

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Василенко В. Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

" 25 " 05 2023 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки (специальность)

19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки (специальность))

Профиль подготовки

Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса
(наименование профиля подготовки для бакалавра и магистра)

Квалификация выпускника

Бакалавр (прикладной)

(бакалавр, специалист, магистр)

Заведующий кафедрой «Сервиса и ресторанного бизнеса»

_____ 25.05.23 _____ Попов Е. С.
(подпись) (дата) (Ф.И.О.)

Воронеж

Содержание		Стр
1. Общие положения		3
2. Цели и задачи государственных аттестационных испытаний		3
3. Место ГИА в структуре образовательной программы		8
4. Требования к государственному экзамену		8
5. Требования к выпускной квалификационной работе		8
5.1. Формы выпускных квалификационных работ		8
5.2. Сроки выполнения и защиты ВКР		8
5.3. Структура выпускных квалифицированных работ		8
5.4. Объем ВКР		10
5.5. Организация выполнения выпускной квалификационной работы		10
5.6. Рекомендации по проведению защиты выпускной работы		13
6. Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации		14
7. Организация государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья		14
8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций		14
9. Порядок повторного проведения государственной итоговой аттестации		15

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённым Приказом министерства образования и науки РФ 12 ноября 2015 г. № 1332.

1. Общие положения

1.1. Учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» предусмотрена государственная итоговая аттестация по программе **бакалавриата** в форме:

- защиты выпускной квалификационной работы.

1.2. К ГИА допускаются выпускники, завершившие полный курс обучения по образовательной программе и успешно сдавшие все предшествующие экзамены и зачёты, регламентированные учебным планом по направлению подготовки.

1.3. Для проведения ГИА (защита ВКР) создаётся государственная экзаменационная комиссия.

1.3.1. Государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) организуется, как правило, единая для всех форм обучения по направлению подготовки.

1.3.2. В круг деятельности ГЭК входит:

- проверка научно-теоретической и практической подготовки выпускников, уровня сформированности компетенций;

- решение вопроса о присвоении им соответствующей квалификации и о выдаче диплома;

- решение о рекомендации в магистратуру наиболее подготовленных к научно-исследовательской и педагогической работе выпускников;

- разработка предложений, направленных на дальнейшее улучшение качества подготовки обучающихся в вузе.

1.3.3. ГЭК организуется в составе председателя, секретаря и членов комиссии ежегодно и действует в течение календарного года.

1.3.4. Председатель государственной экзаменационной комиссии, организуемой по каждой образовательной программе, утверждается приказом Минобрнауки России по представлению учёного совета ВГУИТ из числа докторов наук, профессоров соответствующего профиля, а при их отсутствии - кандидатов наук и крупных специалистов предприятий, организаций и учреждений, являющихся потребителями кадров данного профиля не работающих в университете.

1.3.5. Персональный состав членов ГЭК утверждается приказом ректора не позднее одного месяца до даты начала ГИА.

2. Цели и задачи государственных аттестационных испытаний

2.1. **Цели государственной итоговой аттестации:** установление уровня теоретической и практической подготовленности выпускника вуза к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям ФГОС 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания».

2.2. **Задачи государственной итоговой аттестации:** определяются видами профессиональной деятельности выпускника.

2.3. Видami профессиональной деятельности выпускника являются:

- производственно-технологическая;

- организационно-управленческая;

- научно-исследовательская;

- проектная;

- маркетинговая.

2.4. Выпускник должен быть готов к решению задач профессиональной деятельности:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учётом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоёмкости, энергоёмкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определённой биологической, пищевой и энергетической ценностью.

2.5. В результате освоения ОП ВО и подготовки к государственной итоговой аттестации обучающегося должны быть сформированы:

- общекультурные компетенции (ОК):
- способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческих позиций (ОК-1);
- способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

способность использовать приёмы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);

- общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);

- профессиональные компетенции:

Производственно-технологическая деятельность:

способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчёта технологических параметров оборудования (ПК-2);

владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запылённости и загазованности, шума, и вибрации, освещённости рабочих мест (ПК-3);

готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения (ПК-4);

способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6).

Организационно-управленческая деятельность:

способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);

Научно-исследовательская деятельность:

способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);

Проектная деятельность:

способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);

Маркетинговая деятельность:

готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);

способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владе-

нием принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);

способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

Оценка уровня сформированности компетенций осуществляется в процессе защиты ВКР, оценки её содержательной части, презентации портфолио и участия в дискуссии (таблица 1).

Таблица 1

Формируемые компетенции	Портфолио	ВКР	Защита ВКР, дискуссия
ОК-1			+
ОК-2			+
ОК-3		+	
ОК-4			+
ОК-5			+
ОК-6	+	+	
ОК-7	+		
ОК-8	+		
ОК-9		+	
ОПК-1		+	
ОПК-2		+	
ОПК-3		+	
ОПК-4		+	
ОПК-5		+	
ПК-1		+	
ПК-2		+	
ПК-3		+	
ПК-4		+	
ПК-5		+	
ПК-6		+	
ПК-7		+	
ПК-8		+	
ПК-9		+	
ПК-10		+	
ПК-11			+
ПК-12			+
ПК-13			+
ПК-14		+	
ПК-15		+	
ПК-16		+	
ПК-17		+	
ПК-18		+	
ПК-19		+	
ПК-20			+
ПК-21			+

Продолжение таблицы 1

ПК-22		+	
ПК-23			+
ПК-24		+	
ПК-25		+	
ПК-26		+	
ПК-27		+	
ПК-28		+	
ПК-29			+
ПК-30		+	
ПК-31		+	
ПК-32		+	
ПК-33			+

3. Место ГИА в структуре образовательной программы

Государственная итоговая аттестация относится к базовой части образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» профиль – технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса. ГИА проходит в 8 семестре для очной формы обучения, в 10 семестре для заочной формы обучения. На неё отводится 162 астрономических часа (216 академических часов), что составляет 6 ЗЕТ. Контактная работа при проведении ГИА составляет 8,625 астрономических часа (11,5 академических часа).

4. Требования к государственному экзамену

Государственный экзамен не предусмотрен учебным планом.

5. Требования к выпускной квалификационной работе

5.1. Формы выпускных квалификационных работ

Выпускные квалификационные работы выполняются в форме бакалаврской работы, соответствующей квалификации «бакалавр».

5.2. Сроки выполнения и защиты ВКР

ВКР в соответствии с учебным планом выполняется на 4-ом году для очной формы обучения и на 5-ом году для заочной формы обучения в течение не менее 4 недель.

5.3. Структура выпускных квалифицированных работ

В состав ВКР входят графическая часть, расчётно-пояснительная записка. ВКР представляет собой совокупность элементов научно-исследовательской работы, технического предложения, эскизного и технических проектов и включает этапы выполнения работ различных стадий разработки.

Требования к оформлению ВКР (минимум):

1. Текст ВКР набирают на компьютере в текстовом редакторе MS Word.
2. Печатают на одной стороне белого стандартного листа формата А4.
3. Размер полей: верхнее –2 см., нижнее –2 см., левое –3 см., правое -1,5 см.
4. Шрифт –Times New Roman.
5. Кегль (размер шрифта): основного текста –14; сносок –12; в таблицах и рисунках -11 или 12 (в зависимости от наполняемости); в формулах –14.
6. Межстрочный интервал – полуторный.
7. Выравнивание текста – по ширине.
8. Нумерация страниц – по центру в нижнем поле.
9. В титульном листе название темы работы набирается в кегле 16.

Расчётно-пояснительная записка выпускной работы должна содержать следующие разделы:

Титульный лист (Приложение А)

Задание на выпускную квалификационную работу (приложение Б)

Содержание отражает окончательный вариант плана ВКР и включает развёрнутый перечень разделов, подразделов и подпунктов, включённых в ВКР с указанием их номеров страниц по тексту, а также введения, заключения, списка литературы и приложений.

Введение содержит в себе следующие моменты:

- исследование проблемы, не получившей достаточного освещения в литературе (новая постановка известной проблемы) и обладающей бесспорной актуальностью;
- чёткость построения и логическая последовательность изложения материала;
- присутствие обоснованных рекомендаций и доказательных выводов;
- объект и предмет исследования (объект – продукты, технология, предприятия питания предмет содержится в теме);
- формулирование цели ВКР, которая должна быть ясной, лаконичной (не более 1-2 предложений) и включать в себя ключевые слова (все) темы ВКР (т.к. цель корреспондируется с темой ВКР);
- формулирование задач, которые раскрывают цель ВКР, конкретизируют ее и связаны с названиями разделов работы (формируется не более 3-4 задач);

Цель и задачи ВКР должны раскрывать основные пути решения проблемы, заявленной в теме работы.

Введение не должно содержать таблиц и рисунков.

1. Техничко-экономическое обоснование целесообразности организации (реконструкции) предприятия общественного питания

2. Организация технологического процесса производства продукции питания

- Разработка производственной программы предприятия
- Расчёт расхода сырья и полуфабрикатов
- Расчёт складских и вспомогательных помещений
- Расчёт численности работников производства и зала
- Подбор и расчёт оборудования
- Расчёт площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений

3. Технологическая часть

3.1. Требования к сырью для производства блюд

3.2. Технологии приготовления и разработка технико-технологических карт на фирменные блюда и схем технологического процесса их приготовления

3.3. Научные основы инновационных технологий кулинарной продукции

4. Производственная санитария

5. Охрана труда

6. Оценка экономической эффективности производственно-технологической деятельности предприятия

Заключение должно содержать авторскую оценку обучающимся работы с точки зрения:

- достижения цели работы и решения поставленных в ней задач;
- обобщённое изложение рассмотренных в работе проблем (возможно по разделам);
- информацию о практической значимости работы;
- обобщённые данные о результатах расчётов экономической эффективности предлагаемых мероприятий;
- направления дальнейшего продолжения исследований данной темы и ее важность для предприятия.

Список использованных источников включает в себя все источники, использованные в работе (нормативно-правовые акты, специальная научная и учебная литература, периодика, информационные ресурсы и др.).

Список использованных источников организуется и оформляется в соответствии с едиными требованиями библиографического описания произведений печати.

Приложения помещаются в конце работы после списка литературы в той последовательности, в которой они упоминаются в тексте.

- Сводная сырьевая ведомость
- График реализации блюд по часам
- График загрузки зала
- График работы персонала
- Схема организации производственных участков с обозначением потоков движения сырья, готовой продукции.

Графическая часть (рекомендуемая тематика слайдов):

1. Производственная программа предприятия.
2. Схема технологического процесса приготовления одного из фирменных блюд.
3. Характеристика биопотенциала фирменных блюд функционального назначения.
4. Сводная таблица оборудования предприятия по типам или по цехам.
5. Схема основных потоков движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и использованной посуды, персонала и потребителей, в том числе в ЧС.
6. Техничко-технологическая карта фирменных (инновационных) блюд.
7. Таблица технико-экономических показателей проекта или любой раздел ДР.

Дипломная работа по реконструкции действующего предприятия включает планы действующего предприятия в той части, которая связана с реконструкцией, планы предприятия после реконструкции.

Графическая часть может быть дополнена на усмотрения руководителя ВКР и выпускника.

5.4. Объем ВКР

Объем ВКР: графическая часть не менее 7 листов формата А1 (оформленные в электронной презентации Microsoft PowerPoint), расчётно-пояснительная записка – 30-40 страниц машинописного текста на листах формата А4, исключая таблицы, рисунки, список используемой литературы и оглавление.

Цифровые, табличные и прочие иллюстративные материалы могут быть вынесены в приложения.

Чертежи распечатываются в формате А4 и прикрепляются к ВКР в виде приложения.

5.5. Организация выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР)

5.5.1. Тематика ВКР разрабатывается сотрудниками выпускающей кафедры, и утверждаются заведующим кафедрой.

Тематика ВКР должна быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития науки, техники и организации производства (см. п.4.2 Фонда оценочных материалов для ГИА).

