

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И.Т. ТРУБИЛИНА»

Факультет перерабатывающих технологий



УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

перерабатывающих

технологий доцент

А.В. Степовой

26 марта 2020 г.

ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации
по основной профессиональной образовательной программе
высшего образования
(Адаптированная программа для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования)

Программа бакалавриата
по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность
«Продукты питания из растительного сырья»
(программа академического бакалавриата)

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
очная

Краснодар 2020

Оглавление

1. Общие положения.....	
2. Объем и продолжительность проведения государственной итоговой аттестации	
3. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями.....	
4. Планируемые результаты освоения ОПОП ВО	
5. Программа государственного экзамена	
6. Процедура проведения государственного экзамена	
7. Требования к выполнению выпускных квалификационных работ.....	
8. Процедура проведения защиты выпускной квалификационной работы....	
9. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации.....	
8.1 Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкала оценивания	
8.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения компетенций, проверяемых ГИА.....	
8.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения компетенций, проверяемых ГИА.....	

1. Общие положения

Программа разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень ВО бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» марта 2015 г. № 211;

- Пл КубГАУ 2.5.6 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по программам специалитета, бакалавриата, магистратуры»;

- Пл КубГАУ 2.5.8 «Выпускная квалификационная работа»;

- Пл КубГАУ 2.5.9 «Рецензирование выпускных квалификационных работ»;

- Пл 2.5.11 «Порядок проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе университета»;

- Пл КубГАУ 2.5.34 «Порядок итоговой аттестации обучающихся, завершающих освоение образовательных программ, не имеющих государственной аккредитации»;

- Ми КубГАУ 2.5.21 «Регламент работы государственной экзаменационной комиссии»;

- Ми КубГАУ 2.5.33 «Регламент работы апелляционной комиссии по результатам государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации)»;

- локальными нормативными актами, регламентирующими в Университете организацию и обеспечение учебного процесса.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ высшего образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший

учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей ОПОП ВО.

Университет обеспечивает проведение государственной итоговой аттестации лиц, осваивающих образовательные программы в университете, и экстернов, зачисленных в университет для прохождения государственной итоговой аттестации (далее – обучающиеся), в соответствии со стандартом.

2. Объем и продолжительность проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация предназначена для защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Трудоемкость государственной итоговой аттестации 6 зачетных единиц, 216 часов.

Продолжительность – 4 недели, на 4 курсе в 8 семестре для очной формы обучения.

Курс и семестр заполняются на основе учебного плана для очной и заочной формы обучения.

Таблица 1 – Виды учебной работы на ГИА

Вид учебной работы	Всего часов
Общая трудоемкость	216
Подготовка к защите и защита ВКР:	216
Контактная работа: руководство ВКР	20
консультации	1
процедура защиты ВКР	1
Самостоятельная работа, всего: в том числе:	194
подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	194

3. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями государственная итоговая аттестация проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории одного или нескольких ассистентов, являющихся работниками университета и (или) иных организаций, для оказания обучающимся необходимой технической помощи при передвижении, занятии рабочего места, чтении и оформлении заданий, общении с председателем и членами государственной экзаменационной комиссии (преподавателями, проводящими предэкзаменационную консультацию);

- пользование необходимыми обучающимся инвалидами и лицам с ограниченными возможностями техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее вместе – обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья) в помещения университета, нахождение в которых необходимо указанным обучающимся для прохождения государственной итоговой аттестации и комфортного и безопасного пребывания в университете в период проведения государственной итоговой аттестации.

Все локальные нормативные акты университета по вопросам поведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья продолжительность сдачи данным обучающимся государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

— продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме, – не более чем на 90 минут;

— продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, – не более чем на 20 минут;

— продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы – не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья университет обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

1) для слабовидящих:

— задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

— обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

— при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

2) для слабослышащих обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования;

3) для обучающихся с тяжелыми нарушениями речи, слабослышащих государственные аттестационные испытания по желанию обучающихся проводятся в письменной форме;

4) для лиц с тяжелыми нарушениями опорно-двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:

— письменные задания выполняются обучающимся на компьютере или надиктовываются ассистенту;

— по желанию обучающихся государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием его индивидуальных особенностей. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в университете).

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

4. Планируемые результаты освоения ОПОП ВО

В результате освоения ОПОП ВО у выпускника формируются общекультурные (универсальные), общепрофессиональные, профессиональные, дополнительные профессиональные, профессионально-специализированные компетенции.

Группы компетенций указываются в соответствии с ФГОС ВО и приказом ректора.

Выпускник, освоивший ОПОП ВО, должен обладать следующими общекультурными компетенциями:

(ОК-1) - способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности;

(ОК-2) - способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;

(ОК-3) - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

(ОК-4) - способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

(ОК-5) - способностью к самоорганизации и самообразованию;

(ОК-6) - способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности;

(ОК-7) - способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

(ОК-8) - способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

(ОК-9) - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

(ОПК-1) - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

(ОПК-2) - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

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

производственно-технологическая деятельность:

(ПК-1) - способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;

(ПК-2) - способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;

(ПК-3) - способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

(ПК-4) - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

(ПК-5) - способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

(ПК-6) - способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья;

(ПК-7) - способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

(ПК-8) - готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

(ПК-9) - способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;

(ПК-10) - способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;

(ПК-11) - готовностью выполнить работы по рабочим профессиям;

(ПК-12) - способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

экспериментально-исследовательская деятельность:

(ПК-13) - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования;

(ПК-14) - готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций;

(ПК-15) - готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство;

(ПК-16) - готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

(ПК-17) - способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья;

организационно-управленческая деятельность:

(ПК-18) - способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;

(ПК-19) - способностью 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;

(ПК-20) - способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков;

(ПК-21) - способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях;

(ПК-22) - способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности;

расчетно-проектная деятельность:

(ПК-23) - способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;

(ПК-24) - способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;

(ПК-25) - готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений;

(ПК-26) - способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;

(ПК-27) - способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья.

5. Программа государственного экзамена

Госэкзамен не включен в состав аттестационных испытаний.

6. Процедура проведения государственного экзамена

Госэкзамен не включен в состав аттестационных испытаний.

7. Требования к выполнению выпускных квалификационных работ

Выпускная квалификационная работа выполняется обучающимся в соответствии с Пл КубГАУ 2.5.8 «Выпускная квалификационная работа».

Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельно выполненную обучающимся письменную работу, содержащую решение задачи либо результаты анализа проблемы, имеющей значение для соответствующей области профессиональной деятельности, демонстрирует уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа подлежит защите, которая является неотъемлемой частью государственной итоговой аттестации.

По своей структуре выпускная квалификационная работа должна состоять из последовательно расположенных основных элементов, которые включают:

- титульный лист;
- задание на выпускную квалификационную работу;
- реферат;
- содержание;
- введение;
- обзор литературы по теме ВКРБ;
- технологическая часть;
- охрана труда, техника безопасности и защита окружающей среды;
- технико-экономическое обоснование ВКРБ;
- заключение; список использованных источников; приложения.

Титульный лист является первой страницей пояснительной записки.

Реферат - это краткое описание выполненной квалификационной работы. В реферате приводится краткое содержание работы, выводы по ней и основные технико-экономические показатели.

Содержание включает названия всех разделов и подразделов расчетно-пояснительной записки с указанием номера страницы, на которой размещается начало раздела, подраздела.

Введение к работе содержит обоснование необходимости и актуальности выполняемой работы, основные проблемы и задачи развития и совершенствования конкретного производства, связанные с внедрением достижений науки и техники, повышением качества выпускаемой продукции, а также цель и задачи, которые предстоит решить.

В обзоре литературы приводят характеристику современного состояния отрасли. Для этого используют реферативные журналы, периодические издания, монографии и сборники трудов профильных вузов и научно-исследовательских институтов.

В экспериментальной части описываем сравнительную оценку продукции различных заводов – производителей по показателям безопасности (микробиология, токсичные металлы микотоксины, радионуклиды, нитраты и нитриты, консерванты), определяем объекты и методы исследования, описываем упаковку и определяем показатели безопасности готовой продукции.

Технологическая часть является основным разделом ВКРБ как по техническому смыслу, так и по объему. Технологическая часть включает: обоснование и выбор технологических схем, сырья и материалов, согласно ассортимента выпускаемой продукции; график работы линий на проектируемом предприятии; описание аппаратно-технологических схем, которые представляются с подробным обоснованием технологических режимов и параметров технологического процесса; осуществляется расчет складов для сырья и готовой продукции.

В части стандартизация и метрологическое обеспечение производства приводятся значение стандарта, документа о подтверждении соответствия и метрологии; основные критерии безопасности по планируемому ассортименту (Требования СанПиН, Технического регламента таможенного союза)

В разделе безопасности жизнедеятельности следует раскрыть следующие подразделы:

1) Производственная санитария и гигиена на проектируемом предприятии. В этом подразделе следует описать условия труда на проектируемом производстве, основные факторы опасности и вредные факторы, имеющиеся на том или ином участке, воздействующие на организм работающих, дать качественную и количественную характеристику этих факторов, а также оценку их воздействия на организм человека.

2) Техника безопасности и пожарная профилактика на проектируемом предприятии. В этом подразделе освещаются противопожарные мероприятия, проводимые в проектируемом цехе. Обосновывается категория производства по пожароопасности: указывается степень огнестойкости здания, количество эвакуационных выходов и их размеры; характеризуется система пожарного водоснабжения, правила расположение гидрантов и внутренних пожарных кранов, система автоматического пожаротушения; освещаются мероприятия пожарной профилактики.

В разделе конкурентоспособности оцениваемой продукции приводится обоснование экономической целесообразности внедрения системы управления качеством на действующем или новом предприятии. Заключение содержит основные выводы по всем разделам пояснительной записки и графической части, которые должны отражать особенности выпускной квалификационной работы. Кратко описывают возможности повышения качества выпускаемой продукции, совершенствование технологических процессов, рациональное и безотходное использование сырьевых ресурсов, удовлетворение потребностей различных слоев населения в полноценных продуктах питания и т.п.

В конце заключения приводят годовой экономический эффект, полученный в результате внедрения предложенной работы, и показатель рентабельности капиталовложений.

В списке использованных источников следует указать современную отечественную и зарубежную техническую и патентную литературу по теме

ВКРБ, а также технологические инструкции, методические указания и рекомендации, проспекты отечественных и зарубежных фирм.

В приложениях могут быть представлены схемы, справочные данные, результаты вычислений на ЭВМ, функциональные диаграммы работы технологических линий или отдельных единиц оборудования, алгоритмы решения инженерных задач, аппаратурно-технологические схемы и схемы оригинальных единиц оборудования, спецификации, а также перечни производственных помещений и технологического оборудования. Обязательными в этом разделе являются ведомость и спецификации (для проектных ВКРБ).

Содержание графической части ВКРБ

Графическая часть ВКРБ проектного характера неразрывно связана с пояснительной запиской и отражает наиболее значимые и существенные результаты, полученные в ходе дипломного проектирования при решении конкретной технической задачи путем технологических, инженерных расчетов и реализации элементов технологического проектирования.

Объем графической части - не менее 5 листов формата А1.

Графическая часть выпускной квалификационной работы оформляется по ГОСТ 2.305 2008 и включает:

- таблица «Ассортимент выпускаемой продукции»; -
- таблица «График работы технологических линий»;
- аппаратурно-технологические схемы, по основным видам выпускаемой продукции;
- план цеха
- генеральный план предприятия
- таблица технико-экономической эффективности проекта, определяемой от внедрения разработок в промышленности.

Графическая часть ВКРБ исследовательского характера представляет собой иллюстративные материалы, предназначенные для облегчения восприятия доклада при защите работы путем их компьютерной презентации. Иллюстративный материал может включать, схемы, эскизы, план эксперимента, фотографии, графики зависимостей, таблицы полученных результатов, уравнения химических реакций и т.д.

Общий объем выпускной квалификационной работы должен составлять 70–90 страниц. Выпускная квалификационная работа выполняется на белой нелинованной бумаге формата А4 (210×297 мм).

Выпускная квалификационная работа должна быть оформлена в соответствии с принятыми на факультете требованиями к оформлению выпускной квалификационной работы, разработанными на основании действующих ГОСТов.

8. Процедура проведения защиты выпускной квалификационной работы

Подготовка к защите ВКР осуществляется в соответствии с локальными нормативными актами:

- Пл КубГАУ 2.5.8 «Выпускная квалификационная работа»;
- Пл КубГАУ 2.5.9 «Рецензирование выпускных квалификационных работ»;
- Пл 2.5.11 «Порядок проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе университета».

Проведение защиты выпускной квалификационной работы осуществляется в соответствии с Ми КубГАУ 2.5.21 «Регламент работы государственной экзаменационной комиссии».

Итоговое обсуждение результатов сдачи государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы проводит председатель комиссии.

Обсуждение проводится на закрытом заседании. Итоговый результат выставляется на основании оценочных листов членов ГЭК по результатам аттестационных испытаний.

9. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации

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

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкала оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ОК-1 – Способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности					
Знать: основные разделы и направления философии, закономерности исторического процесса, этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества	Фрагментарные представления об основных разделах и направлениях философии, закономерностях исторического процесса, этапах исторического развития России, место и роль России в истории человечества	Неполные представления об основных разделах и направлениях философии, закономерностях исторического процесса, этапах исторического развития России, место и роль России в истории человечества	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об основных разделах и направлениях философии, закономерностях исторического процесса, этапах исторического развития России, место и роль России в истории человечества	Сформированные систематические представления об основных разделах и направлениях философии, закономерностях исторического процесса, этапах исторического развития России, место и роль России в истории человечества	Портфолио
Уметь: использовать полученные знания в области философии	Фрагментарное использование умений использовать полученные знания в области философии	Несистематическое применение умений использовать полученные знания в области философии	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение умений использовать полученные знания в области философии	Сформированное умение использовать полученные знания в области философии	Портфолио
Владеть: способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения и формирования	Отсутствие способности к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения и формирования мировоззренческой позиции	Фрагментарное владение способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения и формирования мировоззренческой позиции	В целом успешное, но несистематическое владение способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения и формирования	Успешное и систематическое владение способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения и	Портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
мировоззренческой позиции			мировоззренческой позиции	формирования мировоззренческой позиции	
ОК-2 – Способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах					
Знать: основы экономики и организации производства, систем управления предприятиями	Фрагментарные представления об основах экономики и организации производства, систем управления предприятиями	Неполные представления об основах экономики и организации производства, систем управления предприятиями	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об основах экономики и организации производства, систем управления предприятиями	Сформированные систематические представления об основах экономики и организации производства, систем управления предприятиями	Портфолио
Уметь: понимать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности	Фрагментарное использование умений понимать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности	Несистематическое использование умений понимать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений понимать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности	Сформированное умение понимать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности	Портфолио
Владеть: способностью использовать приобретенные в ходе обучающего процесса основы экономических знаний в области энергетики и ее развития и в различных сферах деятельности	Отсутствие способности использовать приобретенные в ходе обучающего процесса основы экономических знаний в области энергетики и ее развития и в различных сферах деятельности	Фрагментарное владение способностью использовать приобретенные в ходе обучающего процесса основы экономических знаний в области энергетики и ее развития и в различных сферах деятельности	В целом успешное, но несистематическое владение способностью использовать приобретенные в ходе обучающего процесса основы экономических знаний в области энергетики и ее развития и в различных сферах деятельности	Успешное и систематическое владение способностью использовать приобретенные в ходе обучающего процесса основы экономических знаний в области энергетики и ее	Портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ОК-3 – Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия					
Знать: пути решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Фрагментарные представления о пути решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Неполные представления о пути решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о пути решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Сформированные систематические представления о пути решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Портфолио
Уметь: логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках	Фрагментарное использование умений логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках	Несистематическое использование умений логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках	Сформированное умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках	Портфолио
Владеть: способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках	Отсутствие способности к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках	Фрагментарное владение способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках	В целом успешное, но несистематическое владение способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках	Успешное и систематическое владение способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках	Портфолио
ОК-4 – Способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия					
Знать: принципы работы в коллективе	Фрагментарные представления о принципах работы в коллективе	Неполные представления о принципах работы в коллективе	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о принципах работы в коллективе	Сформированные систематические представления о принципах работы в коллективе	Портфолио
Уметь: работать в коллективе	Фрагментарное использование умений работать в коллективе	Несистематическое использование умений работать в коллективе	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование	Сформированное умение работать в коллективе	Портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
			умений работать в коллективе		
Владеть: навыками работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Отсутствие владения навыками работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Фрагментарное владение навыками работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	В целом успешное, но несистематическое владение навыками работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Успешное и систематическое владение навыками работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Портфолио
ОК-5 – Способность к самоорганизации и самообразованию					
Знать: пути повышения саморазвития и квалификации	Фрагментарные представления о пути повышения саморазвития и квалификации	Неполные представления о пути повышения саморазвития и квалификации	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о пути повышения саморазвития и квалификации	Сформированные систематические представления о пути повышения саморазвития и квалификации	Портфолио
Уметь: критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков	Фрагментарное использование умений критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков	Несистематическое использование умений критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков	Сформированное умение критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков	Портфолио
Владеть: способностью приобретать новые знания в области техники и технологии, математики, естественных, гуманитарных,	Отсутствие владения способностью приобретать новые знания в области техники и технологии, математики, естественных,	Фрагментарное владение способностью приобретать новые знания в области техники и технологии, математики, естественных, гуманитарных, социальных и экономических наук	В целом успешное, но несистематическое владение способностью приобретать новые знания в области техники и технологии, математики,	Успешное и систематическое владение способностью приобретать новые знания в области техники и технологии, математики,	Портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
социальных и экономических наук	гуманитарных, социальных и экономических наук		естественных, гуманитарных, социальных и экономических наук	естественных, гуманитарных, социальных и экономических наук	
ОК-6 – Способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности					
Знать: гражданские права и обязанности	Фрагментарные представления о гражданских правах и обязанностях	Неполные представления о гражданских правах и обязанностях	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о гражданских правах и обязанностях	Сформированные систематические представления о гражданских правах и обязанностях	Портфолио
Уметь: использовать действующее законодательство, другие правовые документы в своей деятельности	Фрагментарное использование умений использовать действующее законодательство, другие правовые документы в своей деятельности	Несистематическое использование умений использовать действующее законодательство, другие правовые документы в своей деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений использовать действующее законодательство, другие правовые документы в своей деятельности	Сформированное умение использовать действующее законодательство, другие правовые документы в своей деятельности	Портфолио
Владеть: нормативными и правовыми документами в своей деятельности	Отсутствие способности использовать нормативные и правовые документы в своей деятельности	Фрагментарное владение способностью использовать нормативные и правовые документы в своей деятельности	В целом успешное, но несистематическое владение способностью использовать нормативные и правовые документы в своей деятельности	Успешное и систематическое владение способностью использовать нормативные и правовые документы в своей деятельности	Портфолио
ОК-8 – Способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций					
Знать: приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Фрагментарные представления о приемах первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Неполные представления о приемах первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о приемах первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Сформированные систематические представления о приемах первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Уметь: оказать необходимую первую медицинскую помощь в условиях чрезвычайных ситуаций	Фрагментарное использование умений оказать необходимую первую медицинскую помощь в условиях чрезвычайных ситуаций	Несистематическое использование умений оказать необходимую первую медицинскую помощь в условиях чрезвычайных ситуаций	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений оказать необходимую первую медицинскую помощь в условиях чрезвычайных ситуаций	Сформированное умение оказать необходимую первую медицинскую помощь в условиях чрезвычайных ситуаций	Портфолио
Владеть: приемами первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Отсутствие владения приемами первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Фрагментарное владение приемами первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	В целом успешное, но несистематическое владение приемами первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Успешное и систематическое владение приемами первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Портфолио
ОК-9 – Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.					
Знать: пути решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Фрагментарные представления о пути решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Неполные представления о пути решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о пути решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Сформированные систематические представления о пути решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Портфолио
Уметь: логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках	Фрагментарное использование умений логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках	Несистематическое использование умений логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках	Сформированное умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках	Портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Владеть: способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках	Отсутствие способности к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках	Фрагментарное владение способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках	В целом успешное, но несистематическое владение способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках	Успешное и систематическое владение способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках	Портфолио
ОПК-1 – Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий					
Знать: основные требования к информационной безопасности при работе в глобальной сети	Фрагментарные представления об основных требованиях к информационной безопасности при работе в глобальной сети	Неполные представления об основных требованиях к информационной безопасности при работе в глобальной сети	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об основных требованиях к информационной безопасности при работе в глобальной сети	Сформированные систематические представления об основных требованиях к информационной безопасности при работе в глобальной сети	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии	Фрагментарное использование умений применять информационно-коммуникационные технологии	Несистематическое использование умений применять информационно-коммуникационные технологии	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений применять информационно-коммуникационные технологии	Сформированное умение применять информационно-коммуникационные технологии	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть навыками поиска и анализа информации в глобальных сетях трудовые действия: Анализ новых нормативных документов в области технического контроля качества продукции (А/03.5) Обработка	Отсутствие навыков поиска и анализа информации в глобальных сетях	Фрагментарное владение навыками поиска и анализа информации в глобальных сетях	В целом успешное, но несистематическое владение навыками поиска и анализа информации в глобальных сетях	Успешное и систематическое владение навыками поиска и анализа информации в глобальных сетях	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
данных, полученных при испытаниях (А/04.5) Учет и систематизация данных о фактическом уровне качества получаемой продукции (А/01.5)					
ОПК-2 –Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья					
Знать технологию процессов производства продуктов питания из растительного сырья; методику разработок мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства	Фрагментарные представления о технологии процессов производства продуктов питания из растительного сырья; методики разработок мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства	Неполные представления о технологии процессов производства продуктов питания из растительного сырья; методики разработок мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о технологии процессов производства продуктов питания из растительного сырья; методики разработок мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства	Сформированные систематические представления о технологии процессов производства продуктов питания из растительного сырья; методики разработок мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Уметь применять инновационные способы совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Фрагментарное использование умений применять инновационные способы совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Несистематическое использование умений применять инновационные способы совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений применять инновационные способы совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Сформированное умение применять инновационные способы совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть навыками поиска, изучения и применения инновационных	Отсутствие навыков поиска, изучения и применения инновационных	Фрагментарное владение навыками поиска, изучения и применения инновационных способов	В целом успешное, но несистематическое владение навыками поиска, изучения и	Успешное и систематическое владение навыками поиска, изучения и	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР,

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
способов совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья трудовые действия: Разработка предложений по повышению качества получаемой продукции (А/01.5)	способов совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	применения инновационных способов совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	применения инновационных способов совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	рецензия на ВКР, портфолио
ПК-1 – Способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства					
Знать нормативную документацию определяющую стандарты свойств сырья и полуфабрикатов влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; способы определения и анализа свойств сырья	Фрагментарные представления о нормативной документации определяющей стандарты свойств сырья и полуфабрикатов влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; способы определения и анализа свойств сырья	Неполные представления о нормативной документации определяющей стандарты свойств сырья и полуфабрикатов влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; способы определения и анализа свойств сырья	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о нормативной документации определяющей стандарты свойств сырья и полуфабрикатов влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; способы определения и анализа свойств сырья	Сформированные систематические представления о нормативной документации определяющей стандарты свойств сырья и полуфабрикатов влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; способы определения и анализа свойств сырья	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Уметь применять нормативную базу и способы определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Фрагментарное использование умений применять нормативную базу и способы определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Несистематическое использование умений применять нормативную базу и способы определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений применять нормативную базу и способы определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Сформированное умение применять нормативную базу и способы определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть методиками определения и применения способов анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства трудовые действия:	Отсутствие навыков владения методиками определения и применения способов анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Фрагментарное владение методиками определения и применения способов анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	В целом успешное, но несистематическое владение методиками определения и применения способов анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Успешное и систематическое владение методиками определения и применения способов анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<p>Систематический выборочный контроль качества изготовления продукции на любой стадии производства в соответствии с требованиями технической документации (А/02.5)</p> <p>Систематический выборочный контроль качества принятой продукции (А/02.5)</p> <p>Систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции (А/02.5)</p>					
ПК-2 – Способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья					
<p>Знать основы технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья; инновационные разработки технологического оборудования для производства продуктов</p>	<p>Фрагментарные представления об основах технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья; инновационных разработках технологического оборудования для производства продуктов</p>	<p>Неполные представления об основах технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья; инновационных разработках технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об основах технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья; инновационных разработках технологического оборудования для</p>	<p>Сформированные систематические представления об основах технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья; инновационных разработках технологического оборудования для</p>	<p>Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио</p>

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
питания из растительного сырья	питания из растительного сырья		производства продуктов питания из растительного сырья	производства продуктов питания из растительного сырья	
Уметь исходя из технических характеристик оборудования и технологических требований производства оптимально подобрать перечень тех. оборудования для производства и эксплуатации при производстве продуктов питания из растительного сырья	Фрагментарное использование умений исходя из технических характеристик оборудования и технологических требований производства оптимально подобрать перечень тех. оборудования для производства и эксплуатации при производстве продуктов питания из растительного сырья	Несистематическое использование умений исходя из технических характеристик оборудования и технологических требований производства оптимально подобрать перечень тех. оборудования для производства и эксплуатации при производстве продуктов питания из растительного сырья	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений исходя из технических характеристик оборудования и технологических требований производства оптимально подобрать перечень тех. оборудования для производства и эксплуатации при производстве продуктов питания из растительного сырья	Сформированное умение исходя из технических характеристик оборудования и технологических требований производства оптимально подобрать перечень тех. оборудования для производства и эксплуатации при производстве продуктов питания из растительного сырья	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья Трудовые действия: Определять этапы технологического процесса, влияющие на формирование	Отсутствие навыков владения прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Фрагментарное владение прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	В целом успешное, но несистематическое владение прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Успешное и систематическое владение прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<p>конкретной характеристики продукции (В/02.6) Определять этапы технологического процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество продукции и технологического процесса (А/03.5) Оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями (А/04.5) (В/01.6) (В/02.6) Систематический выборочный контроль технического состояния оснастки, инструмента, средств измерений и сроков проведения их поверки (А/02.5)</p>					
ПК-3 – Способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий					
<p>Знать нормативную базу, регламентирующую качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; инновационные методы</p>	<p>Фрагментарные представления о нормативной базе, регламентирующей качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; инновационных методов</p>	<p>Неполные представления о нормативной базе, регламентирующей качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; инновационных методов теххимического контроля</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о нормативной базе, регламентирующей качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;</p>	<p>Сформированные систематические представления о нормативной базе, регламентирующей качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;</p>	<p>Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио</p>

