

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИС: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 06.09.2024 06:48:26
Уникальный программный ключ:
43ba42f58eac41160b10b5ac25e79109054227e31ad0261cbee1494209817a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»**

Агротехнологический факультет

**ОПОП по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

программы

Б3 Государственная итоговая аттестация

Направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра – продуктов питания и пищевой биотехнологии

Выпускающее по ОПОП подразделение – кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

Разработчики
Заведующий кафедрой продуктов питания и пищевой биотехнологии, канд. техн. наук, доц.

С.А. Коновалов

Канд. техн. наук, доц.

Е.С. Гришина

РЕЕСТР
элементов фонда оценочных средств
по итоговой государственной аттестации бакалавров
ОП по направлению
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Профиль «Технология хлеба, кондитерского и макаронного производства»

Группа оценочных средств	Наименование
Средства для выпускной квалификационной работы	Примерная тематика выпускных квалификационных работ по направлению подготовки
	Заявление на тему выпускной квалификационной работы
	Критерии оценки выпускной квалификационной работы
	Пример отзыва
	Пример рецензии
	Титульный лист выпускной квалификационной работы
	Заявка на утверждение темы
	Справка о внедрении

2. КОМПЕТЕНЦИИ, ОХВАТЫВАЕМЫЕ ГИА

Индекс	Формулировка
1	2
2.1 Компетенции, предусмотренные ФГОС и дополнительно установленные университетом в соответствии с профильной направленностью ОПОП	
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики
ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из растительного сырья
ПК-2	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов
ПК-3	Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья

1 . Оценочные средства для выпускной квалификационной работы

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

№ п/п	Тематика ВКР	Тип профессиональных задач, на готовность к решению которой можно проверить обучающегося через эту тему
1	2	3
1	Проект хлебозавода производительностью 25 т/сут. Предусмотреть производство ржано-пшеничных изделий;	технологический: обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов; управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии; организационно-управленческий: организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений; управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии; проектный: участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья; участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;
2	Проект кондитерской фабрики производительностью 5 тыс. т изделий в год. Предусмотреть выработку шоколада молочного	технологический: обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов; управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии; организационно-управленческий: организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений; управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии; проектный: участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья; участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;
3	Проект макаронной фабрики производительностью 15 тыс. т./год. Предусмотреть выработку макаронных изделий с добавками	технологический: обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов; управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии; организационно-управленческий: организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений; управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии; проектный: участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья; участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков

ОТЗЫВ

о выпускной квалификационной работе выпускника агротехнологического факультета ФГБОУ
ВО Омский ГАУ

Направление подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

Форма обучения: очная

(фамилия, имя, отчество)

на тему _____

выполненную на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии

Соответствие работы требованиям ФГОС ВО:

1. Соответствует требованиям области профессиональной деятельности бакалавров и включает:

- организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях; хранение и переработку продовольственного сырья, эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий;
- организацию входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей;
- производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса;
- управление качеством готовой продукции;
- разработку новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения; разработку нормативной и технической документации, технических регламентов;
- обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов;
- участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.

2. Объектом исследования в соответствии с требованиями п. 4.2. ФГОС ВО являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые добавки и улучшители, пищевые продукты, пищевые предприятия, технологическое оборудование пищевых предприятий, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, нормативная и техническая документация, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля.

3. В процессе подготовки ВКР обучающийся в первую очередь готовился к решению следующих профессиональных задач:

производственно-технологическая деятельность:

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов; управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции: хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на

рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;

- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.

организационно-управленческая деятельность:

- организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений;
- управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии;
- мотивация работников производства;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства, участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии; оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;
- участие в составлении технологической и отчетной документации; осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья; осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции;
- организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из растительного сырья;

расчетно-проектная деятельность:

- участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;
- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов;
- отдельных участков предприятий;
- использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения,
- информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

4. При этом он показал наиболее полное и глубокое освоение следующих компетенций:

Универсальные компетенции: УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; УК-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде; УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах); УК-5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и

в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах; УК-10 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах; УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению; Общепрофессиональные компетенции ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности; ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; ОПК-4 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики; Профессиональные компетенции: ПК-1 Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из растительного сырья; ПК-2 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов; ПК-3 Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья.

1. Общая характеристика работы:

6. Полнота использования нормативно-технической литературы, фактического материала по теме работы:_____

7. Наиболее удачно раскрытые аспекты темы, уровень самостоятельности исполнителя в решении поставленных задач:_____

8. Качество выполнения пояснительной записки и графической части:_____

9. Мотивированное заключение о допуске к защите

“ ” 20 г.