5.5.2. Выпускная квалификационная работа выпускника выполняется по тематике, согласованной с руководителем и представленной выпускающей кафедрой на утверждение приказом по вузу. ВКР может носить также научно-исследовательский характер и выполняться на базе анализа литературных источников и научных разработок.

Выпускник может предложить для ВКР свою тему с обоснованием целесообразности ее выполнения. По письменному заявлению обучающегося (нескольких обучающихся, выполняющих ВКР совместно), на имя председателя УМК (заведующего выпускающей кафедрой), решением заседания МК предложенная тема ВКР утверждается или нет.

5.5.3. Для работы над ВКР выпускнику предоставляется рабочее место, необходимое оборудование и технические средства на кафедре, или в научных, научно-производственных и других организациях, с которыми было связано выполнение ВКР обучающимся.

5.5.4. Приказом ректора ВГУИТ, проект которого готовит заведующий выпускающей кафедры, из числа профессоров и доцентов назначается руководитель ВКР и утверждается тема ВКР обучающегося.

В случае необходимости кафедра приглашает консультантов по отдельным разделам работы из числа преподавателей и научных сотрудников других кафедр вуза, других высших учебных заведений, а также специалистов и научных сотрудников других учреждений и организаций. Если консультант работает в другой организации, то его утверждают приказом ректора, проект которого готовит заведующий кафедрой.

Консультанты выдают конкретное задание по порученному им разделу ВКР и доводят до сведения обучающихся расписание своих консультаций.

На заключительном этапе выполнения работы консультанты проверяют соответствующий раздел ВКР и ставят на титульном листе свою подпись.

5.5.5. Функции руководителя ВКР:

5.5.5.1. В обязанности руководителя ВКР входит:

- составление совместно с обучающимся задания на выполнение ВКР и календарного графика его выполнения;
- согласование темы и задания на выполнение ВКР с выпускающей кафедрой;
- выдача исходных рекомендаций обучающемуся по проблемам ВКР, по литературным источникам, справочным и другим материалам;
- проведение систематических консультаций согласно составленному расписанию;

- систематический контроль за выполнением обучающимся календарного графика выполнения ВКР;
- оперативное принятие организационных решений в случае неблагоприятного хода выполнения ВКР;
- оценка качества и глубины разработки отдельных разделов ВКР;
- проверка законченной и сброшюрованной (в твёрдом переплётё) выпускной работы, визирование ее частей: пояснительной записки, чертежей, демонстрационного графического материала;
- составление отзыва на ВКР.

5.5.5.2. В отзыве на ВКР руководитель отмечает:

- объем выполненной работы;
- соответствие разработанного материала исходному заданию на выполнение ВКР;
- проявленная обучающимся инициатива и самостоятельность;
- объем и степень использования научно-технических, нормативных, патентных и других источников информации по теме ВКР;
- **уровень сформированности компетенций**;
- качество выполненной работы, ее положительные и отрицательные стороны, практическая ценность.

В заключение дается общая оценка всей проделанной обучающимся работы (по системе "отлично - хорошо - удовлетворительно - неудовлетворительно") и отмечается возможность допуска к открытой защите ВКР в ГЭК.

В конце отзыва руководитель ставит свою подпись и разборчиво Фамилию, И.О., должность, место основной работы, учёную степень, учёное звание, если таковые имеются.

Отзывы руководителей на ВКР, выполненные вне ВГУИТ, обязательно заверяются печатью по месту основной работы руководителя.

5.7.6. Функции секретаря ГЭК

Секретарь ГЭК назначается из числа ведущих преподавателей.

В обязанности секретаря ГЭК входят:

- обсуждение и согласование тем выпускных квалификационных работ (ВКР), в том числе и на стадиях «сквозного» проектирования, когда тематика курсовых работ так или иначе связана с темой будущей ВКР и может входить в полном объёме или частично в его состав;
- назначение руководителей ВКР;
- представление проекта приказа для утверждения тем ВКР на заседании кафедры;
- организация дополнительных консультаций, лекций, бесед по отдельным разделам ВКР;
- поддержание контактов с выпускниками и их руководителями в период выполнения ВКР;
- систематический контроль за ходом выполнения ВКР и отчёт о нем в плановые сроки на заседаниях кафедры;
- решение нестандартных организационных вопросов, возникающих по ходу выполнения ВКР;
- проверка в установленные графиком сроки готовых ВКР на соответствие их требованиям нормативных документов;
- решение вопроса о вынесении той или иной ВКР на предварительную защиту и назначение состава комиссии из числа сотрудников кафедры;
- предоставление документов в апелляционную комиссию.

5.5.7. Права и обязанности обучающегося, выполняющего ВКР

5.5.7.1. Выпускник имеет право:

- выбрать тему ВКР;
- предложить свою тему ВКР с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки;
- на частичную коррекцию или полное изменение названия и содержания ВКР в течение согласованного срока со дня выдачи задания;
- на консультации по основным разделам ВКР со стороны квалифицированных специалистов;
- получить бесплатно только те образовательные услуги, которые регламентированы уставом ФГБОУ ВО «ВГУИТ»;
- заявить и настоять на проведении предзащиты силами преподавателей и специалистов выпускающей кафедры;
- при неявке на защиту ВКР по уважительной причине, вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения ГИА;
- по результатам защиты ВКР подать на апелляцию.

5.5.7.2. Выпускник обязан:

- своевременно получить и принять к исполнению задание на выполнение ВКР;
- периодически отчитываться о ходе выполнения ВКР по плану, согласованному с руководителем;

- представить в сроки, оговоренные образовательным подразделением (кафедрой), полностью выполненную и оформленную ВКР для решения вопроса о назначении рецензента и даты защиты;

- представить ВКР в сроки, оговоренные образовательным подразделением (кафедрой), руководителю для проверки системой «Антиплагиат» для получения результата на отсутствие в ВКР заимствованного материала;

- явиться на защиту с готовой ВКР в экзаменационную комиссию в сроки по графику ее работы.

- подготовить презентацию ВКР, так как защита ВКР осуществляется с использованием мультимедийного проектора по презентации (10-16 слайдов), в которой приводится основное содержание работы, чертежи и другой иллюстрационный материал. Распечатанные слайды презентации готовятся обучающимися и предоставляются в виде раздаточного материала каждому члену ГЭК.

5.5.7.3. Обучающийся, выполнивший ВКР, является единственным автором выпускной работы и несёт **ответственность** в полном объёме за правильность принятых решений, выводов, заключений и оформления.

5.5.8. Завершённая выпускная работа представляется обучающимся на кафедру за неделю до назначенного срока защиты.

5.5.9. ВКР, подписанная обучающимся и консультантами, представляется выпускником руководителю для проверки системой «Антиплагиат» для получения результата на отсутствие в ВКР заимствованного материала в соответствии с регламентом П ВГУИТ 2.4.15-2015 Положение об обеспечении самостоятельного выполнения письменных работ обучающихся ВГУИТ на основе системы «Антиплагиат».

5.5.10. После проверки окончательного варианта работы, руководитель подписывает ее и оформляет письменный отзыв.

При представлении текста ВКР руководителю, обучающемуся необходимо предоставить письменное согласие на размещение ВКР в ЭБ НБ ВГУИТ в открытом доступе.

Руководитель представляет работу и отзыв заведующему кафедрой, который решает вопрос о допуске обучающегося к защите (подписывает титульный лист ВКР).

Если заведующий кафедрой не считает возможным допустить выпускника к защите выпускной работы, этот вопрос рассматривается на заседании кафедры с участием руководителя.

5.5.11. По окончании работы над ВКР обучающийся проходит процедуру предварительной защиты (по просьбе выпускника или по решению заседания кафедры).

5.5.12. **Рецензирование ВКР** для программ бакалавриата – по решению заседания кафедры.

Для анализа работы комиссия назначает рецензента (рецензентов, если ВКР имеет междисциплинарный характер).

По итогам рассмотрения выпускной работы рецензент представляет в комиссию письменный отзыв (рецензию).

5.5.13. Секретарь ГЭК обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией (рецензиями) не позднее чем за 5 календарных дней до защиты ВКР.

5.5.14. В ГЭК не позднее чем за 2 календарных дня до назначенного срока защиты. представляются следующие документы:

- сброшюрованную ВКР, включающую пояснительную записку и демонстрационный материал после подписи заведующим кафедрой на титульном листе пояснительной записки;

- письменный отзыв руководителя (отзыв не подшивается в ВКР);

- письменный отзыв рецензента (рецензентов) при его наличии (рецензия не подшивается в ВКР и необходима для магистранта или специалиста);

- заявление обучающегося об ознакомлении с фактом проверки работы системой «Антиплагиат», результатами экспертизы и о возможных санкциях при обнаружении плагиата (заявление обучающегося крепится за титульным листом ВКР);

- результаты проверки на объем заимствований (результаты не подшиваются в ВКР);

- зачётную книжку, заполненную в точном соответствии с учебным планом;

- портфолио с материалами, подтверждающими формирование компетенций в процессе обучения

5.5.15. Защита выпускной работы осуществляется в форме авторского доклада. Защита завершается презентацией портфолио выпускника.

5.5.16. В течение 10 рабочих дней после защиты ВКР выпускником, руководитель ВКР размещает текст выпускной квалификационной работы в электронно-библиотечной системе Университета (автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро», модуль «Квалификационные работы»), за исключением текстов ВКР, содержащих сведения, составляющие государственную тайну (или коммерческую тайну)

5.6. Рекомендации по проведению защиты ВКР

5.6.1. Защита выпускной квалификационной работы проводится по месту нахождения ВГУИТ.

5.6.2. К защите ВКР допускаются обучающиеся, выполнившие все требования учебного плана и программ производственной практики, сформировавшие свое портфолио.

5.6.3. Расписание работы ГЭК, согласованное с председателем комиссии и утверждённое приказом ректора по университету, доводится до общего сведения за 30 календарных дней до даты начала ГИА.

5.6.4. Для обеспечения работы ГЭК по защите ВКР, заведующий выпускающей кафедрой, совместно с секретарём ГЭК, готовит следующие документы:

- копия приказа об утверждении председателя;
- копия приказа об утверждении состава ГЭК;
- копия приказа о допуске обучающихся к ГИА;
- копия приказа об утверждении тем и руководителей ВКР;
- копия приказа об утверждении консультантов ВКР из других организаций;
- копия приказа об утверждении расписания проведения защиты ВКР;
- копия приказа об утверждении рецензентов ВКР (при необходимости);
- программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки;
- протоколы для заседаний ГЭК по защите ВКР;
- полный комплект документов, приведённый в п. 5.7.14.

5.6.4. Защита выпускной работы проводится на заседании ГЭК с участием не менее двух третей утверждённого состава комиссии.

5.6.6. Защита работы осуществляется на заседании государственной экзаменационной комиссии, осуществляется в форме авторского доклада, на который отводится для программы бакалавриата не более 10 минут и участия в дискуссии.

5.6.7. Результаты защиты ВКР оформляются протоколом на каждого выпускника.

5.6.8. При определении оценки выпускной работы принимается во внимание уровень сформированности компетенций выпускников. Критерии оценки выполнения и защиты ВКР приведены в п.3.2 Фонда оценочных средств для ГИА.

5.6.9. Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

5.6.10. Решения ГЭК о присвоении квалификации (степени) выпускнику принимаются на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии. В случае равенства голосов "за" и "против" председатель ГЭК обладает правом решающего голоса.

Протокол заседания комиссии подписывается председателем ГЭК и секретарём комиссии.

5.6.11. Результаты защиты доводятся до обучающегося сразу после закрытого заседания ГЭК. При положительной оценке работы и защиты Председатель ГЭК объявляет о присвоении выпускнику квалификации (степени) «бакалавр».

5.6.12. Решение ГЭК оформляется сводным протоколом **в двух экземплярах** за каждый день работы ГЭК, один из которых передаётся в УМУ, второй - в первый отдел для оформления дипломов.

Сводный протокол заседания комиссии подписывается председателем ГЭК и секретарём комиссии.