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
технохимического контроля	технохимического контроля		инновационных методов технохимического контроля	инновационных методов технохимического контроля	
Уметь применять нормативную базу и методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Фрагментарное использование умений применять нормативную базу и методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Несистематическое использование умений применять нормативную базу и методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений применять нормативную базу и методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Сформированное умение применять нормативную базу и методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий трудовые действия: Анализ новых нормативных документов в области технического контроля качества продукции (А/03.5) Выполнение действий, предусмотренных методиками испытаний продукции (А/04.5)	Отсутствие навыков владения методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Фрагментарное владение методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	В целом успешное, но несистематическое владение методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Успешное и систематическое владение методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
ПК-4 – Способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин					
Знать	Фрагментарные представления об	Неполные представления об особенности технологии	Сформированные, но содержащие отдельные	Сформированные систематические	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК,

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
особенности технологии производства продуктов питания из растительного сырья; основные цели и задачи осваиваемых профильных технологических дисциплин	особенности технологии производства продуктов питания из растительного сырья; основные цели и задачи осваиваемых профильных технологических дисциплин	производства продуктов питания из растительного сырья; основные цели и задачи осваиваемых профильных технологических дисциплин	пробелы представления об особенности технологии производства продуктов питания из растительного сырья; основные цели и задачи осваиваемых профильных технологических дисциплин	представления об особенности технологии производства продуктов питания из растительного сырья; основные цели и задачи осваиваемых профильных технологических дисциплин	задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Уметь применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Фрагментарное использование умений применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Несистематическое использование умений применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Сформированное умение применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть навыками и способами применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных	Отсутствие навыков и владения способами применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Фрагментарное владение навыками и способами применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	В целом успешное, но несистематическое владение навыками и способами применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных	Успешное и систематическое владение навыками и способами применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
технологических дисциплин трудовые действия: Анализ новых нормативных документов в области технического контроля качества продукции (А/03.5)			технологических дисциплин	профильных технологических дисциплин	
ПК-5 – Способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья					
Знать специализированные разделы физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Фрагментарные представления о специализированных разделах физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Неполные представления о специализированных разделах физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о специализированных разделах физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Сформированные систематические представления о специализированных разделах физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Уметь применять знания физики, химии, биохимии, математики в практической	Фрагментарное использование умений применять знания физики, химии, биохимии, математики в	Несистематическое использование умений применять знания физики, химии, биохимии, математики в практической	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений применять знания физики, химии,	Сформированное умение применять знания физики, химии, биохимии, математики в практической	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
деятельности по освоению физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	практической деятельности по освоению физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	деятельности по освоению физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	биохимии, математики в практической деятельности по освоению физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	деятельности по освоению физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	
Владеть навыками применения физических, химических, биохимических и математических знаний в практической деятельности по освоению физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья трудовые действия:	Отсутствие навыков применения физических, химических, биохимических и математических знаний в практической деятельности по освоению физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Фрагментарное владение навыками применения физических, химических, биохимических и математических знаний в практической деятельности по освоению физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	В целом успешное, но несистематическое владение навыками применения физических, химических, биохимических и математических знаний в практической деятельности по освоению физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Успешное и систематическое владение навыками применения физических, химических, биохимических и математических знаний в практической деятельности по освоению физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Выполнение действий, предусмотренных методиками испытаний продукции (А/04.5) Разработка предложений по повышению качества получаемой продукции (А/01.5)					
ПК-6 – Способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья					
Знать новейшие инновационные разработки в области информационных технологий	Фрагментарные представления о новейших инновационных разработках в области информационных технологий	Неполные представления о новейших инновационных разработках в области информационных технологий	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о новейших инновационных разработках в области информационных технологий	Сформированные систематические представления о новейших инновационных разработках в области информационных технологий	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Уметь использовать инновационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	Фрагментарное использование умений использовать инновационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	Несистематическое использование умений использовать инновационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений использовать инновационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	Сформированное умение использовать инновационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть навыками применения информационных технологий для решения технологических задач	Отсутствие навыков применения информационных технологий для решения технологических задач по производству	Фрагментарное владение навыками применения информационных технологий для решения технологических задач по производству продуктов	В целом успешное, но несистематическое владение навыками применения информационных технологий для решения	Успешное и систематическое владение навыками применения информационных технологий для	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
по производству продуктов питания из растительного сырья трудовые действия: Внедрение новых методов и средств технического контроля (А/03.5) Разработка новых методов и средств технического контроля (А/03.5) Систематический выборочный контроль технического состояния оснастки, инструмента, средств измерений и сроков проведения их поверки (А/02.5) Учет и систематизация данных о фактическом уровне качества получаемой продукции (А/01.5)	продуктов питания из растительного сырья	питания из растительного сырья	технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	
ПК-7 – Способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья					
Знать технологическое оборудование, его технические характеристики, процессы производства пищевых продуктов из растительного сырья; новейшие технологические	Фрагментарные представления о технологическом оборудовании, его технических характеристиках, процессах производства пищевых продуктов из растительного сырья; новейших технологических	Неполные представления о технологическом оборудовании, его технических характеристиках, процессах производства пищевых продуктов из растительного сырья; новейших разработках в области пищевых производств	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о технологическом оборудовании, его технических характеристиках, процессах производства пищевых продуктов из растительного сырья; новейших	Сформированные систематические представления о технологическом оборудовании, его технических характеристиках, процессах производства пищевых продуктов из растительного сырья;	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
разработки в области пищевых производств	разработках в области пищевых производств		технологических разработках в области пищевых производств	новейших технологических разработках в области пищевых производств	
Уметь осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Фрагментарное использование умений осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Несистематическое использование умений осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Сформированное умение осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть навыками управления действующими технологическими линиями (процессами) и выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья трудовые действия: Разработка предложений по повышению качества получаемой продукции (А/01.5)	Отсутствие навыков управления действующими технологическими линиями (процессами) и выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Фрагментарное владение навыками управления действующими технологическими линиями (процессами) и выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	В целом успешное, но несистематическое владение навыками управления действующими технологическими линиями (процессами) и выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Успешное и систематическое владение навыками управления действующими технологическими линиями (процессами) и выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
ПК-8 – Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка					

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Знать нормативную документацию регламентирующую качество продуктов питания из растительного сырья и конфектуру потребительского рынка	Фрагментарные представления о нормативной документации регламентирующих качество продуктов питания из растительного сырья и конфектуры потребительского рынка	Неполные представления о нормативной документации регламентирующих качество продуктов питания из растительного сырья и конфектуры потребительского рынка	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о нормативной документации регламентирующих качество продуктов питания из растительного сырья и конфектуры потребительского рынка	Сформированные систематические представления о нормативной документации регламентирующих качество продуктов питания из растительного сырья и конфектуры потребительского рынка	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Уметь применять нормативную документацию и знания конфектуры потребительского рынка для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья	Фрагментарное использование умений применять нормативную документацию и знания конфектуры потребительского рынка для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья	Несистематическое использование умений применять нормативную документацию и знания конфектуры потребительского рынка для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений применять нормативную документацию и знания конфектуры потребительского рынка для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья	Сформированное умение применять нормативную документацию и знания конфектуры потребительского рынка для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть навыками по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документации и знаний конфектуры потребительского рынка трудоые действия:	Отсутствие навыков по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документации и знаний конфектуры потребительского рынка	Фрагментарное владение навыками по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документации и знаний конфектуры потребительского рынка	В целом успешное, но несистематическое владение навыками по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документации и знаний конфектуры потребительского рынка	Успешное и систематическое владение навыками по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документации и знаний конфектуры	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<p>Анализ новых нормативных документов в области технического контроля качества продукции (А/03.5)</p> <p>Систематический выборочный контроль качества изготовления продукции на любой стадии производства в соответствии с требованиями технической документации (А/02.5)</p> <p>Систематический выборочный контроль качества принятой продукции (А/02.5)</p> <p>Учет и систематизация данных о фактическом уровне качества получаемой продукции (А/01.5)</p>				потребительского рынка	
ПК-9 – Способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли					
Знать передовые предприятия отрасли, ориентироваться в профессиональной периодике, следить за анонсами организации тематических выставок	Фрагментарные представления о передовых предприятиях отрасли, ориентировании в профессиональной периодике, следить за анонсами организации тематических выставок	Неполные представления о передовых предприятиях отрасли, ориентировании в профессиональной периодике, следить за анонсами организации тематических выставок	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о передовых предприятиях отрасли, ориентировании в профессиональной периодике, следить за анонсами организации тематических выставок	Сформированные систематические представления о передовых предприятиях отрасли, ориентировании в профессиональной периодике, следить за анонсами организации тематических выставок	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Уметь работать с публикациями в профессиональной периодике, периодически заниматься мониторингом СМИ, налаживать контакты с передовыми предприятиями отрасли	Фрагментарное использование умений работать с публикациями в профессиональной периодике, периодически заниматься мониторингом СМИ, налаживать контакты с передовыми предприятиями отрасли	Несистематическое использование умений работать с публикациями в профессиональной периодике, периодически заниматься мониторингом СМИ, налаживать контакты с передовыми предприятиями отрасли	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений работать с публикациями в профессиональной периодике, периодически заниматься мониторингом СМИ, налаживать контакты с передовыми предприятиями отрасли	Сформированное умение работать с публикациями в профессиональной периодике, периодически заниматься мониторингом СМИ, налаживать контакты с передовыми предприятиями отрасли	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть навыками работы с публикациями в профессиональной периодике и способность приобретать новые знания в области техники и технологии при посещении передовых предприятий трудовые действия: Анализ новых нормативных документов в области технического контроля качества продукции (А/03.5) Внедрение новых методов и средств технического контроля (А/03.5)	Отсутствие навыков работы с публикациями в профессиональной периодике и способности приобретать новые знания в области техники и технологии при посещении передовых предприятий	Фрагментарное владение навыками работы с публикациями в профессиональной периодике и способностью приобретать новые знания в области техники и технологии при посещении передовых предприятий	В целом успешное, но несистематическое владение навыками работы с публикациями в профессиональной периодике и способность приобретать новые знания в области техники и технологии при посещении передовых предприятий	Успешное и систематическое владение навыками работы с публикациями в профессиональной периодике и способность приобретать новые знания в области техники и технологии при посещении передовых предприятий	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
ПК-10 – Способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения					

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Знать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья, работу технологического оборудования, структуру подразделения, способности и навыки тех. персонала	Фрагментарные представления о технологических процессах производства продуктов питания из растительного сырья, работе технологического оборудования, структуре подразделения, способности и навыках тех. персонала	Неполные представления о технологических процессах производства продуктов питания из растительного сырья, работе технологического оборудования, структуре подразделения, способности и навыках тех. персонала	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о технологических процессах производства продуктов питания из растительного сырья, работе технологического оборудования, структуре подразделения, способности и навыках тех. персонала	Сформированные систематические представления о технологических процессах производства продуктов питания из растительного сырья, работе технологического оборудования, структуре подразделения, способности и навыках тех. персонала	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Уметь организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и эффективную работу структурного подразделения на основе современных методов управления	Фрагментарное использование умений организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и эффективную работу структурного подразделения на основе современных методов управления	Несистематическое использование умений организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и эффективную работу структурного подразделения на основе современных методов управления	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и эффективную работу структурного подразделения на основе современных методов управления	Сформированное умение организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и эффективную работу структурного подразделения на основе современных методов управления	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть навыками по организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья;	Отсутствие навыков по организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья; управлению	Фрагментарное владение навыками по организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья; управлению структурным	В целом успешное, но несистематическое владение навыками по организации технологического процесса производства продуктов питания из	Успешное и систематическое владение навыками по организации технологического процесса производства продуктов питания из	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<p>управлению структурным подразделением и взаимодействием в коллективе</p> <p>трудовые действия: Выполнение работ по подбору и расстановке персонала подразделения (В/03.6) Контроль деятельности подчиненного персонала (В/03.6) Контроль и обеспечение соблюдения дисциплины труда и трудового распорядка в подразделении (В/03.6) Организация и проведение инструктажей для подчиненного персонала (В/03.6) Организация и проведение производственных совещаний (В/03.6) Проведение оценки деятельности персонала (В/03.6) Разработка графика аттестации специалистов (В/03.6)</p>	структурным подразделением и взаимодействием в коллективе	подразделением и взаимодействием в коллективе	растительного сырья; управлению структурным подразделением и взаимодействием в коллективе	растительного сырья; управлению структурным подразделением и взаимодействием в коллективе	
ПК-11 – Готовность выполнить работы по рабочим профессиям					

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Знать рабочие специальности	Фрагментарные представления о рабочих специальностях	Неполные представления о рабочих специальностях	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о рабочих специальностях	Сформированные систематические представления о рабочих специальностях	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Уметь выполнять работы по рабочим специальностям	Фрагментарное использование умений выполнять работы по рабочим специальностям	Несистематическое использование умений выполнять работы по рабочим специальностям	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений выполнять работы по рабочим специальностям	Сформированное умение выполнять работы по рабочим специальностям	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть навыками работы по рабочим специальностям трудовые действия: Выполнение действий, предусмотренных методиками испытаний продукции (А/04.5)	Отсутствие навыков работы по рабочим специальностям	Фрагментарное владение навыками работы по рабочим специальностям	В целом успешное, но несистематическое владение навыками работы по рабочим специальностям	Успешное и систематическое владение навыками работы по рабочим специальностям	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
ПК-12 – Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда					
Знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Фрагментарные представления о правилах техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Неполные представления о правилах техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о правилах техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Сформированные систематические представления о правилах техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Уметь применять на практике нормативную	Фрагментарное использование умений применять на практике	Несистематическое использование умений применять на практике	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование	Сформированное умение применять на практике нормативную	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК,

