МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГИА

для специальности
19.02.13 Технология продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Форма обучения: очная

Красноярск 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА (РАБОТЫ)

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

В рамках специальности СПО предусмотрено освоение квалификации: техник-технолог. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, перечисленных в таблице №1

Виды деятельности

Таблица 1

Код и наименование вида деятельности (ВД)	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**
1	2
В соответствии с ФГОС	
ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
обеспечение деятельности структурного подразделения.	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
Организация производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в учреждениях социальной сферы	ПМ.06 Организация производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в учреждениях социальной сферы

3.2. Требования к проверке результатов освоения образовательной программы

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы, демонстрируемые при проведении ГИА представлены в таблице №2.

Для проведения демонстрационного экзамена (далее – ДЭ) применяется комплект оценочной документации (далее - КОД), разрабатываемый оператором согласно

п. 21 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Министерством просвещения Российской Федерации 8 ноября 2021 г. № 800) с указанием уровня проведения (базовый/профильный).

Таблица № 2

Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

ФГОС 19.02.13 Технология продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы		
Трудовая деятельность (основной вид деятельности)	**Код проверяемого требования**	**Наименование проверяемого требования к результатам**
1	2	3
ВД 01	**Вид деятельности 1** ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
	ПК 1.1	ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
	ПК 1.2	ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания
ВД 02	**Вид деятельности 2** лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
	ПК 2.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 2.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД 03	**Вид деятельности 3** организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	
	ПК 3.1	ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	ПК 3.2	ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ВД 04	**Вид деятельности 4** обеспечение деятельности структурного подразделения.	
	ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса
	ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
	ПК 4.5	Вести учетно-отчетную документацию
ВД 05	**Вид деятельности 5** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
	ПК 5.1	ПК 5.1. Выполнять работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ВД 06	**Вид деятельности 6** Организация производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в учреждениях социальной сферы	
	ПК 6.1	ПК 6.1. Организация производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в учреждениях социальной сферы

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

Общие и дополнительные требования, обеспечиваемые при проведении ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов приводятся в комплекте оценочных материалов с учетом особенностей разработанного задания и используемых ресурсов.

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.13 Технология продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана (календарного учебного графика), отводимые на ГИА, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.13 Технология продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

на государственную итоговую аттестацию, образовательная организация самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена.

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для процедуры ГИА Государственная итоговая аттестация проводится в форме ДЭ и защиты дипломного проекта (работы). Демонстрационный экзамен может включает в себя выпускную квалификационную работу (ВКР), тематика дипломной работы (дипломного проекта) соответствует не только одному или нескольким профессиональным модулям ФГОС СПО, но и одному или нескольким модулям демонстрационного экзамена. Для проведения демонстрационного экзамена рекомендовано использовать один или несколько модулей. Выбранные модули должны соотноситься с тематикой выпускной квалификационной работы и быть отражены в дипломной работе (дипломном проекте). Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальным практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ). Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе указанных профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов

2.2. Порядок проведения процедуры Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

- федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

− приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167)

− приказом Минпросвещения России от 20.12.2022 № 1152 «О внесении изменения в пункт 17 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022г. № 762 (Зарегистрирован 30.12.2022 № 79931)

- приказом Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказом Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 г. № 336 “Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования”

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. N 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ". Целью государственной итоговой

аттестации является установление соответствия результатов освоения студентами образовательных программ СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО.

Формами ГИА по образовательным программам СПО является защита: − выпускной квалификационной работы (далее – ВКР); − демонстрационный экзамен (в соответствии с ФГОС СПО).

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основной профессиональной образовательной программе (программе подготовки специалистов среднего звена) на основе ФГОС СПО 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях: − оценка уровня освоения дисциплин; − оценка компетенций обучающихся. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

В Программе государственной итоговой аттестации определены: − материалы по содержанию государственной итоговой аттестации; − этапы и объем времени на проведение государственной итоговой аттестации; − условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации; − перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии. − форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации; − тематика ВКР; − критерии оценки ВКР; − фонд примерных оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации. Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам, задания и продолжительность демонстрационного экзамена определяются с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования и утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

В Инфраструктурном листе перечислено все оборудование, материалы и устройства, которые предоставляет Организатор демонстрационного экзамена. В Инфраструктурном листе указаны наименования, количество материалов и единиц оборудования, предоставляемые членами ГЭК для проведения демонстрационного экзамена. Материалы и оборудование, запрещенные на площадке проведения демонстрационного экзамена Любые материалы и оборудование, имеющиеся при себе у участников, необходимо предъявить членам ГЭК. Экзаменационная комиссия имеет право запретить использование любых предметов, которые будут сочтены не относящимися к списку инфраструктурного листа, прописанному в TOOL BOX по соответствующей компетенции.