5.6.13. Выпускник, не представивший выпускную квалификационную работу в установленные сроки, или не защитивший ВКР, или не явившийся на защиту ВКР без уважительной причины, отчисляется из Университета с выдачей справки об обучении как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана. Он может повторно сдать ГИА не ранее чем через 10 месяцев и не позднее чем через пять лет после срока проведения ГИА, которая не пройдена обучающимся. Обучающийся может повторно пройти ГИА не более двух раз. Заявление для восстановления и прохождения ГИА подаётся не позднее чем за месяц до календарного срока начала обзорных лекций к государственному экзамену, закреплённого рабочими учебными планами по специальности (направлению подготовки) на текущий учебный год.

5.6.14. Выпускник, не прошедший защиты ВКР в связи с неявкой на него по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд, транспортные проблемы (отмена рейса, отсутствие билетов), погодные условия), вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения ГИА. Для этого он должен подать заявление в деканат в течение трёх дней после окончания срока уважительной причины.

5.6.15. Председатель комиссии совместно с секретарём оформляют отчёт о проведённой защите выпускных квалификационных работ, который утверждается на заседании кафедры.

5.6.16. Результаты сдачи государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы записываются в приложение к диплому отдельно.

5.6.17. По результатам защиты ВКР обучающийся имеет **право на апелляцию**.

6. Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации

Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации включают в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы высшего образования;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- перечень рекомендуемой литературы для подготовки к государственному экзамену;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программ.

7. Организация государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

7.1. Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) ГИА проводится ВГУИТ с учётом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

7.2. Все решения принятые университетом по вопросам проведения ГИА доводятся до сведения обучающихся с ОВЗ в доступной для них форме.

7.3. Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья не позднее, чем **за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации** подаёт письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния. 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).

8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

8.1 По результатам государственной итоговой аттестации обучающийся имеет право **лично** подать в апелляционную комиссию в письменном виде апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания, **не позднее следующего рабочего дня** после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

8.2 Апелляция рассматривается **не позднее двух рабочих дней** со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии.

8.3 Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей от числа членов апелляционной комиссии. На заседание апелляционной комиссии приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший заявление на апелляцию. Заседание апелляционной комиссии может проводиться в отсутствие обучающегося, подавшего апелляцию, в случае его неявки на заседание апелляционной комиссии.

8.4 Для рассмотрения вопросов, связанных с процедурой проведения государственной итоговой аттестации, в апелляционную комиссию секретарь ГЭК предоставляет протокол заседания госу-

дарственной экзаменационной комиссии, заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, экзаменационные листы обучающегося (для рассмотрения апелляции по государственному экзамену) или выпускную квалификационную работу, отзыв и рецензии (для рассмотрения апелляции по проведению защиты ВКР).

8.5 Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов и оформляется протоколом. При равном числе голосов председатель апелляционной комиссии обладает правом решающего голоса.

8.6 Оформленное протоколом решение апелляционной комиссии, подписанное ее председателем, доводится до сведения подавшего заявление на апелляцию обучающегося (под роспись) **не позднее трёх рабочих дней** со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

8.7 Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

9. Порядок повторного проведения государственной итоговой аттестации

9.1. Повторное проведение государственной итоговой аттестации осуществляется в следующих случаях:

- отсутствует портфолио обучающегося;
- не представлена выпускная квалификационная работа в установленные сроки;
- не защищена ВКР;
- неявка на защиту ВКР без уважительной причины;
- неявка на экзамен по уважительной причине;
- неявка на защиту ВКР по уважительной причине;
- при удовлетворении апелляции.

9.2. Обучающийся, получивший оценку «неудовлетворительно» не представивший выпускную квалификационную работу в установленные сроки, или не защитивший ВКР, или не явившийся на экзамен или на защиту ВКР без уважительной причины, может повторно защитить ВКР, **не ранее чем через один год и не позднее чем через пять лет после срока проведения ГИА, которая не пройдена обучающимся**, в следующем порядке:

- лицо, претендующее на повторную защиту ВКР, подаёт заявление на имя ректора с просьбой о восстановлении на период времени, предусмотренный учебным графиком для ГИА, с целью прохождения итоговых государственных испытаний;

- заявление подаётся **не позднее чем за месяц** до начала выполнения ВКР;

- заявление, завизированное заведующим выпускающей кафедрой и деканом факультета, для подготовки приказа представляется в учебно-методическое управление Университета;

- проект приказа передаётся для утверждения ректору (проректору учебной работе);

- лицо, претендующее на повторную защиту ВКР, считается восстановленным после выхода приказа по вузу;

- восстановившийся приобретает права и обязанности обучающегося, выполняющего выпускную квалификационную работу;

- при повторном прохождении ГИА по желанию обучающегося решением организации ему может быть установлена иная тема ВКР.

9.3 При неявке на защиту ВКР **по уважительной причине** прохождение ГИА осуществляется в следующем порядке:

9.3.1 Обучающиеся, не прошедшие защиты ВКР в связи с неявкой по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд, транспортные проблемы (отмена рейса, отсутствие билетов, погодные условия), вправе пройти ее в **течение 6 месяцев после завершения ГИА**;

9.3.2 Продление сроков прохождения ГИА осуществляется приказом ректора университета на основании **личного заявления** обучающегося на имя декана факультета, раскрывающего причину переноса сроков, с приложением подтверждающих документов. Заявление должно быть представлено **в течение трёх дней** после окончания срока уважительной причины и завизировано заведующим выпускающей кафедрой и деканом факультета. На его основании заведующий выпускающей кафедрой готовит проект приказа о продлении сроков прохождения ГИА, который утверждается ректором Университета.

9.3.3 Дополнительные заседания соответствующих экзаменационных комиссий организуются деканатом в сроки, установленные приказом ректора (не считая июля и августа).

9.4 При удовлетворении апелляции повторное прохождение ГИА осуществляется в следующем порядке:

- протокол о рассмотрении апелляции **не позднее следующего рабочего дня** передаётся в ГЭК для реализации решения комиссии;

- результат проведения ГИА подлежит аннулированию;

- решение апелляционной комиссии, оформленное протоколом и подписанное ее председателем, доводится до сведения обучающегося (под роспись), подавшего апелляцию, **в течение трёх рабочих дней со дня заседания** апелляционной комиссии;

- решением ГЭК, **в течение двух календарных дней** после получения протокола апелляционной комиссии, устанавливаются дополнительные сроки для повторного государственного испытания, но **не позднее даты завершения обучения в Университете в соответствии с ФГОС ВО**;

- срок повторного государственного испытания доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, совместно с решением апелляционной комиссии;

- повторное проведение государственного аттестационного испытания осуществляется в присутствии председателя или одного из членов апелляционной комиссии;

- апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

С ПРОГРАММОЙ ГИА

С настоящей программой ознакомлен:

Фамилия, имя, отчество обучающегося	Подпись	Дата ознакомления

**Оценочные материалы для
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

1. Состав оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника по указанной образовательной программе высшего образования (далее – ОП ВО) проводится в форме государственных аттестационных испытаний следующих видов в соответствии с учебным планом:

- защита выпускной квалификационной работы (ВКР);
- презентация портфолио

Оценочные материалы для проведения государственной итоговой аттестации включают в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы высшего образования;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

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

В результате освоения ОП ВО у выпускника должны быть сформированы:

- общекультурные компетенции (ОК):
 - способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческих позиций (ОК-1);
 - способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
 - способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
 - способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
 - способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
 - способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
 - способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
 - способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
 - способность использовать приёмы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);
- общепрофессиональные компетенции (ОПК):
 - способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять её в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
 - способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
 - готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);
 - готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);

- профессиональные компетенции (ПК):

Производственно-технологическая деятельность:

способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчёта технологических параметров оборудования (ПК-2);

владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запылённости и загазованности, шума, и вибрации, освещённости рабочих мест (ПК-3);

готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения (ПК-4);

способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

Организационно-управленческая деятельность:

способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);

Научно-исследовательская деятельность:

способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);

Проектная деятельность:

способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);

Маркетинговая деятельность:

готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);

способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);

способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

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

3.1 Государственный экзамен – не предусмотрен учебным планом

3.2 Презентация портфолио

Критерии оценки уровня сформированности общекультурных компетенций по материалам портфолио

Критерий оценки	Отлично Высокий уровень	Хорошо Повышенный уровень	Удовлетворительно Базовый уровень	Не удовлетворительно Не сформирована
способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);	Студент принимал участие в общественных мероприятиях на уровне группы, факультета, ВУЗа, города, области, России, представил подтверждающие документы (сертификаты, выписки из приказов, благодарственные письма, грамоты)	Студент принимал участие в общественных мероприятиях на уровне группы, факультета, ВУЗа, представил подтверждающие документы (сертификаты, выписки из приказов, благодарственные письма, грамоты)	Студент принимал участие в общественных мероприятиях на уровне группы, факультета, представил подтверждающие документы (грамоты, благодарственные письма, выписки из приказов)	Студент не принимал участие в общественных мероприятиях, не представил подтверждающие документы (сертификаты, выписки из приказов, благодарственные письма, грамоты)
способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);	Студент представил материалы, подтверждающие процесс самоорганизации и самообразования: свидетельства о прохождении курсов дополнительного образования, дипломы победителя конкурсов, соревнований, выставок, доклады на конференциях различного уровня и тематики	Студент представил материалы, подтверждающие процесс самоорганизации и самообразования: свидетельства о прохождении курсов дополнительного образования, сертификаты участника в конкурсах, соревнованиях, выставках, доклады на конференциях различного уровня и тематики	Студент представил материалы, подтверждающие процесс самоорганизации и самообразования: одно свидетельство о прохождении курса дополнительного образования, сертификат участника конкурса или соревнования или выставки или доклад на конференции	Студент не представил материалы, подтверждающие процесс самоорганизации и самообразования.
способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);	Студент представил дипломы победителя спортивных соревнований различного уровня, или сертификаты участника мероприятий по здоровому образу жизни, или доклады на конференциях по спорту и/или здоровьесбережению	Студент представил сертификаты участника спортивных соревнований различного уровня, или сертификаты участника мероприятий по здоровому образу жизни, или доклады на конференциях по спорту и/или здоровьесбережению	Студент освоил элективный курс по физической культуре и спорту на оценку не ниже зачено (удовлетворительно)	Студент не освоил элективный курс по физической культуре и спорту

3.2 Выпускная квалификационная работа

Критерии оценки выпускной квалификационной работы (ВКР) и ее защиты Качество и уровень выполнения ВКР

Критерии	Предмет оценивания	Уровни оценивания и описание показателей			
		Неудовлетворительно – «неудовлетворительно»	Базовый уровень - «удовлетворительно»	Повышенный уровень – «хорошо»	Повышенный уровень – «отлично»
способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);	Раздел Технико-экономическое обоснование целесообразности организации (реконструкции) предприятия общественного питания Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии	Студент выполнил технико-экономическое обоснование целесообразности организации (реконструкции) предприятия общественного питания без учета различных экономических критериев и показателей, допустил грубые ошибки	Студент выполнил технико-экономическое обоснование целесообразности организации (реконструкции) предприятия общественного питания с учетом отдельных экономических критериев и показателей, допустил не принципиальные ошибки	Студент выполнил технико-экономическое обоснование целесообразности организации (реконструкции) предприятия общественного питания с учетом основных экономических критериев и показателей, допустил неточности	Студент выполнил технико-экономическое обоснование целесообразности организации (реконструкции) предприятия общественного питания с учетом различных экономических критериев и показателей, не допустил ни одной ошибки
способность использовать основы правовых	Раздел Технико-экономическое обоснование целесообразности организации (рекон-	При выполнении технико-экономического обоснования организации (реконструкции) предприятия	При выполнении технико-экономического обоснования организации (ре-	При выполнении технико-экономического обоснования организации (рекон-	При выполнении технико-экономического обоснования организации (рекон-

знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);	струкции) предприятия общественного питания	питания студент демонстрирует фрагментарные представления о правовых нормах действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельности.	конструкции) предприятия питания студент демонстрирует неполные представления о правовых нормах действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельности.	струкции) предприятия питания студент демонстрирует сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о правовых нормах действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельности.	струкции) предприятия питания студент демонстрирует сформированные систематические представления о правовых нормах действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельности.
способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);	Раздел Техно-экономическое обоснование целесообразности организации (реконструкции) предприятия общественного питания Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии	При выполнении технико-экономического обоснования организации (реконструкции) предприятия питания студент не учел социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия потребителей продукции и услуг общественного питания	При выполнении технико-экономического обоснования организации (реконструкции) предприятия питания студент учел отдельные социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия потребителей продукции и услуг общественного питания	При выполнении технико-экономического обоснования организации (реконструкции) предприятия питания студент учел основные социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия потребителей продукции и услуг общественного питания	При выполнении технико-экономического обоснования организации (реконструкции) предприятия питания студент в полном объеме учел социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия потребителей продукции и услуг общественного питания
способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);	Раздел Охрана труда. Плакат – схема основных потоков движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и использованной посуды, персонала и потребителей, в том числе и в ЧС; Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии	Студент не правильно описал опасные и вредные производственные факторы, согласно требованиям стандарта; Студент не правильно описал правила техники безопасности на рабочих местах и правила поведения в чрезвычайных ситуациях	Студент правильно описал опасные и вредные производственные факторы, согласно требованиям стандарта, допустив более двух ошибок; Студент правильно описал правила техники безопасности на рабочих местах, и правила поведения в чрезвычайных ситуациях, допустив более двух ошибок.	Студент правильно описал опасные и вредные производственные факторы, согласно требованиям стандарта, допустив не более двух ошибок; Студент правильно описал правила техники безопасности на рабочих местах и правила поведения в чрезвычайных ситуациях, допустив не более двух ошибок.	Студент правильно описал опасные и вредные производственные факторы, не допустив ни одной ошибки; Студент правильно описал правила техники безопасности на рабочих местах и правила поведения в чрезвычайных ситуациях, не допустив ни одной ошибки.
способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять её в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);	Раздел Техно-экономическое обоснование целесообразности организации (реконструкции) предприятия общественного питания Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии	Студент не провел поиск, обработку, анализ информации из различных источников по теме ВКР в объеме, необходимом для технико-экономического обоснования организации или реконструкции предприятия питания	Студент провел поиск, обработку, анализ информации из различных источников по теме ВКР в объеме, минимально необходимом для технико-экономического обоснования организации или реконструкции предприятия питания	Студент провел поиск, обработку, анализ информации из различных источников по теме ВКР в объеме, требуемом для технико-экономического обоснования организации или реконструкции предприятия питания	Студент провел поиск, обработку, анализ информации из различных источников по теме ВКР в полном объеме, требуемом для технико-экономического обоснования организации или реконструкции предприятия питания
способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различно-	Подраздел Разработка технологии и технико-технологических карт на фирменные блюда и схем технологического процесса их производства	Студент не разработал мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, и не отразил их в	Студент разработал мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания раз-	Студент разработал мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различно-	Студент разработал мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различно-

го назначения (ОПК-2);	Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии	виде технологических схем производства	личного назначения, отразил их в виде технологических схем производства допустив более двух ошибок	чения, отразил их в виде технологических схем производства допустив не более двух ошибок	чения, отразил их в виде технологических схем производства не допустив ни одной ошибки
способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);	Подраздел Разработка технологии и технико-технологических карт на фирменные блюда и схем технологического процесса их производства Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии	Студент не разработал схему и показатели технологического контроля соответствия качества продукции в соответствии с производственной программой предприятия и услуг установленным нормам не допустив ни одной ошибки	Студент разработал схему и показатели технологического контроля соответствия качества продукции в соответствии с производственной программой предприятия и услуг установленным нормам допустив более двух ошибок	Студент разработал схему и показатели технологического контроля соответствия качества продукции, в соответствии с производственной программой предприятия и услуг установленным нормам, допустив не более двух ошибок	Студент разработал схему и показатели технологического контроля соответствия качества продукции, в соответствии с производственной программой предприятия и услуг установленным нормам не допустив ни одной ошибки
готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);	Подраздел Подбор и расчёт оборудования. Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии	Студент не рассчитал и не подобрал оборудование в соответствии с производственной программой предприятия, не охарактеризовал особенности его эксплуатации и не привел правила техники безопасности при работе с различными видами оборудования	Студент рассчитал и подобрал оборудование в соответствии с производственной программой предприятия, охарактеризовал особенности его эксплуатации и привел правила техники безопасности при работе с различными видами оборудования, допустив более двух ошибок	Студент рассчитал и подобрал оборудование в соответствии с производственной программой предприятия, охарактеризовал особенности его эксплуатации и привел правила техники безопасности при работе с различными видами оборудования, допустив не более двух ошибок	Студент верно рассчитал и подобрал оборудование в соответствии с производственной программой предприятия, охарактеризовал особенности его эксплуатации и привел правила техники безопасности при работе с различными видами оборудования, не допустив ни одной ошибки
готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);	Раздел Организация технологического процесса производства продукции питания Подраздел Расчёт расхода сырья и полуфабрикатов; Подраздел Расчёт складских и вспомогательных помещений; Подраздел Расчёт численности работников производства и зала; Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии	Студент не правильно подобрал и рассчитал сырье для приготовления кулинарной продукции; Студент не правильно определил последовательность технологических операций, распределил по участкам или цехам производства неправильно описал режимы их реализации; Студент не правильно рассчитал персонал и определил его профессиональные навыки для приготовления кулинарной продукции.	Студент правильно подобрал и рассчитал сырье для приготовления кулинарной продукции, допустив более двух ошибок; Студент правильно определил последовательность технологических операций, распределил по участкам или цехам производства и правильно описал режимы их реализации, допустив более двух ошибок; Студент правильно рассчитал персонал и определил его профессиональные навыки для приготовления кулинарной продукции, допустив более двух ошибок.	Студент правильно подобрал и рассчитал сырье для кулинарной продукции, допустив менее двух ошибок; Студент правильно определил последовательность технологических операций, распределил по участкам или цехам производства и правильно описал режимы их реализации, допустив менее двух ошибок; Студент правильно рассчитал персонал и определил его профессиональные навыки для приготовления кулинарной продукции, допустив менее двух ошибок.	Студент правильно подобрал и рассчитал сырье для приготовления кулинарной продукции, не допустив ни одной ошибки; Студент правильно определил последовательность технологических операций, распределил по участкам или цехам производства и правильно описал режимы их реализации, не допустив ни одной ошибки; Студент правильно рассчитал персонал и определил его профессиональные навыки для приготовления кулинарной продукции, не допустив ни одной ошибки.
способность использовать техни-	Подраздел Требования к сырью для	Студент не охарактеризовал параметры	Студент охарактеризовал пара-	Студент охарактеризовал параметры	Студент охарактеризовал параметры

<p>ческие средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);</p>	<p>производства блюд;</p> <p>Приложение – схема основных потоков движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и использованной посуды, персонала и потребителей, в том числе и в ЧС;</p> <p>Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии</p>	<p>технологических процессов и технические средства для их контроля, не сформулировал требования к сырью, обеспечивающие качество полуфабрикатов и готовой продукции, не разработал схему движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>метры технологических процессов и технические средства для их контроля, сформулировал требования к сырью, обеспечивающие качество полуфабрикатов и готовой продукции, разработал схему движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, допустив более двух ошибок</p>	<p>технологических процессов и технические средства для их контроля, сформулировал требования к сырью, обеспечивающие качество полуфабрикатов и готовой продукции, разработал схему движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции допустив не более двух ошибок</p>	<p>технологических процессов и технические средства для их контроля, сформулировал требования к сырью, обеспечивающие качество полуфабрикатов и готовой продукции, разработал схему движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, не допустив ни одной ошибки</p>
<p>владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчёта технологических параметров оборудования (ПК-2);</p>	<p>Подраздел Расчёт расхода сырья и полуфабрикатов;</p> <p>Подраздел Подбор программ деловой сферы деятельности, презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии</p>	<p>Студент произвёл расчёт сырья и полуфабрикатов с помощью прикладных программ;</p> <p>Студент не правильно подобрал технологическое оборудование.</p>	<p>Студент произвёл расчёт сырья и полуфабрикатов с помощью прикладных программ, допустив более двух ошибок;</p> <p>Студент рационально подобрал все виды технологического оборудования, допустив более двух ошибок.</p>	<p>Студент произвёл расчёт сырья и полуфабрикатов с помощью прикладных программ, допустив менее двух ошибок;</p> <p>Студент рационально подобрал все виды технологического оборудования, допустив не более двух ошибок.</p>	<p>Студент произвёл расчёт сырья и полуфабрикатов с помощью прикладных программ, не допустив ни одной ошибки;</p> <p>Студент рационально подобрал все виды технологического оборудования, не допустив ни одной ошибки.</p>
<p>владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запылённости и загазованности, шума, и вибрации, освещённости рабочих мест (ПК-3);</p>	<p>Раздел Производственная санитария;</p> <p>Презентация содержания раздела, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии</p>	<p>Студент неправильно составил программу производственного контроля;</p> <p>Студент неправильно описал правила техники безопасности, правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на рабочих местах.</p>	<p>Студент правильно составил программу производственного контроля, учитывая основы производственной санитарии, допустив более двух ошибок;</p> <p>Студент правильно описал правила техники безопасности, правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на рабочих местах, допустив более двух ошибок.</p>	<p>Студент правильно составил программу производственного контроля, учитывая основы производственной санитарии, допустив не более двух ошибок;</p> <p>Студент правильно описал правила техники безопасности на рабочих местах, правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, допустив не более двух ошибок.</p>	<p>Студент правильно составил программу производственного контроля, учитывая основы производственной санитарии, не допустив ни одной ошибки;</p> <p>Студент правильно описал правила техники безопасности на рабочих местах, правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, не допустив ни одной ошибки.</p>
<p>готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</p>	<p>Раздел Технико-экономическое обоснование целесообразности организации (реконструкции) предприятия общественного питания)</p> <p>Презентация содержания раздела, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы</p>	<p>Студент неправильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания; не учел приоритеты в сфере производства продукции питания, Студент неправильно составил бизнес план предприятия, не проанализировал потен-</p>	<p>Студент правильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания, с учетом приоритетов в сфере производства продукции питания, допустив более двух</p>	<p>Студент правильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания, с учетом приоритетов в сфере производства продукции питания, допустив не более двух ошибок;</p>	<p>Студент правильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания, с учетом приоритетов в сфере производства продукции питания, не допустив ни одной ошибки;</p> <p>Студент правильно</p>

выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения (ПК-4);	членов комиссии	циальных поставщиков, потребителей, конкурентов, не описал предполагаемые продукцию и услуги, учитывая производственные риски.	ошибок; Студент правильно составил бизнес план предприятия, проанализировал потенциальных поставщиков, потребителей, конкурентов, описав предполагаемые продукцию и услуги, учитывая производственные риски, допустив более двух ошибок.	Студент правильно составил бизнес план предприятия, проанализировал потенциальных поставщиков, потребителей, конкурентов, описав предполагаемые продукцию и услуги, учитывая производственные риски, допустив не более двух ошибок.	составил бизнес план предприятия, проанализировал потенциальных поставщиков, потребителей, конкурентов, описав предполагаемые продукцию и услуги, учитывая производственные риски, не допустив ни одной ошибки.
способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);	Подраздел Подбор и расчёт оборудования Презентация содержания раздела, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии	Студент не рационально рассчитал производственную мощность и не правильно подобрал технологическое оборудование.	Студент рационально рассчитал производственную мощность и подобрал все виды технологического оборудования, допустив более двух ошибок.	Студент рационально рассчитал производственную мощность и подобрал все виды технологического оборудования, допустив не более двух ошибок.	Студент рационально рассчитал производственную мощность и подобрал все виды технологического оборудования, не допустив ни одной ошибки.
способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);	Подраздел Разработка производственной программы предприятия Подраздел Разработка технологии и технико-технологических карт на фирменные блюда и схем технологического процесса их производства Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии	Студент не правильно разработал производственную программу предприятия ; Студент не правильно составил технологическую схему, не указал основные технологические параметры, режимы приготовления блюда или кулинарного изделия; Студент не правильно составил технико-технологическую карту.	Студент правильно разработал производственную программу, допустив более двух ошибок; Студент правильно составил технологическую схему, указав основные технологические параметры, режимы приготовления блюда или кулинарного изделия, допустив более двух ошибок; Студент правильно составил технико-технологическую карту, согласно требованиям стандарта, допустив более двух ошибок.	Студент правильно разработал производственную программу, допустив менее двух ошибок; Студент правильно составил технологическую схему, указав основные технологические параметры, режимы приготовления блюда или кулинарного изделия, допустив не более двух ошибок; Студент правильно составил технико-технологическую карту, согласно требованиям стандарта, допустив не более двух ошибок.	Студент правильно разработал производственную программу, не допустив ни одной ошибки; Студент правильно составил технологическую схему, указав основные технологические параметры, режимы приготовления блюда или кулинарного изделия, не допустив ни одной ошибки; Студент правильно составил технико-технологическую карту, согласно требованиям стандарта, не допустив ни одной ошибки.
способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);	Раздел Техно-экономическое обоснование целесообразности организации (реконструкции предприятия общественного питания) Презентация содержания раздела, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии	Студент неправильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания; не правильно осуществил поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Студент правильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания, осуществил поиск, выбор новой информации и использовал в области развития индустрии питания и гостеприимства, допустив более двух ошибок.	Студент правильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания, осуществил поиск, выбор новой информации и использовал в области развития индустрии питания и гостеприимства, допустив не более двух ошибок.	Студент правильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания, осуществил поиск, выбор новой информации и использовал в области развития индустрии питания и гостеприимства, не допустив ни одной ошибки.
способность обеспечить	Раздел Охрана труда.	Студент не правильно описал опасные и	Студент правильно описал	Студент правильно описал опасные	Студент правильно описал опасные и

<p>вать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);</p>	<p>Плакат – схема основных потоков движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и использованной посуды, персонала и потребителей, в том числе и в ЧС;</p> <p>Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии</p>	<p>вредные производственные факторы, согласно требованиям стандарта; Студент не правильно описал правила техники безопасности на рабочих местах и правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>опасные и вредные производственные факторы, согласно требованиям стандарта, допустив более двух ошибок; Студент правильно описал правила техники безопасности на рабочих местах, и правила поведения в чрезвычайных ситуациях, допустив более двух ошибок.</p>	<p>и вредные производственные факторы, согласно требованиям стандарта, допустив не более двух ошибок; Студент правильно описал правила техники безопасности на рабочих местах и правила поведения в чрезвычайных ситуациях, допустив не более двух ошибок.</p>	<p>вредные производственные факторы, не допустив ни одной ошибки; Студент правильно описал правила техники безопасности на рабочих местах и правила поведения в чрезвычайных ситуациях, не допустив ни одной ошибки.</p>
<p>готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);</p>	<p>Раздел Охрана труда. Плакат – схема основных потоков движения сырья, готовой продукции, чистой и использованной посуды, персонала и потребителей, в том числе и в ЧС;</p> <p>Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии</p>	<p>Студент не правильно описал опасные и вредные производственные факторы, согласно требованиям стандарта; Студент не правильно описал правила техники безопасности на рабочих местах и правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Студент правильно описал опасные и вредные производственные факторы, согласно требованиям стандарта, допустив более двух ошибок; Студент правильно описал правила техники безопасности на рабочих местах, и правила поведения в чрезвычайных ситуациях, допустив более двух ошибок.</p>	<p>Студент правильно описал опасные и вредные производственные факторы, согласно требованиям стандарта, допустив не более двух ошибок; Студент правильно описал правила техники безопасности на рабочих местах и правила поведения в чрезвычайных ситуациях, допустив не более двух ошибок.</p>	<p>Студент правильно описал опасные и вредные производственные факторы, не допустив ни одной ошибки; Студент правильно описал правила техники безопасности на рабочих местах и правила поведения в чрезвычайных ситуациях, не допустив ни одной ошибки.</p>
<p>способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);</p>	<p>Подраздел Разработка производственной программы предприятия Приложения График загрузки зала График реализации блюд по часам</p> <p>Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии</p>	<p>Студент не правильно разработал производственную программу предприятия; Студент не правильно составил график загрузки зала и реализации блюд по часам</p>	<p>Студент правильно разработал производственную программу, допустив более двух ошибок; Студент правильно составил график загрузки зала и реализации блюд по часам, допустив более двух ошибок.</p>	<p>Студент правильно разработал производственную программу, допустив более менее двух ошибок; Студент правильно составил график загрузки зала и реализации блюд по часам, допустив не более двух ошибок.</p>	<p>Студент правильно разработал производственную программу, не допустив ни одной ошибки; Студент правильно составил график загрузки зала и реализации блюд по часам, не допустив ни одной ошибки.</p>
<p>способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);</p>	<p>Раздел Оценка экономической эффективности производственно-технологической деятельности предприятия</p> <p>Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии</p>	<p>Студент не правильно оценил экономическую эффективность производственно-технологической деятельности предприятия питания, не провёл мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности</p>	<p>Студент правильно оценил экономическую эффективность производственно-технологической деятельности предприятия питания, провёл мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности, допустив более</p>	<p>Студент правильно оценил экономическую эффективность производственно-технологической деятельности предприятия питания, провёл мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности, допустив не более двух ошибок.</p>	<p>Студент правильно оценил экономическую эффективность производственно-технологической деятельности предприятия питания, провёл мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности, не допустив ни одной ошибки.</p>

<p>способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);</p>	<p>Раздел Технико-экономическое обоснование целесообразности организации (реконструкции) предприятия общественного питания)</p> <p>Презентация содержания раздела, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии</p>	<p>Студент неправильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания; не правильно осуществил поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировал и обобщил информацию</p>	<p>двух ошибок.</p> <p>Студент правильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания, осуществил поиск, выбор новой информации и использовал в области развития потребительского рынка, систематизировал и обобщил информацию, допустив более двух ошибок.</p>	<p>Студент правильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания, осуществил поиск, выбор новой информации и использовал в области развития потребительского рынка, систематизировал и обобщил информацию, допустив не более двух ошибок.</p>	<p>Студент правильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания, осуществил поиск, выбор новой информации и использовал в области развития потребительского рынка, систематизировал и обобщил информацию, не допустив ни одной ошибки.</p>
<p>способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);</p>	<p>Раздел Технико-экономическое обоснование целесообразности организации (реконструкции) предприятия общественного питания)</p> <p>Презентация содержания раздела, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии</p>	<p>Студент неправильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания; не учёл множественных факторов, не провел анализ, оценку рынка и риски, аудит финансовых и материальных ресурсов</p>	<p>Студент правильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания, учёл множественных факторов, провел анализ, оценку рынка и риски, аудит финансовых и материальных ресурсов, допустив более двух ошибок.</p>	<p>Студент правильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания, учёл множественных факторов, провел анализ, оценку рынка и риски, аудит финансовых и материальных ресурсов, допустив не более двух ошибок.</p>	<p>Студент правильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания, учёл множественных факторов, провел анализ, оценку рынка и риски, аудит финансовых и материальных ресурсов, не допустив ни одной ошибки.</p>
<p>способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);</p>	<p>Подраздел Разработка производственной программы предприятия</p> <p>Подраздел Определение количества сырья, отходов, выхода полуфабрикатов (сырьевая ведомость)</p> <p>Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии</p>	<p>Студент не правильно определил количество сырья, отходов, выход полуфабрикатов; не рационально распределил сырьевые ресурсы при разработке производственной программы, допустил грубые ошибки</p>	<p>Студент правильно разработал производственную программу, допустив более двух ошибок;</p> <p>Студент правильно определил количество сырья, отходов, выход полуфабрикатов; рационально распределил сырьевые ресурсы при разработке производственной программы, допустив более двух ошибок.</p>	<p>Студент правильно разработал производственную программу, допустив более двух ошибок;</p> <p>Студент правильно определил количество сырья, отходов, выход полуфабрикатов; рационально распределил сырьевые ресурсы при разработке производственной программы, допустив не более двух ошибок.</p>	<p>Студент правильно разработал производственную программу, не допустив ни одной ошибки;</p> <p>Студент правильно определил количество сырья, отходов, выход полуфабрикатов; рационально распределил сырьевые ресурсы при разработке производственной программы, не допустив ни одной ошибки.</p>
<p>готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);</p>	<p>Раздел Охрана труда.</p> <p>Плакат – схема основных потоков движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и использованной посуды, персонала и потребителей, в том числе и в ЧС;</p> <p>Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разде-</p>	<p>Студент не правильно описал опасные и вредные производственные факторы, согласно требованиям стандарта;</p> <p>Студент не правильно описал правила техники безопасности на рабочих местах и правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Студент правильно описал опасные и вредные производственные факторы, согласно требованиям стандарта, допустив более двух ошибок;</p> <p>Студент правильно описал правила техники безопасности на рабочих местах, и правила поведения в чрезвычайных ситуациях, допустив не</p>	<p>Студент правильно описал опасные и вредные производственные факторы, согласно требованиям стандарта, допустив не более двух ошибок;</p> <p>Студент правильно описал правила техники безопасности на рабочих местах и правила поведения в чрезвычайных ситуациях, допустив не</p>	<p>Студент правильно описал опасные и вредные производственные факторы, не допустив ни одной ошибки;</p> <p>Студент правильно описал правила техники безопасности на рабочих местах и правила поведения в чрезвычайных ситуациях, не допустив ни одной ошибки.</p>

	лам, ответы на вопросы членов комиссии		чайных ситуациях, допустив более двух ошибок.	более двух ошибок.	
владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);	<p>Подраздел Разработка производственной программы предприятия</p> <p>Подраздел Разработка технологии и технико-технологических карт на фирменные блюда и схем технологического процесса их производства</p> <p>Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии</p>	Студент не правильно разработал производственную программу предприятия ; Студент не правильно составил технологическую схему, не указал основные технологические параметры, режимы приготовления блюда или кулинарного изделия; Студент не правильно составил технико-технологическую карту.	Студент правильно разработал производственную программу, допустив более двух ошибок; Студент правильно составил технологическую схему, указав основные технологические параметры, режимы приготовления блюда или кулинарного изделия, допустив более двух ошибок; Студент правильно составил технико-технологическую карту, согласно требованиям стандарта, допустив более двух ошибок.	Студент правильно разработал производственную программу, допустив более менее двух ошибок; Студент правильно составил технологическую схему, указав основные технологические параметры, режимы приготовления блюда или кулинарного изделия, допустив не более двух ошибок; Студент правильно составил технико-технологическую карту, согласно требованиям стандарта, допустив не более двух ошибок.	Студент правильно разработал производственную программу, не допустив ни одной ошибки; Студент правильно составил технологическую схему, указав основные технологические параметры, режимы приготовления блюда или кулинарного изделия, не допустив ни одной ошибки; Студент правильно составил технико-технологическую карту, согласно требованиям стандарта, не допустив ни одной ошибки.
способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);	<p>Раздел Оценка экономической эффективности производственно-технологической деятельности предприятия</p> <p>Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии</p>	Студент не правильно оценил экономическую эффективность производственно-технологической деятельности предприятия питания, не провёл мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности	Студент правильно оценил экономическую эффективность производственно-технологической деятельности предприятия питания, провёл мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности, допустив более двух ошибок.	Студент правильно оценил экономическую эффективность производственно-технологической деятельности предприятия питания, провёл мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности, допустив не более двух ошибок.	Студент правильно оценил экономическую эффективность производственно-технологической деятельности предприятия питания, провёл мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности, не допустив ни одной ошибки.
способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);	<p>Подраздел Научные основы инновационных технологий кулинарной продукции</p> <p>Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии</p>	Студент не предоставил результаты исследований по заданной методике и не проанализировал результаты эксперимента.	Студент предоставил результаты исследований по заданной методике и проанализировал результаты эксперимента, допустив более двух ошибок.	Студент предоставил результаты исследований по заданной методике и проанализировал результаты эксперимента, допустив менее двух ошибок.	Студент предоставил результаты исследований по заданной методике и проанализировал результаты эксперимента, не допустив ни одной ошибки.
способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);	<p>Раздел 3.3 Научные основы инновационных технологий кулинарной продукции</p> <p>Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии</p>	Студент не предоставил анализ научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.	Студент предоставил анализ научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания, допустив более двух ошибок.	Студент предоставил анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания, допустив менее двух ошибок.	Студент предоставил анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания, не допустив ни одной ошибки.
способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для	<p>Раздел 3.3 Научные основы инновационных технологий кулинарной продукции</p> <p>Презентация содержания</p>	Студент не привёл описание экспериментов, не подготовил данные для составления обзоров, отчётов и научных	Студент привёл описание экспериментов, подготовил данные для составления обзоров, отчётов	Студент привёл описание экспериментов, подготовил данные для составления обзоров, отчётов и	Студент привёл описание экспериментов, подготовил данные для составления обзоров, отчётов и научных