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
документацию, регламентирующую требования правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	нормативную документацию, регламентирующую требования правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	нормативную документацию, регламентирующую требования правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	умений применять на практике нормативную документацию, регламентирующую требования правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	документацию, регламентирующую требования правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть навыками по соблюдению требований правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда трудовые действия: Контроль и обеспечение соблюдения дисциплины труда и трудового распорядка в подразделении (В/03.6) Организация и проведение инструктажей для подчиненного персонала (В/03.6) Проведение систематического выборочного контроля соблюдения технологических	Отсутствие навыков по соблюдению требований правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Фрагментарное владение навыками по соблюдению требований правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	В целом успешное, но несистематическое владение навыками по соблюдению требований правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Успешное и систематическое владение навыками по соблюдению требований правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
процессов, стандартов организации и производственных инструкций (А/02.5) Систематический выборочный контроль наличия и качества технической документации, действующей на производстве (А/02.5) Систематический выборочный контроль состояния чистоты рабочих мест и участков (А/02.5)					
ПК-13 – Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования					
Знать тематику исследования и изучать научно-техническую информацию по отечественному и зарубежному опыту, касающемуся тематики исследования	Фрагментарные представления о тематике исследования и изучение научно-технической информации по отечественному и зарубежному опыту, касающемуся тематики исследования	Неполные представления о тематике исследования и изучение научно-технической информации по отечественному и зарубежному опыту, касающемуся тематики исследования	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о тематике исследования и изучение научно-технической информации по отечественному и зарубежному опыту, касающемуся тематики исследования	Сформированные систематические представления о тематике исследования и изучение научно-технической информации по отечественному и зарубежному опыту, касающемуся тематики исследования	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Уметь анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	Фрагментарное использование умений анализировать научно-техническую информацию, отечественный и	Несистематическое использование умений анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений анализировать научно-техническую информацию, отечественный и	Сформированное умение анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
	зарубежный опыт по тематике исследования		зарубежный опыт по тематике исследования		
<p>Владеть навыками изучения и анализа научной информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p> <p>трудоые действия: Анализ новых нормативных документов в области технического контроля качества продукции (А/03.5) Учет и систематизация данных о фактическом уровне качества получаемой продукции (А/01.5)</p>	Отсутствие навыков изучения и анализа научной информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Фрагментарное владение навыками изучения и анализа научной информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	В целом успешное, но несистематическое владение навыками изучения и анализа научной информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Успешное и систематическое владение навыками изучения и анализа научной информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
ПК-14 – Готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций					
Знать методы и способы проведения измерений и наблюдений; анализ результатов исследований; правила составления описаний	Фрагментарные представления о методах и способах проведения измерений и наблюдений; анализа результатов исследований; правил составления описаний	Неполные представления о методах и способах проведения измерений и наблюдений; анализа результатов исследований; правил составления описаний	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о методах и способах проведения измерений и наблюдений; анализа результатов исследований; правил составления описаний	Сформированные систематические представления о методах и способах проведения измерений и наблюдений; анализа результатов исследований; правил составления описаний	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Уметь применять методы измерений и наблюдений, составлять описание проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	Фрагментарное использование умений применять методы измерений и наблюдений, составлять описание проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	Несистематическое использование умений применять методы измерений и наблюдений, составлять описание проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений применять методы измерений и наблюдений, составлять описание проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	Сформированное умение применять методы измерений и наблюдений, составлять описание проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть навыками проведения измерений и наблюдений, составления описания проводимых исследований, анализа результатов исследований; навыками написания отчетов и научных публикаций трудовые действия: Выполнение действий, предусмотренных методиками испытаний продукции (А/04.5) Обработка данных, полученных при испытаниях (А/04.5)	Отсутствие навыков проведения измерений и наблюдений, составления описания проводимых исследований, анализа результатов исследований; навыков написания отчетов и научных публикаций	Фрагментарное владение навыками проведения измерений и наблюдений, составления описания проводимых исследований, анализа результатов исследований; навыками написания отчетов и научных публикаций	В целом успешное, но несистематическое владение навыками проведения измерений и наблюдений, составления описания проводимых исследований, анализа результатов исследований; навыками написания отчетов и научных публикаций	Успешное и систематическое владение навыками проведения измерений и наблюдений, составления описания проводимых исследований, анализа результатов исследований; навыками написания отчетов и научных публикаций	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Оформление документации на испытание (А/04.5)					
ПК-15 – Готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство					
Знать промышленное производство, суть разработок для внедрения и испытания, методы и последовательность проведения пром. испытаний	Фрагментарные представления о промышленном производстве, сути разработок для внедрения и испытания, методах и последовательности проведения пром. испытаний	Неполные представления о промышленном производстве, сути разработок для внедрения и испытания, методах и последовательности проведения пром. испытаний	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о промышленном производстве, сути разработок для внедрения и испытания, методах и последовательности проведения пром. испытаний	Сформированные систематические представления о промышленном производстве, сути разработок для внедрения и испытания, методах и последовательности проведения пром. испытаний	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Уметь применять на практике методы производственных испытаний и способы внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство	Фрагментарное использование умений применять на практике методы производственных испытаний и способы внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство	Несистематическое использование умений применять на практике методы производственных испытаний и способы внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений применять на практике методы производственных испытаний и способы внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство	Сформированное умение применять на практике методы производственных испытаний и способы внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть навыками проведения производственных испытаний, опытом работы на пром. производстве и внедрения результатов	Отсутствие навыков проведения производственных испытаний, опыта работы на пром. производстве и внедрения результатов	Фрагментарное владение навыками проведения производственных испытаний, опытом работы на пром. производстве и внедрения результатов исследований и разработок	В целом успешное, но несистематическое владение навыками проведения производственных испытаний, опытом работы на пром. производстве и	Успешное и систематическое владение навыками проведения производственных испытаний, опытом работы на пром. производстве и	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<p>исследований и разработок</p> <p>трудовые действия: Обработка данных, полученных при испытаниях (А/04.5) Оформление документации на испытание (А/04.5) Проведение систематического выборочного контроля соблюдения технологических процессов, стандартов организации и производственных инструкций (А/02.5) Разработка предложений по повышению качества получаемой продукции (А/01.5)</p>	исследований и разработок		внедрения результатов исследований и разработок	внедрения результатов исследований и разработок	
ПК-16 – Готовность применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ					
Знать методы математического моделирования, стандартные пакеты прикладных программ	Фрагментарные представления о методах математического моделирования, стандартных пакетов прикладных программ	Неполные представления о методах математического моделирования, стандартных пакетов прикладных программ	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о методах математического моделирования, стандартных пакетов прикладных программ	Сформированные систематические представления о методах математического моделирования, стандартных пакетов прикладных программ	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Уметь применять стандартные пакеты прикладных программ для математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Фрагментарное использование умений применять стандартные пакеты прикладных программ для математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Несистематическое использование умений применять стандартные пакеты прикладных программ для математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений применять стандартные пакеты прикладных программ для математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Сформированное умение применять стандартные пакеты прикладных программ для математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть навыками применения методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ трудовые действия: Выполнение действий, предусмотренных методиками испытаний продукции (А/04.5) Обработка данных, полученных при испытаниях (А/04.5)	Отсутствие навыков применения методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	Фрагментарное владение навыками применения методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	В целом успешное, но несистематическое владение навыками применения методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	Успешное и систематическое владение навыками применения методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Оформление документации на испытание (А/04.5)					
ПК-17 – Способность владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья					
Знать статистические методы обработки экспериментальных данных, технологические процессы при производстве продуктов питания из растительного сырья	Фрагментарные представления о статистических методах обработки экспериментальных данных, технологических процессах при производстве продуктов питания из растительного сырья	Неполные представления о статистических методах обработки экспериментальных данных, технологических процессах при производстве продуктов питания из растительного сырья	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о статистических методах обработки экспериментальных данных, технологических процессах при производстве продуктов питания из растительного сырья	Сформированные систематические представления о статистических методах обработки экспериментальных данных, технологических процессах при производстве продуктов питания из растительного сырья	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Уметь применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	Фрагментарное использование умений применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	Несистематическое использование умений применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	Сформированное умение применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть статистическими методами обработки экспериментальных	Отсутствие навыков владения статистическими методами обработки	Фрагментарное владение статистическими методами обработки экспериментальных данных	В целом успешное, но несистематическое владение статистическими	Успешное и систематическое владение статистическими	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР,

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<p>данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>трудовые действия: Обработка данных, полученных при испытаниях (А/04.5) Проведение систематического выборочного контроля соблюдения технологических процессов, стандартов организации и производственных инструкций (А/02.5) Систематический выборочный контроль качества изготовления продукции на любой стадии производства в соответствии с требованиями технической документации (А/02.5)</p>	<p>экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>рецензия на ВКР, портфолио</p>
<p>ПК-18 – Способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты</p>					
<p>Знать современные достижения науки в области технологии производства продуктов</p>	<p>Фрагментарные представления о современных достижениях науки в области технологии</p>	<p>Неполные представления о современных достижениях науки в области технологии производства продуктов питания из растительного</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о современных достижениях науки в</p>	<p>Сформированные систематические представления о современных достижениях науки в</p>	<p>Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР,</p>

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
питания из растительного сырья; конфектуру рынка продуктов питания	производства продуктов питания из растительного сырья; конфектуры рынка продуктов питания	сырья; конфектуры рынка продуктов питания	области технологии производства продуктов питания из растительного сырья; конфектуры рынка продуктов питания	области технологии производства продуктов питания из растительного сырья; конфектуры рынка продуктов питания	рецензия на ВКР, портфолио
Уметь оценивать и анализировать современные достижения науки в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья и внедрять их в промышленное производство	Фрагментарное использование умений оценивать и анализировать современные достижения науки в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья и внедрять их в промышленное производство	Несистематическое использование умений оценивать и анализировать современные достижения науки в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья и внедрять их в промышленное производство	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений оценивать и анализировать современные достижения науки в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья и внедрять их в промышленное производство	Сформированное умение оценивать и анализировать современные достижения науки в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья и внедрять их в промышленное производство	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть навыками технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предложения новых конкурентоспособных продуктов трудовые действия: Выявление причин возникновения рекламации и фиксация в соответствующих документах (В/02.6) Прием и оформление	Отсутствие навыков технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предложения новых конкурентоспособных продуктов	Фрагментарное владение навыками технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предложения новых конкурентоспособных продуктов	В целом успешное, но несистематическое владение навыками технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предложения новых конкурентоспособных продуктов	Успешное и систематическое владение навыками технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предложения новых конкурентоспособных продуктов	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<p>решений о приостановлении обращения (реализации) продукции, о немедленном отзыве продукции с рынка, о допустимости дальнейшего обращения продукции (В/02.6) Проверка информации о наличии рекламации и фиксация в соответствующих документах (В/02.6) Разработка предложений по замене организации-поставщика (А/01.5)</p>					
<p>ПК-19 – Способность 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>Знать основы экономики и организации производства, технологический процесс как объект экономики и управления, методики расчета технико-экономической эффективности, современные методы управления</p>	<p>Фрагментарные представления об основах экономики и организации производства, технологических процессах как объекте экономики и управления, методиках расчета технико-экономической эффективности, современных методах управления</p>	<p>Неполные представления об основах экономики и организации производства, технологических процессах как объекте экономики и управления, методиках расчета технико-экономической эффективности, современных методах управления</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об основах экономики и организации производства, технологических процессах как объекте экономики и управления, методиках расчета технико-экономической эффективности, современных методах управления</p>	<p>Сформированные систематические представления об основах экономики и организации производства, технологических процессах как объекте экономики и управления, методиках расчета технико-экономической эффективности, современных методах управления</p>	<p>Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио</p>