2.3 Структура и содержание типового задания. Экзаменационные задания представляют собой последовательное выполнение технологических операций производства продуктов (продукции) питания. Содержанием задания является производство одного из видов продуктов (продукции) питания. Участник должен выполнять требования по охране труда и технике безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты на всех этапах выполнения задания. Участники экзамена получают нормативные документы на сырье, процесс производства, готовую

продукцию. Участнику необходимо составить и реализовать алгоритм выполнения экзаменационного задания в соответствии с нормативной и технологической документацией (НТД) и паспортами технического оборудования. Произвести необходимые расчеты и заполнить технологическую документацию. Произвести оценку качества сырья с помощью анализаторов, приготовить необходимые материалы и посуду для подготовки компонентов, и проведения технологических операций. Выработать продукт согласно заданию по НТД с соблюдением правил техники безопасности. Произвести органолептическую оценку выработанной продукции.

При выполнении задания участник должен продемонстрировать следующие умения: - правильно подбирать сырье и материалы для производства продуктов животного происхождения; - использовать по назначению необходимые основные и вспомогательные материалы; - организовывать рабочее место с целью достижения максимальной эффективности; 94 - использовать речевую коммуникацию во избежание недопонимания; - постоянно контролировать рабочий процесс для минимизации проблемы на последующих стадиях; - решать нестандартные ситуации, возникающие в процессе производства продуктов питания животного происхождения; - быстро и точно определять проблемы и решать их самостоятельно; - производить расчеты выхода готового продукта; - проектировать технологический процесс и режимы производства; - учитывать количество и качество поступающего сырья; - обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству продуктов (продукции) питания; - осуществлять технологические процессы производства продуктов (продукции) питания; - контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией; - анализировать причины брака готовой продукции; - обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов (продукции) питания; - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов (продукции) питания; - контролировать санитарное состояние оборудования; - читать и понимать техническую документацию; - оформлять техническую документацию; - вести технологический журнал; - применять стандарты и технические условия на выпускаемые виды продуктов (продукции) питания.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА (РАБОТЫ)

Государственная итоговая аттестация является одним из разделов программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ГИА включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Для проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Приказом Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования». Расписание проведения ГИА утверждается директором образовательной организации и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии. Для работы ГЭК представляются следующие документы: − ФГОС СПО по специальности; − программа ГИА; − приказ директора о допуске студентов к ГИА; − приказ директора о создании ГЭК для проведения ГИА; − приказ директора о создании апелляционной комиссии; − приказ о закреплении тем и назначении руководителей дипломных работ; − сводная ведомость успеваемости выпускников; − протоколы освоенных компетенций (в т. ч. аттестационные листы работодателей, характеристики на студентов, отзывы работодателей о прохождении производственной практики); − зачетные книжки студентов; − протокол заседания ГЭК; − выпускные квалификационные работы.

Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации. Вид – выпускная квалификационная работа (ВКР). Сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: 4 недели. Сроки защиты выпускной квалификационной работы: 2 недели.

Темы ВКР должны отвечать современному уровню и перспективам развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер, быть достаточно разнообразными для возможности выбора обучающимся темы в соответствии с индивидуальными 96 склонностями и способностями и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем разрабатывается преподавателями и обсуждается на заседаниях предметных (цикловых) комиссий образовательной организации с участием председателей ГЭК. Перечень тем согласовывается с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре ВКР определяются Положением об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательном учреждении