составления обзоров, отчётов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).	жания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии	публикаций.	и научных публикаций, допустив более двух ошибок.	научных публикаций, допустив менее двух ошибок.	публикаций.
способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);	Подраздел Подбор и расчёт оборудования Презентация содержания раздела, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии	Студент не рационально рассчитал производственную мощность и не правильно подобрал технологическое оборудование.	Студент рационально рассчитал производственную мощность и подобрал все виды технологического оборудования, допустив более двух ошибок.	Студент рационально рассчитал производственную мощность и подобрал все виды технологического оборудования, допустив не более двух ошибок.	Студент рационально рассчитал производственную мощность и подобрал все виды технологического оборудования, не допустив ни одной ошибки.
готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);	Подраздел Расчёт площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений Презентация содержания раздела, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии	Студент не рационально рассчитал площади производственных, служебных, бытовых и технических помещений, допустил грубые ошибки	Студент рационально рассчитал площади производственных, служебных, бытовых и технических помещений допустив более двух ошибок.	Студент рационально рассчитал площади производственных, служебных, бытовых и технических помещений, допустив не более двух ошибок.	Студент рационально рассчитал площади производственных, служебных, бытовых и технических помещений, не допустив ни одной ошибки.
готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);	Раздел Технико-экономическое обоснование целесообразности организации (реконструкции) предприятия общественного питания) Раздел Оценка экономической эффективности производственно-технологической деятельности предприятия Презентация содержания раздела, до-	Студент неправильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания; не осуществил поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. Студент не правильно оценил экономическую эффективность производственно-технологической деятельности предприятия питания,	Студент правильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания, осуществил поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, допустив более двух ошибок. Студент пра-	Студент правильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания, осуществил поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, допустив не более двух ошибок. Студент правильно оценил экономическую эффек-	Студент правильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания, осуществил поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, не допустив ни одной ошибки. Студент правильно оценил экономическую эффективность производ-

	клад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии	не произвел расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания, допустил грубые ошибки	вильно оценил экономическую эффективность производственно-технологической деятельности предприятия питания, произвел расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания более двух ошибок.	тивность производственно-технологической деятельности предприятия питания, произвел расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания, допустив не более двух ошибок.	ственно-технологической деятельности предприятия питания, произвел расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания не допустив ни одной ошибки.
способ-ность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);	<p>Подраздел Разработка производственной программы предприятия</p> <p>Подраздел Разработка меню предприятия общественного питания</p> <p>Разработка технологии и технико-технологических карт на фирменные блюда и схем технологического процесса их производства</p> <p>Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии</p>	Студент не правильно разработал производственную программу предприятия ; Студент не правильно составил технологическую схему, не указал основные технологические параметры, режимы приготовления блюда или кулинарного изделия; Студент не правильно составил технико-технологическую карту.	Студент правильно разработал производственную программу, допустив более двух ошибок; Студент правильно составил технологическую схему, указав основные технологические параметры, режимы приготовления блюда или кулинарного изделия, допустив более двух ошибок; Студент правильно составил технико-технологическую карту, согласно требованиям стандарта, допустив более двух ошибок.	Студент правильно разработал производственную программу, допустив более менее двух ошибок; Студент правильно составил технологическую схему, указав основные технологические параметры, режимы приготовления блюда или кулинарного изделия, допустив не более двух ошибок; Студент правильно составил технико-технологическую карту, согласно требованиям стандарта, допустив не более двух ошибок.	Студент правильно разработал производственную программу, не допустив ни одной ошибки; Студент правильно составил технологическую схему, указав основные технологические параметры, режимы приготовления блюда или кулинарного изделия, не допустив ни одной ошибки; Студент правильно составил технико-технологическую карту, согласно требованиям стандарта, не допустив ни одной ошибки.
готов-ность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);	<p>Раздел Технико-экономическое обоснование целесообразности организации (реконструкции предприятия общественного питания)</p> <p>Подраздел Разработка меню предприятия общественного питания</p> <p>Презентация содержания раздела, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии</p>	Студент неправильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания; не правильно спрогнозировал конъюнктуру рынка продовольственного сырья и проанализировал реализованный спрос на продукцию производства Студент не правильно составил меню, в процессе его разработки допустил грубые ошибки	Студент правильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания, спрогнозировал конъюнктуру рынка продовольственного сырья и проанализировал реализованный спрос на продукцию производства, допустив более двух ошибок.	Студент правильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания, спрогнозировал конъюнктуру рынка продовольственного сырья и проанализировал реализованный спрос на продукцию производства, допустив не более двух ошибок.	Студент правильно обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания, спрогнозировал конъюнктуру рынка продовольственного сырья и проанализировал реализованный спрос на продукцию производства, не допустив ни одной ошибки.
			Студент правильно составил меню, оценил эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, допустив не более двух ошибок.	Студент правильно составил меню, оценил эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, допустив не более двух ошибок.	Студент правильно составил меню, оценил эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, не допустив ни одной ошибки.

			более двух оши- бок.		
--	--	--	-------------------------	--	--

Качество защиты ВКР и участия в дискуссии

Компетенция (ОК, ОПК, ПК)	Критерий оценки	Уровни оценивания и описание показателей			
		Недостаточный уровень - «неудовлетворительно»	Базовый уровень – «удовлетворительно»	Повышенный уровень - «хорошо»	Повышенный уровень – «отлично»
способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческих позиций (ОК-1);	Активность участия в дискуссии, аргументированность ответов, демонстрация мировоззренческой позиции	Студент обнаруживает неумение применять полученные философские знания в ответах на вопросы членов ГЭК	Студент показал слабую ориентировку в тех философских понятиях, терминах, затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК.	Студент достаточно уверенно владеет основами философских знаний, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах.	Студент уверенно показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения философской науки, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы.
способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);	Активность участия в дискуссии, аргументированность ответов, демонстрация гражданской позиции	Студент не демонстрирует знание этапов и закономерностей исторического развития общества и отрасли организации питания, не может охарактеризовать свою гражданскую позицию	Студент демонстрирует фрагментарное знание этапов и закономерностей исторического развития общества и отрасли организации питания, имеет активную гражданскую позицию	Студент демонстрирует общее знание этапов и закономерностей исторического развития общества и отрасли организации питания, имеет активную гражданскую позицию	Студент демонстрирует обширные знания основных этапов и закономерностей исторического развития общества и отрасли организации питания, имеет активную гражданскую позицию
способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);	Активность участия в дискуссии, аргументированность ответов,	Студент совсем не ориентируется в терминологии в области права, не может аргументированно ответить на вопросы	Студент в целом, владеет терминологией в области права, аргументировано отвечает на вопросы, основанные на правовых знаниях, но допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы.	Студент достаточно уверенно владеет терминологией в области права, аргументировано отвечает на вопросы, основанные на правовых знаниях.	Студент уверенно владеет терминологией в области права, аргументировано отвечает на вопросы, основанные на правовых знаниях.
способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);	Качество доклада, аргументированность, логичность, последовательность речи и ответов на вопросы, качество презентационного материала, качество текста ВКР	Студент обнаруживает непонимание материалов ВКР и проявляет неумение применять полученные материалы даже с помощью членов комиссии. Защиту строит не связно, допускает существенные ошибки. Работа оформлена с множественными грамматическими и стилистическими ошибками	Студент в целом, владеет содержанием работы, но при этом показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые использует в своей работе. Практическая часть ВКР выполнена некачественно. Защита, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко. Работа оформлена с отдельными грамматическими и стилистическими ошибками	Студент достаточно уверенно владеет содержанием материалов работы, но допускает отдельные неточности при защите ВКР. Презентационная часть ВКР выполнена качественно, защиту строит связно, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Работа оформлена с редкими грамматическими и стилистическими ошибками	Студент уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, презентационная часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне, защиту строит связно, использует наглядный материал: презентацию, схемы, таблицы и др. Работа оформлена без грамматических и стилистических ошибок

<p>способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);</p>	<p>Качество доклада, аргументированность, логичность, последовательность речи и ответов на вопросы, качество презентационного материала, качество текста ВКР Активность участия в дискуссии.</p>	<p>Студент не знает особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; не умеет самостоятельно находить и принимать организационно- управленческие решения стимулирования работников производства, не может аргументировано ответить на вопросы</p>	<p>Студент в целом демонстрирует знание особенностей, форм, средств и методов обслуживания потребителей; умение самостоятельно находить и принимать организационно- управленческие решения стимулирования работников производства, допускает неточности и ошибки при ответах на вопросы.</p>	<p>Студент достаточно уверенно демонстрирует знание особенностей, форм, средств и методов обслуживания потребителей; умеет самостоятельно находить и принимать организационно- управленческие решения стимулирования работников производства, аргументировано отвечает на вопросы.</p>	<p>Студент демонстрирует владение навыками осуществления мониторинга мотивационных программ, методиками разработки мотивационных и стимулирующих программ, технологиями оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства; аргументировано отвечает на вопросы.</p>
<p>способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);</p>	<p>Качество доклада, аргументированность, логичность, последовательность речи и ответов на вопросы, качество презентационного материала, качество текста ВКР Активность участия в дискуссии.</p>	<p>Студент не знает особенностей оценки профессионального уровня персонала, природу лидерства и функциональной ответственности, основ правового регулирования в будущей профессиональной деятельности, принципов разработки индивидуальных и кол; демонстрирует не умение работать в команде, обрабатывать информацию, необходимую для управления коллективом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала, не может аргументировано ответить на вопросы</p>	<p>Студент в целом демонстрирует знание особенностей оценки профессионального уровня персонала, природу лидерства и функциональной ответственности, основ правового регулирования в будущей профессиональной деятельности, принципов разработки индивидуальных и кол; демонстрирует умение работать в команде, обрабатывать информацию, необходимую для управления коллективом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала, допускает неточности и ошибки при ответах на вопросы.</p>	<p>Студент достаточно уверенно демонстрирует знание особенностей оценки профессионального уровня персонала, природу лидерства и функциональной ответственности, основ правового регулирования в будущей профессиональной деятельности, принципов разработки индивидуальных и кол; демонстрирует умение работать в команде, обрабатывать информацию, необходимую для управления коллективом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала, аргументировано отвечает на вопросы.</p>	<p>Студент демонстрирует владение методами разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, основами формирования взаимодействия между членами команды; методами определения типа личности и темперамента, методами эффективной межличностной коммуникации, методами преодоления конфликтов; аргументировано отвечает на вопросы</p>
<p>способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);</p>	<p>Качество доклада, аргументированность, логичность, последовательность речи и ответов на вопросы, качество презентационного материала, качество текста ВКР Активность участия в дискуссии.</p>	<p>Студент не знает как определить пути и выбрать средства устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту; демонстрирует не умение формировать программы стажировки для закрепления и развития профессиональных умений и навыков; не способен критически оценивать достоинства и недостатки, а также сильные и слабые стороны в области поддержки лояльности персонала по отношению к пред-</p>	<p>Студент в целом демонстрирует знание как определить пути и выбрать средства устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту; демонстрирует умение формировать программы стажировки для закрепления и развития профессиональных умений и навыков; способность критически оценивать достоинства и недостатки, а также сильные и слабые стороны в области поддержки лояль-</p>	<p>Студент достаточно уверенно демонстрирует знание определения путей и выбора средств устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту; демонстрирует умение формировать программы стажировки для закрепления и развития профессиональных умений и навыков; способность критически оценивать достоинства и недостатки, а также сильные и слабые стороны в области поддержки лояль-</p>	<p>Студент демонстрирует владение навыками самоанализа, самооценки и планирования процесса развития профессионального мастерства и повышения уровня квалификации; навыками к постоянному совершенствованию, саморазвитию с учетом собственных обязанностей на предприятиях питания</p>