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Уметь производить расчеты технико-экономической эффективности производства, организовать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления; принимать оптимальные технические и организационные решения	Фрагментарное использование умений производить расчеты технико-экономической эффективности производства, организовать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления; принимать оптимальные технические и организационные решения	Несистематическое использование умений производить расчеты технико-экономической эффективности производства, организовать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления; принимать оптимальные технические и организационные решения	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений производить расчеты технико-экономической эффективности производства, организовать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления; принимать оптимальные технические и организационные решения	Сформированное умение производить расчеты технико-экономической эффективности производства, организовать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления; принимать оптимальные технические и организационные решения	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть методиками расчета технико-экономической эффективности производства при принятии оптимальных технических и организационных решений трудоые действия: Анализ состояния технического контроля качества продукции на производстве (А/03.5) Внедрение новых методов и средств технического контроля (А/03.5)	Отсутствие навыков владения методиками расчета технико-экономической эффективности производства при принятии оптимальных технических и организационных решений	Фрагментарное владение методиками расчета технико-экономической эффективности производства при принятии оптимальных технических и организационных решений	В целом успешное, но несистематическое владение методиками расчета технико-экономической эффективности производства при принятии оптимальных технических и организационных решений	Успешное и систематическое владение методиками расчета технико-экономической эффективности производства при принятии оптимальных технических и организационных решений	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<p>Выполнение работ по подбору и расстановке персонала подразделения (В/03.6)</p> <p>Контроль деятельности подчиненного персонала (В/03.6)</p> <p>Контроль и обеспечение соблюдения дисциплины труда и трудового распорядка в подразделении (В/03.6)</p> <p>Разработка новых методов и средств технического контроля (А/03.5)</p> <p>Учет и систематизация данных о фактическом уровне качества получаемой продукции (А/01.5)</p>					
ПК-20 – Способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков					
Знать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Фрагментарные представления о принципах составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Неполные представления о принципах составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о принципах составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Сформированные систематические представления о принципах составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Уметь производить технологические расчеты при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Фрагментарное использование умений производить технологические расчеты при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Несистематическое использование умений производить технологические расчеты при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений производить технологические расчеты при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Сформированное умение производить технологические расчеты при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть навыками составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков трудовые действия: Проведение систематического выборочного контроля соблюдения технологических процессов, стандартов организации и производственных инструкций (А/02.5) Систематический выборочный контроль наличия и качества	Отсутствие навыков составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Фрагментарное владение навыками составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	В целом успешное, но несистематическое владение навыками составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Успешное и систематическое владение навыками составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
технической документации, действующей на производстве (А/02.5)					
ПК-21 – Способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях					
Знать порядок и алгоритм действий при возникновении чрезвычайных ситуаций, способы защиты людей	Фрагментарные представления о порядке и алгоритме действий при возникновении чрезвычайных ситуаций, способах защиты людей	Неполные представления о порядке и алгоритме действий при возникновении чрезвычайных ситуаций, способах защиты людей	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о порядке и алгоритме действий при возникновении чрезвычайных ситуаций, способах защиты людей	Сформированные систематические представления о порядке и алгоритме действий при возникновении чрезвычайных ситуаций, способах защиты людей	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Уметь выбирать рациональные способы защиты и порядок действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	Фрагментарное использование умений выбирать рациональные способы защиты и порядок действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	Несистематическое использование умений выбирать рациональные способы защиты и порядок действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений выбирать рациональные способы защиты и порядок действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	Сформированное умение выбирать рациональные способы защиты и порядок действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть навыками действий в чрезвычайных ситуациях, рациональными способами защиты коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории)	Отсутствие навыков действий в чрезвычайных ситуациях, рациональными способами защиты коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории)	Фрагментарное владение навыками действий в чрезвычайных ситуациях, рациональными способами защиты коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории)	В целом успешное, но несистематическое владение навыками действий в чрезвычайных ситуациях, рациональными способами защиты коллектива предприятия	Успешное и систематическое владение навыками действий в чрезвычайных ситуациях, рациональными способами защиты коллектива	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
трудовые действия: Организация и проведение инструктажей для подчиненного персонала (В/03.6) Организация и проведение производственных совещаний (В/03.6) Организация контроля состояния средств измерений, их наличия на рабочих местах, своевременного представления для государственной поверки (В/01.6) Прием и оформление решений о приостановлении обращения (реализации) продукции, о немедленном отзыве продукции с рынка, о допустимости дальнейшего обращения продукции (В/02.6)			(цеха, отдела, лаборатории)	предприятия (цеха, отдела, лаборатории)	
ПК-22 – Способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности					
Знать организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской	Фрагментарные представления об организационно-правовых основах управленческой и предпринимательской	Неполные представления об организационно-правовых основах управленческой и предпринимательской	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об организационно-правовых основах управленческой и	Сформированные систематические представления об организационно-правовых основах управленческой и	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
деятельности, системы менеджмента качества	деятельности, системах менеджмента качества	деятельности, системах менеджмента качества	предпринимательской деятельности, системах менеджмента качества	предпринимательской деятельности, системах менеджмента качества	
Уметь применять принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Фрагментарное использование умений применять принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Несистематическое использование умений применять принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений применять принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Сформированное умение применять принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть навыками применения принципов системы менеджмента качества и организационно-правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности трудовые действия: Анализ состояния технического контроля качества продукции на производстве (А/03.5) Выявление причин возникновения рекламации и фиксация в соответствующих документах (В/02.6) Организация контроля	Отсутствие навыков применения принципов системы менеджмента качества и организационно-правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности	Фрагментарное владение навыками применения принципов системы менеджмента качества и организационно-правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности	В целом успешное, но несистематическое владение навыками применения принципов системы менеджмента качества и организационно-правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности	Успешное и систематическое владение навыками применения принципов системы менеджмента качества и организационно-правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<p>обеспечения и поддержания качества технологической оснастки (В/01.6)</p> <p>Организация контроля соблюдения графиков проверки на точность производственного оборудования и оснастки (В/01.6)</p> <p>Организация контроля состояния средств измерений, их наличия на рабочих местах, своевременного представления для государственной поверки (В/01.6)</p> <p>Организация периодических проверок оборудования (В/01.6)</p> <p>Проведение оценки деятельности персонала (В/03.6) Проведение систематического выборочного контроля соблюдения технологических процессов, стандартов организации и производственных инструкций (А/02.5)</p>					
ПК-23 – Способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств					

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Знать методы и способы проектирования, реконструкции и технического переоснащения существующих производств по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Фрагментарные представления о методах и способах проектирования, реконструкции и технического переоснащения существующих производств по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Неполные представления о методах и способах проектирования, реконструкции и технического переоснащения существующих производств по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о методах и способах проектирования, реконструкции и технического переоснащения существующих производств по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Сформированные систематические представления о методах и способах проектирования, реконструкции и технического переоснащения существующих производств по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Уметь разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и технического переоснащения существующих производств	Фрагментарное использование умений разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и технического переоснащения существующих производств	Несистематическое использование умений разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и технического переоснащения существующих производств	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и технического переоснащения существующих производств	Сформированное умение разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и технического переоснащения существующих производств	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть навыками разработки проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; опытом реконструкции и технического переоснащения	Отсутствие навыков разработки проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; опыта реконструкции и технического переоснащения	Фрагментарное владение навыками разработки проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; опытом реконструкции и технического переоснащения	В целом успешное, но несистематическое владение навыками разработки проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; опытом реконструкции и технического	Успешное и систематическое владение навыками разработки проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; опытом реконструкции	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
существующих производств трудовые действия: Анализ новых нормативных документов в области технического контроля качества продукции (А/03.5)	существующих производств	существующих производств	переоснащения существующих производств	и технического переоснащения существующих производств	
ПК-24 – Способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья					
Знать всю нормативную документацию, определяющую требования при проектировании пищевых предприятий; методы и способы проектирования предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, источники сбора данных	Фрагментарные представления о всей нормативной документации, определяющей требования при проектировании пищевых предприятий; методах и способах проектирования предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, источниках сбора данных	Неполные представления о всей нормативной документации, определяющей требования при проектировании пищевых предприятий; методах и способах проектирования предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, источниках	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о всей нормативной документации, определяющей требования при проектировании пищевых предприятий; методах и способах проектирования предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, источниках	Сформированные систематические представления о всей нормативной документации, определяющей требования при проектировании пищевых предприятий; методах и способах проектирования предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, источниках	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Уметь применять нормативную документацию определяющую требования при проектировании пищевых предприятий;	Фрагментарное использование умений применять нормативную документацию определяющую требования при проектировании пищевых предприятий;	Несистематическое использование умений применять нормативную документацию определяющую требования при проектировании пищевых предприятий; разрабатывать проекты	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений применять нормативную документацию определяющую требования при	Сформированное умение применять нормативную документацию определяющую требования при проектировании пищевых предприятий;	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья и использовать источники для сбора	разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья и использовать источники для сбора	предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья и использовать источники для сбора	проектировании пищевых предприятий; разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья и использовать источники для сбора	разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья и использовать источники для сбора	
Владеть навыками по применению нормативной документации, разработке проектов предприятий и сборе исходных данных для разработки проектов трудовые действия: Анализ новых нормативных документов в области технического контроля качества продукции (А/03.5)	Отсутствие навыков по применению нормативной документации, разработке проектов предприятий и сборе исходных данных для разработки проектов	Фрагментарное владение навыками по применению нормативной документации, разработке проектов предприятий и сборе исходных данных для разработки проектов	В целом успешное, но несистематическое владение навыками по применению нормативной документации, разработке проектов предприятий и сборе исходных данных для разработки проектов	Успешное и систематическое владение навыками по применению нормативной документации, разработке проектов предприятий и сборе исходных данных для разработки проектов	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
ПК-25 – Готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений					
Знать основы экономики и организации производства, технологический процесс, как объект экономики и управления	Фрагментарные представления об основах экономики и организации производства, технологических процессах, как объектах экономики и управления	Неполные представления об основах экономики и организации производства, технологических процессах, как объектах экономики и управления	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об основах экономики и организации производства, технологических процессах, как объектах экономики и управления	Сформированные систематические представления об основах экономики и организации производства, технологических процессах, как объектах экономики и управления	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Уметь проводить технико-экономическое обоснование и защиту принимаемых проектных решений	Фрагментарное использование умений проводить технико-экономическое обоснование и защиту принимаемых проектных решений	Несистематическое использование умений проводить технико-экономическое обоснование и защиту принимаемых проектных решений	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений проводить технико-экономическое обоснование и защиту принимаемых проектных решений	Сформированное умение проводить технико-экономическое обоснование и защиту принимаемых проектных решений	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть способностью проводить стандартные и сертификационные испытания материалов, изделий и технологических процессов навыками обоснования и защиты проектных решений на основе и результатах проведенных испытаний трудовые действия: Обработка данных, полученных при испытаниях (А/04.5)	Отсутствие навыков владения способностью проводить стандартные и сертификационные испытания материалов, изделий и технологических процессов навыками обоснования и защиты проектных решений на основе и результатах проведенных испытаний	Фрагментарное владение способностью проводить стандартные и сертификационные испытания материалов, изделий и технологических процессов навыками обоснования и защиты проектных решений на основе и результатах проведенных испытаний	В целом успешное, но несистематическое владение способностью проводить стандартные и сертификационные испытания материалов, изделий и технологических процессов навыками обоснования и защиты проектных решений на основе и результатах проведенных испытаний	Успешное и систематическое владение способностью проводить стандартные и сертификационные испытания материалов, изделий и технологических процессов навыками обоснования и защиты проектных решений на основе и результатах проведенных испытаний	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
ПК-26 – Способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов					
Знать методы математического моделирования, стандартные пакеты программного обеспечения для разработки	Фрагментарные представления о методах математического моделирования, стандартных пакетов программного обеспечения для разработки	Неполные представления о методах математического моделирования, стандартных пакетов программного обеспечения для разработки технологической части проектов пищевых	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о методах математического моделирования, стандартных пакетов программного	Сформированные систематические представления о методах математического моделирования, стандартных пакетов программного	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
технологической части проектов пищевых предприятий; методы разработки заданий для смежных частей проектов	технологической части проектов пищевых предприятий; методах разработки заданий для смежных частей проектов	предприятий; методах разработки заданий для смежных частей проектов	обеспечения для разработки технологической части проектов пищевых предприятий; методах разработки заданий для смежных частей проектов	обеспечения для разработки технологической части проектов пищевых предприятий; методах разработки заданий для смежных частей проектов	
Уметь применять стандартные пакеты программного обеспечения для разработки технологической части проектов пищевых предприятий; разрабатывать задания для смежных частей проектов	Фрагментарное использование умений применять стандартные пакеты программного обеспечения для разработки технологической части проектов пищевых предприятий; разрабатывать задания для смежных частей проектов	Несистематическое использование умений применять стандартные пакеты программного обеспечения для разработки технологической части проектов пищевых предприятий; разрабатывать задания для смежных частей проектов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений применять стандартные пакеты программного обеспечения для разработки технологической части проектов пищевых предприятий; разрабатывать задания для смежных частей проектов	Сформированное умение применять стандартные пакеты программного обеспечения для разработки технологической части проектов пищевых предприятий; разрабатывать задания для смежных частей проектов	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Владеть навыками разработки заданий для смежных частей проектов; применения стандартных пакетов программного обеспечения для разработки технологической части проектов пищевых предприятий трудоые действия:	Отсутствие навыков разработки заданий для смежных частей проектов; применения стандартных пакетов программного обеспечения для разработки технологической части проектов пищевых предприятий	Фрагментарное владение навыками разработки заданий для смежных частей проектов; применения стандартных пакетов программного обеспечения для разработки технологической части проектов пищевых предприятий	В целом успешное, но несистематическое владение навыками разработки заданий для смежных частей проектов; применения стандартных пакетов программного обеспечения для разработки технологической части проектов пищевых предприятий	Успешное и систематическое владение навыками разработки заданий для смежных частей проектов; применения стандартных пакетов программного обеспечения для разработки технологической части проектов пищевых предприятий	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Обработка данных, полученных при испытаниях (А/04.5)					
ПК-27 – Способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья					
Знать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья, работу технологического оборудования; принципы технологической компоновки подбора оборудования	Фрагментарные представления о технологическом процессе производства продуктов питания из растительного сырья, работе технологического оборудования; принципе технологической компоновки подбора оборудования	Неполные представления о технологическом процессе производства продуктов питания из растительного сырья, работе технологического оборудования; принципе технологической компоновки подбора оборудования	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о технологическом процессе производства продуктов питания из растительного сырья, работе технологического оборудования; принципе технологической компоновки подбора оборудования	Сформированные систематические представления о технологическом процессе производства продуктов питания из растительного сырья, работе технологического оборудования; принципе технологической компоновки подбора оборудования	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио
Уметь исходя из технических характеристик оборудования и технологических требований производства, оптимально осуществлять подбор оборудования, технологические компоновки и обосновывать принятые тех. решения	Фрагментарное использование умений исходя из технических характеристик оборудования и технологических требований производства, оптимально осуществлять подбор оборудования, технологические компоновки и обосновывать принятые тех. решения	Несистематическое использование умений исходя из технических характеристик оборудования и технологических требований производства, оптимально осуществлять подбор оборудования, технологические компоновки и обосновывать принятые тех. решения	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений исходя из технических характеристик оборудования и технологических требований производства, оптимально осуществлять подбор оборудования, технологические компоновки и	Сформированное умение исходя из технических характеристик оборудования и технологических требований производства, оптимально осуществлять подбор оборудования, технологические компоновки и обосновывать принятые тех. решения	Доклад по ВКР, вопросы членов ГЭК, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
			обосновывать принятые тех. решения		
<p>Владеть прогрессивными методами подбора и компоновки технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>трудовые действия: Обработка данных, полученных при испытаниях (А/04.5)</p>	Отсутствие навыков владения прогрессивными методами подбора и компоновки технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Фрагментарное владение прогрессивными методами подбора и компоновки технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	В целом успешное, но несистематическое владение прогрессивными методами подбора и компоновки технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	В целом успешное, но несистематическое владение прогрессивными методами подбора и компоновки технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Доклад по вопросам членов ВКР, задание на ВКР, рецензия на ВКР, портфолио