Структура и содержание выпускной квалификационной работы Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются руководителями дипломных работ (проектов) и рассматриваются на заседании предметной (цикловой) комиссии специальности. Руководителей дипломного проектирования назначают приказом директора СПО. Закрепление тем дипломных проектов (с указанием руководителя и сроков выполнения) за студентами оформляется приказом директора. По утвержденным темам руководители дипломных проектов разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задание на дипломный проект, график выполнения его разделов подписывается руководителем проекта, рассматривается предметной (цикловой) комиссией специальности, а затем утверждается заместителем директора по учебной работе. В отдельных случаях допускается выполнение выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) группой студентов. При этом индивидуальные задания выдают каждому студенту. Задание на дипломный проект выдается студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Выполненная ВКР в целом должна: - соответствовать разработанному заданию; - включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения; - продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО. ВКР выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе, в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта). ВКР в форме дипломного проекта состоит из пояснительной записки и графической части. В пояснительной записке даётся теоретическое и расчетное обоснование принятых в дипломном проекте решений. В графической части принятое решение представляется в виде чертежей, схем, графиков, диаграмм. Объем, структура, содержание пояснительной записки и графической части ВКР определяются в зависимости от профиля специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, требований профессиональных образовательных организаций и темы дипломного проекта. В состав дипломного проекта могут входить макеты, изготовленные в соответствии с заданием. При выполнении ВКР в форме опытных образцов изделий, продуктов и пр., а также при творческих работах, количество листов расчетно-пояснительной записки должно быть уменьшено без снижения общего качества ВКР. Пояснительная записка, как правило, включает в себя: титульный лист; задание на ВКР; календарный рабочий план; содержание; введение; основную часть; экономическое обоснование; охрану труда и техники безопасности; заключение; список используемых

источников; приложения (при необходимости). При разработке содержания ВКР используются действующие отраслевые нормы технологического проектирования предприятий мясной или молочной промышленности. Оформление ВКР должно соответствовать требованиями ЕСТД и ЕСКД.

Текст выпускной квалификационной работы должен быть кратким, ясным, точным и не допускать различных толкований, излагаться от третьего лица. Термины, обозначения и определения должны соответствовать установленным стандартам, а при их отсутствии – общепринятым нормам. Работа должна быть написана грамотно, с использованием лексики, принятой в научном и деловом стилях языка. Выпускная квалификационная работа переплетается. Составные части выпускной квалификационной работы должны быть сшиты в указанной последовательности.

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система. Эта оценка складывается из оценки выполненной работы и оценки защиты ВКР. При определении окончательной оценки защиты дипломного проекта учитываются: - доклад студента по каждому разделу дипломного проекта; - качество выполнения графической части; - отзыв руководителя; отзыв рецензента; - ответы на вопросы. Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационной комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же выпускной квалификационной работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые. Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз. Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите выпускной квалификационной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты студентом выпускной квалификационной работы.

Порядок оценки защиты дипломного проекта/дипломной работы.

«Отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу: − при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал полное соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС, показал глубокие знания и умения; − представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями, указанными в Методических указаниях по выполнению ВКР специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; − в расчетно-пояснительной записке и в графической части разработан проект производства работ; − в докладе исчерпывающе, последовательно, четко, логически стройно и кратко изложена суть работы и ее основные результаты; − в докладе по защите ВКР прослеживается тесная взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике; − на все вопросы членов комиссии даны обстоятельные и правильные ответы; − критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

«Хорошо» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу: − при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал достаточно хорошие знания и умения; − представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями, указанными в Методических указаниях по выполнению ВКР специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; − графическая часть выполнена недостаточно качественно; − в докладе правильно изложена суть работы и ее основные результаты, однако при изложении допущены отдельные неточности; − в докладе по защите ВКР прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике; − на большинство вопросов членов комиссии даны правильные ответы; − критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу: − при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал удовлетворительные знания и умения; − представленная к защите работа выполнена в соответствии с заданием, но без достаточно глубокой проработки некоторых разделов, имеют место несущественные ошибки и нарушения установленных требований оформления работы, указанных в Методических указаниях по выполнению ВКР специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; − графическая часть выполнена недостаточно качественно; − в докладе изложена суть работы и ее результаты; − в докладе по защите ВКР не прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике; − на вопросы членов комиссии выпускник отвечает, но неуверенно; − не все критические замечания рецензента проанализированы правильно.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу: − в ВКР обнаружены значительные ошибки, свидетельствующие о том, что уровень подготовки выпускника не соответствует требованиям государственного образовательного стандарта; − при решении задач, сформулированных в задании, выпускник не показывает необходимых знаний и умений; − тема индивидуального задания не соответствует теме индивидуального задания по преддипломной практике; − доклад затянут по времени и (или) читался с листа; на большинство вопросов членов комиссии ответы даны неправильные или не даны вообще