		приятно и руководству.	ности персонала по отношению к предприятию и руководству, допускает неточности и ошибки при ответах на вопросы.	ности персонала по отношению к предприятию и руководству, аргументировано отвечает на вопросы	
способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);	Качество доклада, аргументированность, логичность, последовательность речи и ответов на вопросы, качество презентационного материала, качество текста ВКР Активность участия в дискуссии.	Студент не знает основные методы и приемы поиска информации, основы мотивации и стимулирования работников предприятия; Демонстрирует не умение разрабатывать мотивационные программы для работников предприятия; разрабатывать стимулирующие программы; применять стимулирующие факторы в организации работы предприятия; не умение нести ответственность за свои действия и подчиняться, допускает много неточностей и ошибок при ответах на вопросы.	Студент в целом демонстрирует знание основных методов и приемов поиска информации и стимулирования работников предприятия; демонстрирует умение разрабатывать мотивационные программы для работников предприятия; разрабатывать стимулирующие программы; применять стимулирующие факторы в организации работы предприятия; умение нести ответственность за свои действия и подчиняться, допускает неточности и ошибки при ответах на вопросы.	Студент достаточно уверенно демонстрирует знание основных методов и приемов поиска информации, основ мотивации и стимулирования работников предприятия; демонстрирует умение разрабатывать мотивационные программы для работников предприятия; разрабатывать стимулирующие программы; применять стимулирующие факторы в организации работы предприятия; умение нести ответственность за свои действия и подчиняться, аргументировано отвечает на вопросы.	Студент демонстрирует владение навыками разработки мотивационных и стимулирующих программ навыками самостоятельно находить и принимать организационно-управленческие решения в сложных и нестандартных ситуациях, а также нести за них ответственность, аргументировано отвечает на вопросы
готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);	Качество доклада, аргументированность, логичность, последовательность речи и ответов на вопросы, качество презентационного материала, качество текста ВКР Активность участия в дискуссии.	Студент не знает функциональные и должностные обязанности персонала предприятия питания, квалификационные требования к персоналу, критерии оценки качества работы персонала, методику построения обучающих и аттестационных программ, порядок проведения аттестаций и квалификационных испытаний Демонстрирует не умение разрабатывать программы квалификационных испытаний работников предприятия питания; проводить оценку уровня профессионализма линейного персонала предприятия питания допускает много неточностей и ошибок при ответах на вопросы.	Студент в целом демонстрирует знание функциональных и должностных обязанностей персонала предприятия питания, квалификационных требований к персоналу, критериев оценки качества работы персонала, методики построения обучающих и аттестационных программ, порядка проведения аттестаций и квалификационных испытаний Демонстрирует умение разрабатывать программы квалификационных испытаний работников предприятия питания; проводить оценку уровня профессионализма линейного персонала предприятия питания допускает неточности и ошибки при ответах на вопросы.	Студент достаточно уверенно демонстрирует знание функциональных обязанностей персонала предприятия питания, квалификационных требований к персоналу, критериев оценки качества работы персонала, методики построения обучающих и аттестационных программ, порядка проведения аттестаций и квалификационных испытаний Демонстрирует умение разрабатывать программы квалификационных испытаний работников предприятия питания; проводить оценку уровня профессионализма линейного персонала предприятия питания аргументировано отвечает на вопросы	Студент демонстрирует владение навыками аттестации работников предприятия питания и принятия управленческих решений по результатам аттестации аргументировано отвечает на вопросы

<p>способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);</p>	<p>Качество доклада, аргументированность, логичность, последовательность речи и ответов на вопросы, качество презентационного материала, качество текста ВКР Активность участия в дискуссии.</p>	<p>Студент не знает функции и принципы управления, их особенности и взаимосвязи; классические и инновационные приемы и методы организации деятельности исполнителей Демонстрирует не умение организовывать и эффективно контролировать за деятельностью исполнителей; оценить качество выполнения работ и плановых заданий исполнителей на основе существующих критериев оценки; определять объемы работ и плановые задания исполнителей; допускает много неточностей и ошибок при ответах на вопросы.</p>	<p>Студент в целом знает функции и принципы управления, их особенности и взаимосвязи; классические и инновационные приемы и методы организации деятельности исполнителей Демонстрирует умение организовывать и эффективно контролировать за деятельностью исполнителей; оценить качество выполнения работ и плановых заданий исполнителей на основе существующих критериев оценки; определять объемы работ и плановые задания исполнителей; допускает неточности и ошибки при ответах на вопросы.</p>	<p>Студент достаточно уверенно демонстрирует знание функций и принципов управления, их особенностей и взаимосвязи; классических и инновационных приемов и методов организации деятельности исполнителей Демонстрирует умение организовывать и эффективно контролировать за деятельностью исполнителей; оценить качество выполнения работ и плановых заданий исполнителей на основе существующих критериев оценки; определять объемы работ и плановые задания исполнителей; аргументировано отвечает на вопросы</p>	<p>Студент демонстрирует владение навыками самостоятельно и в полном объеме организовывать работу исполнителей, разрабатывать и внедрять критерии оценки полноты и качества производимых работ, формировать методические подходы к организации эффективной работы исполнителей в форме – внутренних правил, инструкций, графиков и иных регламентов; аргументировано отвечает на вопросы</p>
<p>готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);</p>	<p>Качество доклада, аргументированность, логичность, последовательность речи и ответов на вопросы, качество презентационного материала, качество текста ВКР Активность участия в дискуссии.</p>	<p>Студент не знает принципы оценки хозяйственной деятельности предприятий питания; основные теоретико-методические подходы к определению издержек (затрат) на предприятии питания: экономические, бухгалтерские, маркетинговые. Демонстрирует не умение различать основные виды затрат и факторы оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания; применять приемы и методы экономического анализа к оценке эффективности предприятий питания допускает много неточностей и ошибок при ответах на вопросы.</p>	<p>Студент в целом знает принципы оценки хозяйственной деятельности предприятий питания; основные теоретико-методические подходы к определению издержек (затрат) на предприятии питания: экономические, бухгалтерские, маркетинговые. Демонстрирует умение различать основные виды затрат и факторы оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания; применять приемы и методы экономического анализа к оценке эффективности предприятий питания допускает неточности и ошибки при ответах на вопросы.</p>	<p>Студент достаточно уверенно знает принципы оценки хозяйственной деятельности предприятий питания; основные теоретико-методические подходы к определению издержек (затрат) на предприятии питания: экономические, бухгалтерские, маркетинговые. Демонстрирует умение различать основные виды затрат и факторы оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания; применять приемы и методы экономического анализа к оценке эффективности предприятий питания аргументировано отвечает на вопросы</p>	<p>Студент демонстрирует владение навыками оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля; аргументировано отвечает на вопросы</p>
<p>способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).</p>	<p>Качество доклада, аргументированность, логичность, последовательность речи и ответов на вопросы, качество презентационного материала, качество текста ВКР Активность участия в дискуссии.</p>	<p>Студент не знает основы маркетинга; особенности маркетинга продукции и услуг предприятий питания, не знает принципы тактического и стратегического маркетинга, пассивного, организа-</p>	<p>Студент в целом знает основы маркетинга; особенности маркетинга продукции и услуг предприятий питания, знает принципы тактического и стратегического маркетинга, пассивного, организа-</p>	<p>Студент достаточно уверенно знает основы маркетинга; особенности маркетинга продукции и услуг предприятий питания, принципы тактического и стратегического маркетинга, пассивного, организа-</p>	<p>Студент демонстрирует владение принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой; аргументировано отвечает на вопро-</p>

		<p>ционного и активного маркетинга; технологии рекламы, правила ценообразования на предприятиях питания и гостеприимства</p> <p>Демонстрирует не умение планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции; допускает много неточностей и ошибок при ответах на вопросы.</p>	<p>ционного и активного маркетинга; технологии рекламы, правила ценообразования на предприятиях питания и гостеприимства</p> <p>Демонстрирует умение планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции; допускает неточности и ошибки при ответах на вопросы.</p>	<p>ционного и активного маркетинга; технологии рекламы, правила ценообразования на предприятиях питания и гостеприимства</p> <p>Демонстрирует умение планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции; аргументировано отвечает на вопросы</p>	сы
--	--	---	---	---	----

Оценочный лист ВКР
по направлению подготовки
19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания»

Предмет оценивания	Номер компетенции		ФИО студента	ФИО студента	ФИО студента
	ВКР	Защита ВКР, дискуссия			
Раздел 1. Техничко-экономическое обоснование целесообразности организации (реконструкции) предприятия общественного питания	ОК-6, ОПК-1, ПК-4, ПК-7, ПК-15, ПК-16, ПК-30, ПК-32	ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-5, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-20, ПК-21, ПК-23, ПК-29, ПК-33			
Раздел 2. Организация технологического процесса производства продукции питания 2.1 Разработка производственной программы предприятия 2.2 Расчёт расхода сырья и полуфабрикатов 2.3 Расчёт складских и вспомогательных помещений 2.4 Расчёт численности работников производства и зала 2.5 Подбор и расчёт оборудования 2.6 Расчёт площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений	ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-17, ПК-20, ПК-21, ПК-23, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-32, ПК-33				
Раздел 3. Технологическая часть 3.1. Требования к сырью для производства блюд 3.2. Технологии приготовления и разработка технико-технологических карт на фирменные блюда и схем технологического процесса их приготовления 3.3. Научные основы инновационных технологий кулинарной продукции	ПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-6, ПК-19, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-31				
Раздел 4. Производственная санитария	ПК-3				
Раздел 5. Охрана труда	ОК-9, ПК-1, ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-18				
Раздел 6. Оценка экономической эффективности производственно-технологической деятельности предприятия	ОК-3, ПК-14, ПК-22, ПК-30				
Средний уровень сформированности компетенций, оценка				<i>Базовый, удовлетв.</i>	<i>Повышенный, хорошо</i>

**Сводный оценочный лист ГЭК
ФИО обучающегося _____**

	Формулировка компетенции (номер компетенции)	* Уровень сформированности компетенции
Портфолио	способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);	
	способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);	
	способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);	
Выпускная квалификационная работа	способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);	
	способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);	
	способность использовать приёмы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);	
	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять её в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);	
	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)	
	способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);	
	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);	
	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);	
	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);	
	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчёта технологических параметров оборудования (ПК-2);	
	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запылённости и загазованности, шума, и вибрации, освещённости рабочих мест (ПК-3);	
	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения (ПК-4);	
	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);	
способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);		
способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);		

<p>способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);</p>	
<p>готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);</p>	
<p>способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услуг внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);</p>	
<p>способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);</p>	
<p>способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);</p>	
<p>способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);</p>	
<p>способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);</p>	
<p>готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);</p>	
<p>владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);</p>	
<p>способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);</p>	
<p>способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);</p>	
<p>способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);</p>	
<p>способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).</p>	
<p>способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);</p>	
<p>готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);</p>	
<p>готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);</p>	
<p>способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);</p>	
<p>готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);</p>	

Защита ВКР, дискуссия	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческих позиций (ОК-1);	
	способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);	
	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);	
	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);	
	способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);	
	способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);	
	способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);	
	способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);	
	готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);	
	способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);	
	готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);	
	способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).	
Среднее значение оценки		
Итоговая оценка		

*

Уровень сформированности компетенции:

базовый - удовлетворительно;

повышенный - хорошо;

повышенный - отлично.