Руководитель _____

Учёная степень, звание Ф.И.О. _____

Место работы и должность _____

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу выпускника агротехнологического факультета
ФГБОУ ВО Омский ГАУ

Направление подготовки **19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья**

Форма обучения: **очная**

(фамилия, имя, отчество)

на тему

выполненную на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии под руководством

Соответствие работы требованиям ФГОС ВО:

1. Тема работы соответствует области профессиональной деятельности бакалавров по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

2. Объект работы соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

3. Содержание работы соответствует профессиональным задачам, которые должен быть готов решать выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

4. В работе отражено наиболее полное и глубокое освоение следующих компетенций:

Универсальные компетенции: УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; УК-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде; УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах); УК-5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах; УК-10 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах; УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению; Общепрофессиональные компетенции ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности; ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; ОПК-4 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики; Профессиональные компетенции: ПК-1 Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из растительного сырья; ПК-2 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов; ПК-3 Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья.

5. Объем и содержание проекта (работы): актуальность работы, полнота сформулированных цели и задач исследования для раскрытия темы, степень раскрытия темы, самостоятельность и т.д.

6. Оформление выпускной квалификационной работы: Текстовая и графическая части проекта (или ВКР) выполнены в соответствии с требованиями ЕСКД и СПДС. Текст изложен грамотно, в соответствии с разделами дипломной работы. Все иллюстрации выполнены в компьютерном исполнении, на них приведены ссылки в пояснительной записке.

Библиографический список насчитывает _____ наименований, (не) соответствует требованиям ГОСТа. В тексте пояснительной записки имеются (*приведены*) ссылки на указанные (*использованные*) источники

Дипломная работа соответствует уровню оригинальности, предъявляемому к ВКР, и составляет _____ % (должно быть не менее 70 %).

7. Положительные стороны проекта (работы): наличие практических рекомендаций по решению поставленной в работе проблемы, достоверность и обоснованность выводов по проведенному исследованию, их соответствие заявленной цели, апробация результатов исследования, рекомендации для внедрения в производство или учебный процесс и т.д.

(это для научной работы)

(для проекта) Проектируемый ассортимент хлебобулочных (или др.....) продуктов и организация графика технологических процессов на пищевом предприятии позволяют грамотно и комплексно использовать составные части растительного сырья

Машины и аппараты, запроектированные в ВКР, позволят достичь высокого уровня механизации и автоматизации технологических процессов и (снизить себестоимость выпускаемых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий и тем самым увеличить прибыль от реализации продукции).

8. Замечания по работе и предложения по улучшению качества дипломного проекта (дипломной работы):

9. Заключение

Выпускная квалификационная работа заслуживает оценки «хорошо» («отлично», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»), а автор работы, *ФИО* – присвоения

квалификации академический (*прикладной*) бакалавр по направлению 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья

« ____ » _____ 20 ____ года

Рецензент _____ (подпись)

Фамилия, имя, отчество _____

Должность _____

М. П.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. СТОЛЫПИНА»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ПИЩЕВОЙ БИОТЕХНОЛОГИИ

Направление подготовки 19.03.02 – ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

ТЕМА: _____

Код проекта: ДП 3013 - 19.03.02 - ____ - 21 Группа _____

Форма обучения: очная

Исполнитель:	_____	_____
	(подпись)	(расшифровка подписи)

Руководитель:	_____	_____
	(подпись)	(расшифровка подписи)

Рецензент:	_____	_____
	(подпись)	(расшифровка подписи)

Омск 20__

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. СТОЛЫПИНА»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ПИЩЕВОЙ БИОТЕХНОЛОГИИ

Направление подготовки 19.03.02 – ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. выпускающей кафедрой
продуктов питания и пищевой
биотехнологии

_____ С.А. Коновалов
(подпись)

«_____» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

ОБУЧАЮЩЕМУСЯ _____
(Ф.И.О.)

Код проекта: __ДП 3013 – 19.03.02 - ____ - 21__ Группа _____

ТЕМА: _____

РУКОВОДИТЕЛЬ: _____
(Ф.И.О.)

Тема утверждена приказом по университету № _____ «__» _____ 20__ г.

Дата выдачи задания «__» _____ 20__ г.

Срок представления работы на кафедру «__» _____ 20__ г.