8.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения компетенций, проверяемых ГИА

Вопросы для проведения государственного экзамена

1. Классификация способов замеса теста для производства макаронных изделий по влажности и температуре замеса. Их краткая характеристика.
2. Способы приготовления пшеничного теста. Приготовление теста опарным способом, безопасным и ускоренным
3. Технология приготовления пшеничного теста. Краткая характеристика и назначение операций. Основное и дополнительное сырье для хлебопекарного производства
4. Процессы, происходящие при созревании теста. Спиртовое и молочнокислое брожение
5. Остывание и усыхание хлеба. Факторы, влияющие на эти процессы. Черствение хлеба, его сущность. Факторы, влияющие на черствение хлеба
6. Хлебопекарные свойства муки и их технологическое значение
7. Выпечка теста – общие понятия, процессы, происходящие при выпечке, режимы выпечки для пшеничных и ржаных сортов
8. Технология получения обдирной муки. Драной процесс. Ситовичный процесс, размольный процесс
9. Виды вырабатываемой муки. Технология получения сортовой муки
10. Ассортимент продукции крупяных предприятий. Способы шелушения зерна
11. Принципиальная структурная схема получения пшена и ее технологические особенности
12. Особенности технологического процесса производства быстрорастворивающихся круп и круп, не требующих варки
13. Принципиальная структурная схема получения гречневой крупы и ее технологические особенности
14. Общая характеристика режимов хранения зерновых масс. Особенности каждого из режимов хранения
15. Самосогревание зерна, его сущность, условия, способствующее самосогреванию, влияние на качество зерна. Виды самосогревания и методы борьбы
16. Физические свойства зерновой массы, их значение при послеуборочной обработке и хранении зерна
17. Активное вентилирование зерновой массы, его значение при послеуборочной обработке и хранении зерна. Определение целесообразности активного вентилирования
18. Показатели качества зерна. Базисные и ограничительные кондиции, правила оплаты (клейковина, натура, влажность, стекловидность, засоренность)

19. Показатели качества зерновой массы (засоренность и зараженность). Виды засоренности. Условия развития амбарных вредителей, факторы, влияющие на их активность

20. Элеваторы, их характеристика, устройство, технология хранения зерна в элеваторах. Контроль хранения зерна

21. Сушка зерновых масс. Солнечная сушка, тепловая сушка, типы зерносушилок. Правила тепловой сушки, возможные нарушения

22. Характеристика зерна как объекта переработки. Формирование помольной смеси. Показатели качества, используемые при формировании партий.

23. Тепловые процессы – охлаждение и замораживание, размораживание. Назначение и сущность процессов. Способы охлаждения и замораживания. Аппараты для охлаждения и замораживания

24. Тепловые процессы – пастеризация, стерилизация. Сущность и назначение процесса. Режимы, аппараты для проведения процесса.

25. Тепловые процессы – виды теплообмена (теплопроводность, конвекция, тепловое излучение). Типы поверхностных теплообменников, теплообменники смешения. Интенсификация тепловых процессов

26. Гидромеханические процессы – разделение гетерогенных жидких систем в поле силы тяжести, разделение в поле центробежных сил). Виды центрифуг. Сепараторы для разделения и осветления. Гидроциклоны. Схема аппарата и принцип работы. Область применения.

27. Гидромеханические процессы - перемешивание. 3 типа перемешивания (механическое перемешивание, пневматическое перемешивание, циркуляционное перемешивание). Аппараты для перемешивания

28. Механические процессы – прессование. Виды прессования, основные факторы влияющие на процесс. Аппараты для прессования, примеры использования в пищевой промышленности.

29. Механические процессы – сортирование. Виды сортирования. (просеивание, сортирование по форме частиц, по скорости осаждения, флотация, электромагнитная сепарация). Примеры использования в пищевой промышленности

30. Механические процессы – измельчение. Виды и классы измельчения. Способы дробления. Общие требования, предъявляемые к дробилкам. Виды дробилок

31. Массообменные процессы – сушка. Сущность процесса и область применения. Основные характеристики (виды связи влаги), способы и виды сушки. Аппараты для проведения процесса.

32. Массообменные процессы – общие признаки массообменных процессов. Виды массообменных процессов. Движущая сила

33. Основные виды масличного сырья. Правила приемки и отбора проб. Порча масличных семян при хранении и способы предотвращения

34. Основные показатели качества масличных семян. Основные аналитические числа
35. Подготовительные процессы переработки масличных семян: фракционирование по размерам, сушка масличных семян, обрушивание масличных семян и сепарирование рушанки
36. Прессовый метод извлечения масла. Основные требования, предъявляемые к структуре мезги для прессования. Теоретические основы процесса отжима и влияние на него различных факторов.
37. Процесс экстракции растительных масел органическими растворителями, его сущность. Факторы, влияющие на процесс экстракции. Промышленные растворители, используемые для экстракции растительных масел и их классификация.
38. Общая схема рафинации растительных масел. Этапы и способы очистки масел от примесей
39. Технология литого и тиражного ириса. Отличительные особенности технологий
40. Разновидности мармелада, особенности их технологии
41. Кондитерские сиропы – основные понятия, виды сиропов, требования к его качеству.
42. Приготовление белого сахарного и белого инвертного сиропа. Приготовление купажного сиропа. Порядок внесения компонентов в сироп. Требования к качеству купажного сиропа
43. Технологическая схема производства карамели (Основные этапы и их краткая характеристика.
44. Методы хранения плодов и овощей. Классификация принципов хранения с/х продукции и консервирования по Никитинскому
45. Лежкость и сохраняемость плодов и овощей. Факторы, влияющие на сохранность, устойчивость против заболеваний
46. Дыхание плодоовощной продукции, его виды, дыхательный коэффициент. Биохимическая сущность процесса, факторы, влияющие на интенсивность дыхания
47. Биологические основы хранения семечковых плодов. Потери при хранении, режимы хранения, технология хранения
48. Биологические основы хранения капустных овощей. Потери при хранении, режимы хранения, технология хранения
49. Биологические основы хранения луковых овощей. Потери при хранении, режимы хранения, технология хранения
50. Биологические основы хранения картофеля. Потери при хранении режимы хранения, технология хранения.
51. Биологические основы хранения корнеплодов. Потери при хранении, режимы хранения, технология хранения
52. Биологические особенности ягод, как объектов хранения. Потери при хранении. Технология хранения винограда, режимы и способы хранения.
53. Протирачная машина КПУ-М

54. Рабочие органы и механизмы для резки.
55. Машина для удаления косточек (косточковыбивная для вишни и косточкоотделительная для персиков)
56. Оборудование для инспекции пищевого растительного сырья. Транспортёры ленточные и роликовые
57. Воздушно-ситовые сепараторы: сепаратор типа БИС (А1-БИС-100, А1-БИС-12, А1-БИС-150).
58. Машины для мойки плодов и овощей. Линейная моечная машина Т1-КУМ-3
59. Мультиголовочные весовые дозаторы Ishida.
60. Оборудование для охлаждения и замораживания пищевых сред: туннельный морозильный аппарат и флюидизационная морозильная установка.
61. Ошпариватели и бланширователи для фруктов и овощей
62. Виды гидротермической обработки зерна. Горячее, холодное кондиционирование зерна
63. Экструдеры. Конструкции экструдеров. Типы нагнетателей
64. Фильтры. Фильтрующие перегородки. Принцип работы фильтр-пресса.
65. Оборудование для обеспечения процесса разделения жидкообразных неоднородных пищевых сред (отстаивание, сепарирование, центрифугирование).
66. Технология консервирования сахаром: компоты и варенье.
67. Технология консервирования сахаром: джем, повидло и конфитюр
68. Натуральные и закусочные консервы. Их ассортимент. Технология производства кабачковой икры
69. Основная классификация соков. Технология плодовых соков с мякотью.
70. Технология плодовых соков осветленных. Получение газированных соков
71. Технология производства концентрированных соков.
72. Вода и водоподготовка. Источники водоснабжения. Жесткость воды. Требования к качеству воды
73. Технологическая схема производства газированных безалкогольных напитков
74. Технологическая схема обработки и розлива минеральных вод. Добыча минеральных вод. Фильтрование, охлаждение, насыщение диоксидом углерода
75. Сырье для производства пива и кваса. Основное сырье (зерно ячменя, ржи) и вспомогательные материалы. Требования к качеству
76. Производство солода. Технологическая схема получения солода. Характеристика подготовительных операций к процессу проращивания ячменя. Способы замачивания зерна

77. Солодоращение. Способы солодоращения. Сорты солода, используемые в пивоварении (карамельный, жженный, высокоферментативный и пшеничный). Обработка и хранение солода

78. Производство пива. Технологическая схема производства пива. Характеристика и назначение основных этапов. Экспертиза качества готовой продукции.

79. Пищевые добавки, влияющие на сохранность пищевых продуктов. Краткая характеристика консервантов, антибиотиков и антиокислителей, их свойства и особенности применения

80. Характеристика основных четырех функциональных групп пищевых добавок. Причины широкого использования пищевых добавок в современных условиях, основные области их применения. Правила маркировки пищевых добавок. Европейская цифровая кодификация пищевых добавок.

81. Характеристика пищевых добавок, влияющих на вкус пищевых изделий. Современные сахарозаменители и подсластители. Особенности их применения. Ксенобиотики, их вред для здоровья. Регламентирование концентрации. Понятия ПДК и ДСД.

82. Назначение пищевых красителей. Характеристика натуральных и синтетических красителей, неорганических минеральных красителей

83. Основные промышленные и перспективные виды пектиносодержащего сырья. Достоинства и недостатки каждого с технологической точки зрения. Комплексообразующая и студнеобразующая способности пектиновых веществ, и основные технологические факторы, на них влияющие

84. Классическая технология получения шампанского бутылочным способом. Резервуарный способ шампанзации вина. Ассортимент газированных и негазированных безалкогольных напитков. Основное сырье, применяемое в производстве напитков.

85. Вина, насыщенные диоксидом углерода. Их классификация и характеристика. Особенности технологии шампанских виноматериалов.

86. Классическая технология специальных крепких вин. Спиртование крепких и десертных вин. Особенности технологии портвейна, мадеры, хереса.

87. Технология столовых вин. Требования к сортам винограда для производства столовых белых и красных виноматериалов

88. Способы переработки винограда. Сущность каждого способа. Основные технологические приемы, применяемые при изготовлении разных типов вин

89. Производство водки. Приемка спирта. Особенности смешивания спирта с водой для приготовления водно-спиртовой смеси. Фильтрация водки, требования, предъявляемые к водке

90. Идентификация и фальсификация пищевой продукции. Классификация и критерии идентификации.

91. Бактериальные пищевые интоксикации. Основные профилактические меры.

92. Радионуклиды, потенциальный риск для здоровья человека

93. Пестициды как химические загрязнители пищевых продуктов. Основные проблемы, возникающие вследствие их применения.

94. Нитраты, нитриты, нитрозоамины и их биологическое действие на организм человека

95. Ассортимент продукции комбикормовых предприятий. Общая характеристика процессов на комбикормовых заводах. 1.

96. Особенности использования средств физической культуры для оптимизации работоспособности, профилактики нервно-эмоционального и психофизического утомления, повышения эффективности профессиональной деятельности.

97. Научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни.

98. Физическое самовоспитание и самосовершенствование как необходимое условие реализации мероприятий здорового образа жизни.

99. Дополнительные средства повышения общей и профессиональной работоспособности на основе принципов укрепления и сохранения здоровья.

100. Профессионально-личностное развитие с использованием средств и методов физического воспитания.

101. Понятия физическая подготовка, физическая подготовленность, общая физическая подготовка, специальная физическая подготовка.

102. Формы, содержание, организация здорового образа и стиля жизни.

103. Научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни.

104. Физическое самовоспитание и самосовершенствование как необходимое условие реализации мероприятий здорового образа жизни.

105. Дополнительные средства повышения общей и профессиональной работоспособности на основе принципов укрепления и сохранения здоровья.

106. Профессионально-личностное развитие с использованием средств и методов физического воспитания.

Задание для выпускной квалификационной работы обучающегося

Наименование разделов и подразделов выпускной квалификационной работы
ВВЕДЕНИЕ
1 СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ ОТРАСЛИ
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

2.1 Обоснование строительства предприятия
2.2 Ассортимент вырабатываемой продукции
2.3 Структура предприятия
3 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ
3.1 Обоснование и выбор технологической схемы, сырья и материалов
3.2 График поступления сырья и работы линии
3.3 Расчет рецептуры, готовых изделий, основного и дополнительного сырья
3.4 Выбор и расчет оборудования
3.5 Расчет складских помещений для сырья и готовой продукции
4 СТАНДАРТИЗАЦИЯ И МЕТРОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА
4.1 Значение стандартизации, сертификации и метрологии
4.2 Основные критерии безопасности вырабатываемой продукции
4.3 Расчет бытовых помещений
5 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
6 ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ
6.1 Расчет потребности и стоимости сырья
6.2 Расчет эффективности производства
ЗАКЛЮЧЕНИЕ
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Проектная работа

РЕФЕРАТ

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

1 ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ. СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ ОТРАСЛИ (5 стр.)

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ (5 стр.)

2.1 Обоснование строительства или реконструкции предприятия

2.2 Ассортимент вырабатываемой продукции

2.3 Структура предприятия

3 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (3 наименования продукции) (15-25 стр.)

3.1 Обоснование и выбор технологической схемы, сырья и материалов

3.2 График работы линий или предприятия (10-12 мес)

3.3 Расчет рецептуры, готовых изделий, основного и дополнительного сырья

3.4 Выбор и расчет оборудования

3.5 Расчет складских помещений для сырья и готовой продукции

4 СТАНДАРТИЗАЦИЯ И МЕТРОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА

4.1 Значение стандарта, документа о подтверждении соответствия и метрологии (4-5 стр.)

4.2 Основные критерии безопасности по планируемому ассортименту (Требования СанПиН, Технического регламента таможенного союза) (5-6 стр.)

4.3 Расчет бытовых помещений (?)

5 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ (10-12 стр.)

5.1 Производственная санитария и гигиена на проектируемом предприятии

5.2 Техника безопасности и пожарная профилактика на проектируемом предприятии

6 ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (5-6 стр.)

6.1 Расчет потребности и стоимости сырья

6.2 Расчет цен на продукцию (калькуляция затрат)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЕ

ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ 7-9 листов

Из них 1-2 листа план, 1 – экономика, 2-4 технологические схемы.

Итого 60-70 страниц

Научная работа

РЕФЕРАТ

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

1 ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ ПО ТЕМЕ ИССЛЕДОВАНИЙ (10 стр.)

2 ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ (5 стр.)

2.1 Цели и задачи исследования

2.2 Методика исследований

2.3 Краткая характеристика объектов исследования

3 ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ. РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ, МАТЕМАТИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА, ОБСУЖДЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ, ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВУ (20 стр.)

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (20 стр.)

4.1 Обоснование и выбор технологической схемы по разрабатываемой продукции

4.2 Технологический расчет на единицу продукции (рецептуры, выхода готовых изделий и сырья)

4.3 Технологическая линия и технические характеристики основного производственного оборудования

5 СТАНДАРТИЗАЦИЯ И МЕТРОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА (10-12 стр.)

5.1 Значение стандарта подтверждения соответствия и метрологии

5.2 Разработка нормативно-технической документации на новые виды продукции, изделия и т.п.

5.3 Основные критерии безопасности вырабатываемой продукции и мероприятия по ее обеспечению

6 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ (10-12 стр.)

6.1 Производственная санитария и гигиена на проектируемом предприятии

6.2 Техника безопасности и пожарная профилактика на проектируемом предприятии

7 ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (5-6 стр.)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЕ

15-25 слайдов презентации

Итого 65-70 страниц

Вопросы для подготовки к защите ВКР

1. Общая характеристика режимов хранения зерновых масс. Особенности каждого из режимов хранения
2. Самосогревание зерна, его сущность, условия, способствующее самосогреванию, влияние на качество зерна. Виды самосогревания и методы борьбы
3. Физические свойства зерновой массы, их значение при послеуборочной обработке и хранении зерна
4. Активное вентилирование зерновой массы, его значение при послеуборочной обработке и хранении зерна. Определение целесообразности активного вентилирования
5. Показатели качества зерна. Базисные и ограничительные кондиции, правила оплаты (клейковина, натура, влажность, стекловидность, засоренность)
6. Показатели качества зерновой массы (засоренность и зараженность). Виды засоренности. Условия развития амбарных вредителей, факторы, влияющие на их активность
7. Элеваторы, их характеристика, устройство, технология хранения зерна в элеваторах. Контроль хранения зерна

8. Сушка зерновых масс. Солнечная сушка, тепловая сушка, типы зерносушилок. Правила тепловой сушки, возможные нарушения

9. Характеристика зерна как объекта переработки. Формирование помольной смеси. Показатели качества, используемые при формировании партий.

10. Тепловые процессы – охлаждение и замораживание, размораживание. Назначение и сущность процессов. Способы охлаждения и замораживания. Аппараты для охлаждения и замораживания

11. Гидромеханические процессы - перемешивание. 3 типа перемешивания (механическое перемешивание, пневматическое перемешивание, циркуляционное перемешивание). Аппараты для перемешивания

12. Механические процессы – прессование. Виды прессования, основные факторы влияющие на процесс. Аппараты для прессования, примеры использования в пищевой промышленности.

13. Механические процессы – сортирование. Виды сортирования. (просеивание, сортирование по форме частиц, по скорости осаждения, флотация, электромагнитная сепарация). Примеры использования в пищевой промышленности

14. Механические процессы – измельчение. Виды и классы измельчения. Способы дробления. Общие требования, предъявляемые к дробилкам. Виды дробилок

15. Массообменные процессы – сушка. Сущность процесса и область применения. Основные характеристики (виды связи влаги), способы и виды сушки. Аппараты для проведения процесса.

16. Массообменные процессы – общие признаки массообменных процессов. Виды массообменных процессов. Движущая сила

17. Основные виды масличного сырья. Правила приемки и отбора проб. Порча масличных семян при хранении и способы предотвращения

18. Основные показатели качества масличных семян. Основные аналитические числа

19. Подготовительные процессы переработки масличных семян: фракционирование по размерам, сушка масличных семян, обрушивание масличных семян и сепарирование рушанки

20. Прессовый метод извлечения масла. Основные требования, предъявляемые к структуре мезги для прессования. Теоретические основы процесса отжима и влияние на него различных факторов.

21. Процесс экстракции растительных масел органическими растворителями, его сущность. Факторы, влияющие на процесс экстракции. Промышленные растворители, используемые для экстракции растительных масел и их классификация.

22. Дыхание плодоовощной продукции, его виды, дыхательный коэффициент. Биохимическая сущность процесса, факторы, влияющие на интенсивность дыхания

23. Биологические основы хранения семечковых плодов. Потери при хранении, режимы хранения, технология хранения

24. Биологические основы хранения капустных овощей. Потери при хранении, режимы хранения, технология хранения

25. Биологические основы хранения луковых овощей. Потери при хранении, режимы хранения, технология хранения

26. Биологические основы хранения картофеля. Потери при хранении режимы хранения, технология хранения.

27. Биологические основы хранения корнеплодов. Потери при хранении, режимы хранения, технология хранения

28. Биологические особенности ягод, как объектов хранения. Потери при хранении. Технология хранения винограда, режимы и способы хранения.

29. Протирачная машина КПУ-М

30. Рабочие органы и механизмы для резки.

31. Машина для удаления косточек (косточковыбивная для вишни и косточкоотделительная для персиков)

32. Оборудование для инспекции пищевого растительного сырья. Транспортеры ленточные и роликовые

33. Воздушно-ситовые сепараторы: сепаратор типа БИС (А1-БИС-100, А1-БИС-12, А1-БИС-150).

34. Машины для мойки плодов и овощей. Линейная моечная машина Т1-КУМ-3 59.Мультиголовочные весовые дозаторы Ishida.

35. Технология консервирования сахаром: компоты и варенье.

36. Технология консервирования сахаром: джем, повидло и конфитюр

37. Натуральные и закусочные консервы. Их ассортимент. Технология производства кабачковой икры

38. Основная классификация соков. Технология плодовых соков с мякотью.

40. Технология плодовых соков осветленных. Получение газированных соков

Темы выпускных квалификационных работ

1. Проект цеха малой производительности по производству растительных масел мощностью 5 тонн в сутки

2. Разработка технологии кексов функционального назначения

3. Проект консервного предприятия плодоовощных консервов мощностью 20,5 муб в год

4. Проект пекарни по выработке хлебобулочных изделий мощностью 4,5 т/сутки в ст. Петровской Славянского района

5. Проект цеха по производству овощных консервов мощностью 19 муб в год

6. Разработка технологии восточных мучных кондитерских изделий, обогащенных натуральными добавками.

7. Разработка технологии и рецептур плодово-ягодных консервов для геродиетического питания

8. Проект завода по производству безалкогольных напитков мощностью 2,1 млн далл в год

9. Проект консервного цеха по производству овощных напитков мощностью 19 муб в год

10. Проект цеха по производству плодовых соков мощностью 25 муб/год

11. Проект цеха по производству безалкогольных напитков мощностью 1,3 млн далл в год

12. Проект завода по производству безалкогольных напитков мощностью 1,9 млн далл в год

13. Проект пекарни по выработке хлебобулочных изделий лечебнопрофилактического назначения, мощностью 5 тонн в сутки
14. Проект консервного завода малой мощности по выпуску плодовоягодных консервов мощностью 21 муб в год
15. Проект предприятия по хранению и переработке зерна в ст. Тбилисской с зернохранилищем вместимостью 12000 тонн
16. Проект пекарни по выработке хлебобулочных изделий мощностью 3 тонны в сутки в пос. Красносельском Гулькевичском районе
17. Проект пекарни по выработке хлебобулочных изделий мощностью 4,1 тонны в сутки
18. Проект завода по производству безалкогольных напитков мощностью 2,4 млн далл в год
19. Проект завода по производству безалкогольных напитков мощностью 2,3 млн далл в год
20. Проект цеха мощностью 1,2 млн далл безалкогольных напитков в год
21. Проект пекарни по выработке хлебобулочных изделий мощностью 4,0 тонны в сутки в пос. Ахтырском Абинском районе
22. Проект пекарни по выработке хлебобулочных изделий мощностью 5 тонны в сутки в г. Гулькевичи
23. Проект пекарни по выработке хлебобулочных изделий мощностью 3,1 тонны в сутки
24. Проект цеха по производству плодоовощных консервов мощностью 24 муб /год
25. Проект мини пекарни по производству мучных кондитерских изделий заданного ассортимента мощностью 4 тонны в сутки

Доклад на защиту ВКР

При подготовке к защите выпускной квалификационной работы обучающийся готовит доклад, иллюстрационный материал (таблицы, графики, диаграммы) для членов комиссии. Представленный материал должен раскрывать содержание исследования, иметь достаточную информацию для оценки членами ГЭК результатов ВКР.

Доклад должен содержать информацию:

- о результатах исследования в области изученности проблемы (теоретическая часть работы), обоснование актуальности выбранной темы;
- цель исследования, поставленные и решенные задачи;
- о фактическом состоянии объекта исследования;
- результаты исследования в виде рекомендаций, перечня мероприятий и т.п.

Иллюстрационный материал должен отражать содержание работы и быть логически связан с текстом доклада.

Портфолио

Основные разделы согласно Пл КубГАУ 2.5.20 «О портфолио обучающегося»:

1. Образовательная деятельность: включает сведения о результатах обучения (средний балл), прохождения практик, защиты курсовых работ (проектов), темы курсовых работ (проектов).

2. Научно-исследовательская деятельность: участие в научно-исследовательских, научно-практических конференциях, семинарах, конкурсах, олимпиадах, публикации, участие в научной деятельности.

3. Общественная деятельность: участие в творческой деятельности, спортивных, военно-патриотических мероприятиях, волонтерском движении.

8.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения компетенций, проверяемых ГИА

Оценивание выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельно выполненную обучающимся (или группой обучающихся) письменную работу, содержащую решение задачи либо результаты анализа проблемы, имеющей значение для соответствующей области профессиональной деятельности, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. ВКР выполняется в соответствии с Пл КубГАУ 2.5.8. «Выпускная квалификационная работа».

ВКР позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и оценить уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, а также навыков практического и творческого мышления, что даст возможность выполнять профессиональные трудовые действия (компетенции ОК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9; ОПК-1, 2; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27).

Результаты защиты обсуждаются Государственной экзаменационной комиссией на закрытом заседании и объявляются в тот же день после оформления протоколов работы комиссии. Решение об окончательной оценке по защите выпускной квалификационной работе основывается на рецензии, выступлении с презентацией и ответах студента-выпускника в процессе защиты работы, результатах портфолио. Результаты защиты работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания Государственной экзаменационной комиссии.

Члены Государственной экзаменационной комиссии оценивают выпускные квалификационные работы исходя из степени раскрытия темы, самостоятельности и глубины изучения проблемы, научной новизны и

практической значимости исследований, обоснованности выводов и предложений:

Оценка «отлично» - выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с целевой установкой (заданием), содержит элементы научной новизны и практической значимости, выводы обоснованы и являются итогом проведенного исследования.

Оценка «хорошо» – допускаются одна-две неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, целей работы и ее задач, предмета, объекта и хронологических рамок исследования, допускается неточность в логике выведения одного из наиболее значимого вывода; в заключительной части нечетко начертаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику.

Оценка «удовлетворительно» – допускаются неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, целей работы и ее задач, предмета, объекта и хронологических рамок исследования, допущена грубая погрешность в логике изложения элементов научной новизны, которая при указании на нее устраняется с трудом; в заключительной части слабо показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику.

Оценка «неудовлетворительно» – слабо раскрываются причины выбора и актуальность темы, цели работы и ее задачи, предмет, объект и хронологические рамки исследования, допускаются грубые погрешности в логике выведения нескольких из наиболее значимых выводов, которые при указании на них не устраняются; затруднения в формулировке элементов научной новизны исследований; в заключительной части не отражаются перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику.