1 ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ: _____

2 ОНОВНАЯ ЗАДАЧА КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ: _____

3 ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ: _____

СОДЕРЖАНИЕ ПОЯСНИТЕЛЬНОЙ ЗАПИСКИ

Аннотация

Введение

- 1 Общая характеристика предприятия.** Описание (реконструируемого, проектируемого) предприятия. Описание генплана. Характеристика производства.
- 2 Технологическая часть.** Характеристика принятого ассортимента продукции. Обоснование способа приготовления теста. Описание технологических схем. Расчет производительности хлебопекарного предприятия. Сырьевой расчет. Выбор и расчет оборудования для хранения и подготовки сырья. Расчет производственных рецептур. Выбор и расчет оборудования тестоприготовительного и тесторазделочного отделений и экспедиции.
- 3 Технохимический контроль производства.** Цели и задачи производственного контроля. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- 4 Инженерно-техническая часть.** Водоснабжение. Расход тепла на подогрев воды, отопление и вентиляцию. Канализацию. Теплоснабжение. Холодоснабжение. Электроснабжение.
- 5 Безопасность жизнедеятельности.** Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях. Техника безопасности на рабочих местах.
- 6 Экономическая часть.** Расчет технико-экономических показателей производства.

Заключение

Библиографический список литературы

Приложения

ПЕРЕЧЕНЬ ГРАФИЧЕСКОЙ ЧАСТИ

Лист 1 (формат А1) – Генеральный план предприятия

Лист 2 (формат А1) – План предприятия на отм. 0.000

Лист 3 (формат А1) – План предприятия на отм. 4.800 (если есть)

Лист 4 (формат А1) – Технологические схемы производства

Лист 5 (формат А1) – Экономические показатели проекта

КАЛЕНДАРНЫЙ РАБОЧИЙ ПЛАН

Разделы дипломного проекта	Месяцы и недели								Консультанты		
	25.05-02.06	02.06-06.06	06.06-09.06	09.06-12.06	13.06-16.06	17.06-19.06	20.06-22.06	23.06-28.06	Ф.И.О.	Дата	Подпись
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1 Общая характеристика предприятия: - описание предприятия;								X			
- описание генплана;								X			
- характеристика производства.								X			
2 Технологическая часть: - характеристика принятого ассортимента продукции;	X										
- обоснование способа приготовления теста;	X										
- описание технологических схем;	X										
- расчет производительности хлебопекарного предприятия;	X										
- сырьевой расчет;	X										
- выбор и расчет оборудования для хранения и подготовки сырья;		X	X								
- расчет производственных рецептур;		X	X								
- выбор и расчет оборудования тестоприготовительного и тесторазделочного отделений и экспедиции.				X							
3 Технохимический контроль производства: - цели и задачи производственного контроля;				X							
- контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (таблица).					X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
4 Инженерно-техническая часть:							X				
- водоснабжение;							X				
- расход тепла на подогрев воды, отопление и вентиляцию;							X				
- канализация;							X				
- теплоснабжение;							X				
- холодоснабжение;							X				
- электроснабжение.							X				
5 Безопасность жизнедеятельности:											
- безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях;						X					
- техника безопасности на рабочих местах.						X					
6 Экономическая часть:							X	X			
- расчет технико-экономических показателей проекта.							X	X			

РЕЗУЛЬТАТЫ КОНТРОЛЬНЫХ ПРОВЕРОК

Дата проверки	Выполнение (в %)		Подпись проверяющего
	плановое	фактическое	

Задание принял к исполнению _____
(Ф.И.О.)

Успеваемость студента за период обучения: средний балл _____ Качество знаний _____

На основании результатов просмотра дипломного проекта (работы) студента (ки) _____

Кафедра _____ считает возможным допустить к защите проекта _____
(дата)

Зав. кафедрой _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Декану агротехнологического факультета
ФГБОУ ВО Омский ГАУ
Гайвасу А.А.

Заявка

_____ просит

наименование организации, район, область

провести научные исследования по актуальной для нас теме:

название темы исследования

для дальнейшего внедрения полученных результатов в производство.

Проведение исследований просим поручить обучающемуся
агротехнологического факультета

Указать направление подготовки

направление 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья

фамилия, имя, отчество обучающегося

Руководитель
организации _____ / _____
____/

Печать

201 г.

Декану агротехнологического факультета
ФГБОУ ВО Омский ГАУ
Гайвасу А.А.

Заявка

_____ просит
наименование организации, район, область

провести проектные и опытно-конструкторские работы по актуальной для нас теме:

название темы исследования

для дальнейшего внедрения полученных результатов в производство.

Проведение проектных и опытно-конструкторских работ просим поручить обучающемуся агротехнологического факультета направления

Указать направление подготовки

направление 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья

фамилия, имя, отчество обучающегося

Руководитель
организации _____ / _____ /
Печать _____ 201

г.

Декану агротехнологического
факультета ФГБОУ ВО Омский
ГАУ Гайвасу А.А.

Справка о внедрении

Результаты научных исследований на тему _____

название темы

внедрены (или рекомендуются к внедрению) в 20__ году на предприятии
пищевой промышленности _____

название предприятия , район, область

Вашим обучающимся _____

Экономический эффект составил _____ рублей.

Ф.И.О.

Руководитель
организации _____ / _____ /

м п

дата

Декану агротехнологического
факультета ФГБОУ ВО Омский ГАУ
Гайвасу А.А.

Справка о внедрении

Результаты проектных и опытно-конструкторских работ на
тему _____

название темы

внедрены (или рекомендуются к внедрению) в 20__ году на предприятии
пищевой промышленности _____
название предприятия , район, область

Вашим обучающимся

Экономический эффект составил _____ рублей. Ф.И.О.

Руководитель
организации _____ / _____ /

м п

дата

Декану агротехнологического
факультета ФГБОУ ВО Омский ГАУ
Гайвасу А.А.

Заявка

_____ просит

наименование организации, район, область

провести научные исследования по актуальной для нас теме:

название темы исследования

для дальнейшего внедрения полученных результатов в производство.

Проведение исследований просим поручить обучающемуся
агротехнологического факультета

Указать направление подготовки

направление 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья

фамилия, имя, отчество обучающегося

Руководитель
организации _____ / _____
_____/

Печать

201 г.

Декану агротехнологического факультета
ФГБОУ ВО Омский ГАУ
Гайвасу А.А.

Заявка

_____ просит

наименование организации, район, область

провести проектные и опытно-конструкторские работы по актуальной для нас теме:

название темы исследования

для дальнейшего внедрения полученных результатов в производство.

Проведение проектных и опытно-конструкторских работ просим поручить обучающемуся агротехнологического факультета направления

Указать направление подготовки

фамилия, имя, отчество обучающегося

Руководитель
организации _____ / _____ /
Печать _____ 201

г.

Декану агротехнологического
факультета ФГБОУ ВО Омский
ГАУ Гайвасу А.А.

Справка о внедрении

Результаты научных исследований на тему _____

название темы

внедрены (или рекомендуются к внедрению) в 20__ году на предприятии
пищевой промышленности _____

название предприятия , район, область

Вашим обучающимся _____

Экономический эффект составил _____ рублей.

Ф.И.О.

Руководитель
организации _____ / _____ /

м п

дата

Декану агротехнологического
факультета ФГБОУ ВО Омский
ГАУ Гайвасу А.А.

Справка о внедрении

Результаты проектных и опытно-конструкторских работ на
тему _____

название темы

внедрены (или рекомендуются к внедрению) в 20__ году на предприятии
пищевой промышленности _____
название предприятия , район, область

Вашим обучающимся

Экономический эффект составил _____ рублей. Ф.И.О.

Руководитель
организации _____ / _____ /

м п

дата

Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы

Защита ВКР является способом комплексной оценки компетенций выпускника, установленных ФГОС ВПО.

Оценка компетенций проводится по следующим критериям:

1. Критерии оценки содержания ВКР:

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- оригинальность и новизна полученных результатов;
- глубина проработки исследования;
- качество анализа объекта и предмета исследования;
- практическая значимость исследования.

Данные критерии позволяют оценить компетенции, демонстрирующие умение на теоретическом и практическом уровнях исследовать проблему с использованием различных научных методов; способность формировать и доказывать научную новизну, практические результаты своего исследования.

2. Критерии оценки оформления ВКР:

- логика и стиль изложения;
- структура и содержание ВКР;
- объем и качество выполнения иллюстративного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения.

Данные критерии позволяют оценить компетенции, связанные со знаниями правил оформления научных текстов, умениями и навыками письменной презентации результатов исследований и т. п.

3. Критерии оценки качества подготовки ВКР:

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- дисциплинированность, соблюдение графика подготовки ВКР;
- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;
- наличие публикаций, участие в научно-практических конференциях, награды за участие в конкурсах.

Данные критерии позволяют оценить компетенции студента по самостоятельному планированию, организации и проведению им исследования.

4. Критерии оценки защиты ВКР:

- качество доклада;
- качество демонстрационного материала;
- уровень ответов на вопросы.

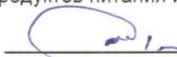
Данные критерии позволяют оценить компетенции ведения дискуссии, презентации основных положений и результатов исследования.

Совокупность всех четырех групп критериев позволяет комплексно оценить компетенции студента, не только отраженные непосредственно в ВКР, но и проявленные студентом на всех этапах ее подготовки и защиты.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы оцениваются по пятибалльной системе:

- оценка «отлично» присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации;
- оценка «хорошо» присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;
- оценка «удовлетворительно» присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;
- оценка «неудовлетворительно» присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
а) На заседании выпускающей кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент	 С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.03.02, канд. биол. наук, доцент	 О.Н. Лазарева
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
Инженер-технолог ОАО «Сибирский хлеб», г. Омск	 Н.В. Дрокина