Оценивание доклада по результатам выпускной квалификационной работы

Важной составляющей защиты ВКР является доклад - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление в виде представления полученных результатов по ВКР. Показывает умение раскрыть суть исследуемой проблемы. Доклад по результатам ВКР как правило сопровождается мультимедийной презентацией результатов исследования.

Для оценки доклада и ответов на вопросы используется следующий шаблон.

Таблица – Критерии оценки доклада по результатам защиты ВКР

Уровни освоения компетенций			
неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)

<p>Доклад не соответствует содержанию ВКР</p> <p>Из доклада видно, что работа не закончена, не оригинальна, имеются грубые ошибки при формулировании задач исследования, выборе методов. Работа фрагментирована, отсутствует взаимосвязь отдельных ее составляющих. Полностью отсутствует владение терминологией.</p>	<p>Доклад соответствует содержанию ВКР.</p> <p>Из доклада видно, что имеется минимальный необходимый материал. Имеются ошибки в представленном материале. Обнаруживается плохое владение специфичной терминологией.</p>	<p>Доклад соответствует содержанию ВКР.</p> <p>Обнаруживается наличие необходимого материала, интеграция элементов работы. Содержание работы в целом соответствует цели, задачам, что нашло отражение в докладе. Владеет профессиональной терминологией.</p>	<p>Доклад соответствует содержанию ВКР.</p> <p>Продемонстрировано уверенное владение материалом, правильная и гармоничная интеграция элементов работы. Видно, что работа последовательна, целостна, креативна, имеет законченный вид, имеет практическое применение, присутствует наличие элементов научных исследований. Адекватное владение терминологией.</p>
---	---	--	--

Оценивание ответов на вопросы членов ГЭК

В процессе ответов на вопросы членов ГЭК при проведении государственного экзамена и по результатам защиты ВКР обучающийся должен подтвердить готовность решать профессиональные задачи по видам деятельности, на которые ориентирована образовательная программа. Вопросы задаются в рамках проведенного исследования.

Ответы оцениваются членами комиссии.

Общая оценка выставляется в зависимости от доли правильных ответов в общем количестве заданных вопросов в соответствии с регламентом защиты ВКР, но не более 6 вопросов:

Доля правильных ответов до 30 % - «неудовлетворительно».

Доля правильных ответов от 31 % до 60 % - «удовлетворительно».

Доля правильных ответов от 61 % до 85 % - «хорошо»

Доля правильных ответов от 86 % до 100 % - «отлично»

Оценивание портфолио

Портфолио - целевая подборка работ выпускника, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплинах, а также другие достижения в области науки, творчества, общественной жизни. Позволяет оценивать достижения в самообразовании развитии личности и показывает конкретные способности применения знаний и умений и демонстрирует уровень их владения.

Основные разделы портфолио формируются согласно Пл КубГАУ 2.5.20 «О портфолио обучающегося».

Таблица – Критерии оценки портфолио выпускника

неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)
Портфолио не представлено.	Полностью представлены документы по блоку «Образовательная деятельность», по которому можно судить о минимальном уровне сформированности компетенций. Отсутствуют материалы из остальных блоков портфолио.	В портфолио полностью представлены материалы по блоку «Образовательная деятельность», по которому можно судить о высоком уровне сформированности компетенций. Отсутствуют материалы из остальных блоков портфолио	Характеризуется всесторонностью в отражении материалов трех блоков и высоким уровнем по всем критериям оценки. Содержание портфолио свидетельствует о больших приложенных усилиях и очевидном прогрессе обучающегося.

Оценивание ВКР рецензентом

Рецензирование ВКР осуществляется в соответствии с Пл КубГАУ 2.5.9 «Рецензирование выпускных квалификационных работ»

Компоненты деятельности по уровням освоения компетенций	Критерии оценки выпускной квалификационной работы	Уровни оценки		
		удовлетворительно	хорошо	отлично
Эмоционально психологический	Понимает сущность и социальную значимость выбранной профессии, что находит отражение в формулировке целей и задач исследования	Фрагментарно понимает сущность профессии, не отрицает ее социальную значимость	В достаточной степени осознает значимость профессии	Полностью осознает значимость профессии и ее сущность
Регулятивный	Предъявляет работу, оформленную в соответствии с основными требованиями. Решает профессиональную проблему в соответствии с нормативно-правовыми документами, регламентирующими профессиональную деятельность. Осуществляет поиск и использует информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач. Защищает собственную профессиональную позицию.	ВКР по ключевым позициям соответствует в требованиям. Проблема обозначена фрагментарно, в работе, частично подтверждены навыки использования нормативной документации и информации для решения профессиональных задач. Профессиональная позиция слабая	ВКР соответствует требованиям. В работе поставлена и в основном решена профессиональная проблема и поставленные задачи, использованы нормативные и иные документы в процессе исследования. Профессиональная позиция обозначена.	ВКР соответствует требованиям. В работе поставлена и решена профессиональная проблема и поставленные задачи, использованы нормативные и иные документы в процессе исследования. Прослеживается твердая профессиональная позиция

Аналитический	Обосновывает новизну проекта, его практическую значимость. Осуществляет сравнительный анализ различных точек зрения на изучаемую тему. Устанавливает связь между теоретическими и практическими результатами и их соответствие с целями, задачами, гипотезой исследования. Умеет структурировать знания, решать сложные технические задачи. Умеет проводить исследование научных и производственных задач, в том числе путем проектирования экспериментов, анализа и интерпретации данных, синтеза информации для получения обоснованных выводов. Конструирует теоретические модели. Обобщает результаты исследования, делает выводы.	Новизна и практическая значимость слабые. Представлен поверхностный сравнительный анализ существующих точек зрения по исследуемой проблеме. Связь между теоретическими и практическими результатами слабая. Способность проводить исследования и обобщать результаты прослеживается не четко.	Обоснованы новизна и практическая значимость. Представлен сравнительный анализ существующих точек зрения по исследуемой проблеме. Связь между теоретическими и практическими результатами существует. Способность проводить исследования и обобщать результаты прослеживается.	Обоснованы новизна и практическая значимость. Представлен сравнительный анализ существующих точек зрения по исследуемой проблеме. Тесная связь между целью, задачами и гипотезой исследования и практическими результатами. Знания структурированы для решения прикладной задачи. Способность проводить исследования и обобщать результаты посредством экспериментальных исследований.
Творческий	Обосновывает оригинальность и новизну полученных результатов, научных, конструкторских и технологических решений. Использует различные технологии, в том числе инновационные в процессе исследования. Представляет и интерпретирует результаты исследования.	Результаты обоснованы фрагментарно. Инновационные технологии исследования не использованы	Результаты и новизна обоснованы. использованы традиционные технологии исследования. Результаты представлены и интерпретированы верно.	Результаты и новизна обоснованы. использованы как традиционные, так и инновационные технологии исследования. Результаты представлены и интерпретированы верно.
Уровень самосовершенствования	Представляет и обосновывает собственную теоретическую позицию. Осуществляет самооценку деятельности и результатов (осознание и обобщение собственного уровня профессионального развития)	Собственная позиция не четкая. Низкая самооценка профессионального уровня развития.	Представлена собственная теоретическая позиция. Достаточная самооценка деятельности и результатов исследования	Представлена и обоснована собственную теоретическая позиция. Высокий уровень самооценки деятельности и результатов

1									Рассчитывается по формуле 1
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									

Председатель государственной экзаменационной комиссии _____ *подпись* _____ Ф.И.О.
 Секретарь ГЭК _____ Ф.И.О.

*ОК указываются шифры компетенций из ФГОС ВО

**ОПК указываются шифры компетенций из ФГОС ВО

***ПК указывается отдельно каждый вид деятельности согласно образовательной программы и относящиеся к данному виду деятельности компетенции.

Сводный оценочный лист уровня освоения компетенций при сдаче государственного экзамена

Направление подготовки _____ (цифр) наименование _____

Направленность подготовки _____ (наименование) _____

Ф.И.О. обучающегося _____

Дата _____

Компетенции	Члены ГЭК					Итоговая оценка уровня освоения компетенций
	Ф.И.О.	Ф.И.О.	Ф.И.О.	Ф.И.О.	Председатель Ф.И.О.	
ОК *						x
ОПК **						x
Вид деятельности ПК ***						x
Вид деятельности ПК ***						x
Вид деятельности ПК ***						x
Вид деятельности ПК ***						x
Итоговая оценка	Рассчитывается по формуле 1					Рассчитывается по формуле 2

Председатель государственной экзаменационной комиссии _____ подпись _____ Ф.И.О.

Секретарь ГЭК _____ подпись _____ Ф.И.О.

Итоговая оценка государственного экзамена, выставленная отдельным членом ГЭК, рассчитывается на основании оценок, выставленных по группам компетенций: общекультурные (ОК), общепрофессиональные (ОПК), профессиональные по видам деятельности (ПК):

$$И = \frac{\sum_{i=1}^n O}{n} \quad (1),$$

Где И – итоговая оценка по результатам ответов на вопросы (округляется до одного знака до запятой),

О – оценки, выставленные обучающемуся членом ГЭК

n – количество блоков компетенций, соответствующих их содержанию: общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные (блок соответствует виду деятельности)/

Итоговая оценка государственного экзамена (Э), выставленная по решению ГЭК, является средней оценкой, формируемой на основании итоговых оценок каждого члена ГЭК (И). Оценка округляется до одного знака после запятой.

$$\bar{Э} = \frac{\sum_{i=1}^k И}{k}$$

Где $\bar{Э}$ – средняя оценка по результатам сдачи государственного экзамена;

И - средняя оценка отдельного члена ГЭК;

k – количество членов ГЭК.

Таблица – Соответствие итоговых оценок результату сдачи государственного аттестационного испытания и уровню освоенности компетенций

Оценка (расчетный показатель)	Результат сдачи государственного экзамена	Уровень освоения компетенций, %
2,5 – 3,4	«Удовлетворительно»	$50 \leq Y < 70$
3,5 – 4,4	«Хорошо»	$70 \leq Y < 90$
4,5 – 5,0	«Отлично»	$90 \leq Y < 100$

Оценочный лист уровня освоения компетенций на защите ВКР

Направление подготовки/специальность _____ (шифр) наименование _____

Направленность подготовки / специализация (наименование) _____

Член ГЭК _____ Ф.И.О. _____

Дата _____

№	Ф.И.О. обучающегося	Оценочное средство			
		ВКР (компетенции)	Доклад по результатам ВКР (компетенции)	Ответы на вопросы членов ГЭК (компетенции)	Портфолио (компетенции)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

Член государственной экзаменационной комиссии _____ подпись _____ Ф.И.О.

По результатам оценок отдельных членов ГЭК формируется сводный оценочный лист.

Сводный оценочный лист уровня освоения компетенций на защите ВКР
 Направление подготовки/специальность _____ (шифр) наименование _____
 Направленность подготовки/специализация (наименование) _____
Ф.И.О. обучающегося
 Дата _____

Вид оценочного средства (Ос)	Члены ГЭК					Итоговая оценка уровня освоения компетенций
	Ф.И.О.	Ф.И.О.	Ф.И.О.	Ф.И.О.	Председатель Ф.И.О.	
ВКР (компетенции)						Рассчитывается а по формуле 3
Доклад по результатам ВКР (компетенции)						Рассчитывается а по формуле 3
Ответы на вопросы членов ГЭК (компетенции)						Рассчитывается а по формуле 3
Портфолио (компетенции)						Рассчитывается а по формуле 3
Рецензия (компетенции)	X					Оценка из рецензии, выставленная рецензентом
Итоговая оценка	X					Рассчитывается по формуле 4

Председатель государственной экзаменационной комиссии _____ *подпись* _____ Ф.И.О.
 Секретарь ГЭК _____ Ф.И.О.

Итоговая оценка отдельного оценочного средства (Ос n) определяется как среднее арифметическое оценок, выставленных каждым членом ГЭК. По каждому отдельному оценочному средству: ВКР, доклад по результатам ВКР, ответы на вопросы членов ГЭК, портфолио; определяется средняя оценка по итогам защиты ВКР, которая потом используется для расчета итоговой оценки защиты ВКР.

$$O_{c n} = \frac{\sum_{i=1}^k O}{k} \quad (3),$$

Где O – оценка, выставленная по данному оценочному средству каждым членом ГЭК;

K – количество членов ГЭК, участвующих в заседании по защите ВКР.

Оценка по оценочному средству «Рецензия» переносится в оценочный лист из рецензии, представленной в ГЭК обучающимся.

Итоговая оценка защиты ВКР определяется расчетным путем по формуле:

$$\text{ВКР} = \frac{\sum_{i=1}^n O_{c n}}{5} \quad (4),$$

Где $O_{c n}$ - среднее значение баллов по отдельному оценочному средству;
количество оценочных средств 5 единиц.

Итоговая оценка защиты ВКР округляется до одного знака после запятой. Полученный результат по таблице соответствия иллюстрирует уровень освоения компетенций и трансформируется в оценку, которая выставляется в зачетную книжку по итогам аттестационного испытания.

Таблица – Соответствие итоговых оценок результату сдачи государственного аттестационного испытания (защита ВКР) и уровню освоенности компетенций

Оценка (расчетный показатель)	Результат защиты ВКР	Уровень освоения компетенций, %
2,5 – 3,4	«Удовлетворительно»	$50 \leq Y < 70$ (пороговый)
3,5 – 4,4	«Хорошо»	$70 \leq Y < 90$ (средний)
4,5 – 5,0	«Отлично»	$90 \leq Y < 100$ (высокий)