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программа

4.1 Государственный экзамен – не предусмотрен учебным планом

4.2 Выпускная квалификационная работа

Примерная тематика выпускных квалификационных работ по направлению подготовки

19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки (специальность))

Виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС ВО	Тематика ВКР
Производственно-технологическая (основной); Организационно-управленческая, Научно-исследовательская, Проектная, Маркетинговая (дополнительные).	Организация работы кафе японской кухни на 50 посадочных мест в г. Нововоронеж
	Организация работы гриль-бара на 30 посадочных мест в г. Воронеж
	Организация работы студенческой столовой при ГОУ СПО на 150 посадочных мест в г. Старый Оскол Белгородской области
	Организация работы кафе украинской кухни на 60 посадочных мест в г. Россошь
	Организация работы детского кафе на 30 посадочных мест в г. Белгород
	Организация работы кафе с расширенным ассортиментом салатов на 70 посадочных мест в г. Курск
	Организация работы кафе-бистро на 50 посадочных мест в г. Тамбов
	Организация работы кафе европейской кухни на 100 посадочных мест в г. Белгород
	Организация работы кафе мексиканской кухни на 70 посадочных мест в г. Старый Оскол Белгородской области
	Организация работы ресторана русской кухни на 100 посадочных мест в г. Владимир
	Техническое перевооружение ресторана «Луч» в г. Воронеж
	Организация работы кафе на 70 посадочных мест при гостинице «Провинция» в п. Кантемировка Воронежской области
	Разработка технологии(й) и организация производства сладких блюд с пониженным гликемическим индексом
Разработка технологии и организация производства блюд с применением ЛТ-технологий	
Разработка технологии и организация производства рубленых блюд из мяса, обогащенных полиненасыщенными жирными кислотами	

Примечание. Количество тем ВКР должно быть на 2-3 больше, чем количество выпускников текущего учебного года.

4.2.2 Вопросы для дискуссии (примерные)

ОК-1 - Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческих позиций

1. Предмет философии науки.
2. Эволюция подходов к анализу науки.
3. Научное познание как социокультурный феномен.
4. Специфика научного познания.
5. Функции науки и ее роль в современной цивилизации.
6. Строение науки как традиции.
7. Нормы, ценности и идеалы современной науки.
8. Аксиологические проблемы современной науки.

ОК-2 - Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

1. Сколько партий в настоящее время представлены в Правительстве РФ?
2. Программа какой из партий Вам импонирует? Обоснуйте свой ответ.
3. Какие основополагающие программные документы Правительства РФ в настоящее время определяют развитие отрасли организации питания?
4. Какова социальная роль отрасли организации питания на современном этапе развития общества?
5. Каковы основные исторические этапы развития отрасли?

ОК-4 - Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

1. Какими документами определяются трудовые отношения между работодателем и работником?
2. На основании чего можно уволить сотрудника? За что можно уволить сотрудника?
3. Какие виды поощрений сотрудника Вы знаете?
4. Какие виды наказаний сотрудника Вы знаете?
5. Какие права потребителя должны обеспечиваться в процессе оказания услуг общественного питания?

ОК-5 - Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

1. Из каких аспектов состоит речевая коммуникация?
2. Расскажите о каждом из них?
3. Какие коммуникативные качества речи выделяют исследователи?
4. В каких двух формах существует речь?
5. Каковы особенности устной и письменной речи?
6. Какие различия существуют между средствами массовой коммуникации в сфере речевой деятельности?

ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

1. Перечислите измеряемые параметры при хранении сырья на предприятии питания.
2. Какой должна быть температура при приёмке сырья.
3. Как производится первичная обработка яиц?
4. Как маркируется инвентарь в заготовочных цехах?
5. Опишите организацию рабочего места повара холодного цеха.

ПК-2 - владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчёта технологических параметров оборудования;

1. Назовите какие прикладные программы используются при организации и деятельности предприятия общественного питания.
2. Назовите какие базы данных могут использоваться при организации и деятельности предприятия общественного питания.
3. Назовите какие пакеты прикладных программ могут использоваться при расчёте технологического оборудования для предприятия общественного питания.

ПК-3 - владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запылённости и загазованности, шума, и вибрации, освещённости рабочих мест;

1. Правила техники безопасности при работе с тепловым оборудованием.
2. Какие параметры микроклимата отражены в производственной программе предприятия общественного питания?
3. Какие микробиологические показатели контролируются при производстве продуктов питания?
4. Санитарное законодательство и санитарный контроль в области общественного питания.
5. Организация санитарного контроля на предприятии.

ПК-4 - готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения;

1. Назовите основные приоритеты в сфере производства продукции питания.
2. Какие основные направления развития ресторанного бизнеса?

ПК-5 - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

1. По каким параметрам подбирается холодильное оборудования для предприятий общественного питания?
2. По каким параметрам подбирается тепловое оборудования для предприятий общественного питания?
3. По каким параметрам подбирается вспомогательное оборудования для предприятий общественного питания?
4. По каким параметрам подбирается механическое оборудования для предприятий общественного питания?
5. Какими правилами необходимо руководствоваться при расстановке технологического оборудования в цехах предприятия общественного питания?

ПК-6 - Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

1. Какие сопроводительные документы необходимы при приёме сырья?
2. Назовите журналы ежедневного учёта на предприятии общественного питания.
3. Перечислите нормативно-технологическую документацию предприятия общественного питания.
4. Назовите этапы разработки фирменного блюда.
5. Какой нормативный документ контролирует безопасность продукции питания?

ПК-7 - Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

1. Описать поведение потребителей в процессе выбора исполнителя услуг и формирования восприятия обслуживания.
2. Перечислите наиболее важные критерии классификации предприятий питания.
3. Какие типы предприятий питания выделяют в зависимости от характера осуществляемой торгово-производственной деятельности?
4. Перечислите факторы, которые должны учитываться при составлении меню.
5. В чем суть качественного анализа меню? Назовите и охарактеризуйте методы анализа меню.

ПК-8 - Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

1. Приведите классификацию чрезвычайных ситуаций, их поражающие факторы.
2. Перечислите основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий и катастроф.
3. Методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий.
4. Методы оказания первой помощи при разных видах поражений.

ПК-9 - Готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

1. Методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий.
2. Методы оказания первой помощи при разных видах поражений.
3. Защита человека от опасностей технических систем и технологий.
4. Минимизация антропогенных опасностей.

ПК-10 - Способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

1. Разработка календарно-тематических планов, рекламных акций и мероприятий по продаже блюд.
2. Выбор и использование оптимальных технологических процессов с учетом клиентурных отношений.
3. Оценка качества сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса.
4. Организация работы производственных цехов по производству различных блюд на предприятии общественного питания.

ПК-11 - Способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства

1. Понятия потребности, интереса, ценности, мотива, стимула.
2. Мотивация и стимулирование труда.
2. Человеческий капитал и его элементы.
3. Факторы и общая схема мотивации.
4. Система ценностей, индивидуальные базовые характеристика индивида (экстра- интроверсивность, невротизм, типы личности), компетентность.

ПК-12 - Способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды

1. Определение системы показателей достижения целей организации.
2. Составление должностных инструкций для целей стимулирования.
3. Исследования гибкости условий труда и выделение жестких ограничений.
4. Оценка требований к уровню личных издержек на рабочих местах.
5. Анализ личных издержек персонала.

ПК-13 - Способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания

1. Применение компенсационных механизмов для приведения в соответствие рабочего места (должности) и интересов работника.
2. Обеспечение гибкости системы стимулирования во времени. Процедуры пересмотра и модернизации системы.
3. Процедуры пересмотра условий работы персонала и их периодичность.
4. Оценка эффективности системы стимулирования.
5. Качественные и количественные показатели оценки систем стимулирования и мотивации труда

ПК-14 - Способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля

1. Анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции предприятия общественного питания.
2. Оценка выполнения плана по производству и реализации продукции за отчетный период.

3. Анализ реализации продукции. Анализ выполнения договорных обязательств по поставкам продукции.

4. Анализ ассортимента и структуры продукции
5. Оценка выполнения плана по ассортименту.
6. Анализ качества произведенной продукции.
7. Анализ ритмичности работы предприятия
8. Анализ факторов и резервов увеличения выпуска и реализации продукции.

ПК-15 - Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

1. Современные особенности оценки состояния и развития потребительского рынка
2. Исследование потребительского рынка с использованием методов кластерного анализа.
3. Определение фактического потребления товаров и услуг на потребительском рынке.

ПК-16 - Способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов

1. Анализ использования производственной мощности предприятия.
2. Анализ обеспеченности предприятия материальными ресурсами.
3. Анализ использования материальных ресурсов.
4. Влияние эффективности использования материальных ресурсов на объем производства продукции.

ПК-17 - Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

1. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов.
2. Анализ использования материальных ресурсов.
3. Анализ использования производственной мощности предприятия.
4. Перечислить способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

ПК-18 - Готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

1. Приведите классификацию чрезвычайных ситуаций, их поражающие факторы.
2. Перечислите основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий и катастроф.
3. Методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий.

ПК-19 - Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

1. Проанализируйте нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность предприятия питания.
2. Перечислите приемы продвижения товаров и услуг.
3. Перечислите виды нормативных документов по стандартизации в общественном питании.

ПК-20 - Способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения

1. Оценка эффективности системы стимулирования.

2. Качественные и количественные показатели оценки систем стимулирования и мотивации труда

3. Какие функции имеет мотивация персонала?

4. К основным теориям мотивации персонала можно отнести?

ПК-21 - Готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации

1. Составление должностных инструкций для целей стимулирования.

2. Исследования гибкости условий труда и выделение жестких ограничений.

3. Оценка требований к уровню личных издержек на рабочих местах.

4. Перечислить критерии оценки профессионального уровня персонала.

ПК-22 - Способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия

1. Анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции предприятия общественного питания.

2. Оценка выполнения плана по производству и реализации продукции за отчетный период.

3. Анализ реализации продукции. Анализ выполнения договорных обязательств по поставкам продукции.

4. Методы оценки эффективности материальных и трудовых затрат на реализацию производственного процесса.

5. Анализ общей суммы затрат на производство продукции, работ, услуг.

6. Анализ затрат на рубль реализованной продукции, работ, услуг.

7. Оценка эффективности затрат на реализацию производственного процесса предприятия общественного питания по установленным критериям.

ПК-23 - Способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

1. Каковы формальные критерии оценки кандидата на первом этапе отбора в профессиональную команду?

2. Охарактеризуйте основные стадии формирования команды. Объясните, почему необходимо заранее прогнозировать фазу распада команды.

3. Перечислите основные качества, которые необходимо развивать у членов команды?

4. Какие качества необходимо развивать у руководителей команд?

5. Поясните высказывание: «Система отбора людей в команду должна быть юридически корректной».

6. Какие важнейшие характеристики нужно учитывать при обучении руководителей?

7. Какие «подводные течения» наиболее часто встречаются в процессе создания и развития команды?

ПК-24 - способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

1. В чем особенности исследуемого нетрадиционного сырья?

2. В чем преимущество технологии инновационного блюда?

ПК-25 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

1. Назовите основные научные основы организации питания населения.

2. Какие основные направления в производстве продуктов питания функционального назначения?

ПК-26 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением стати-

стическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведённых исследований.

1. Опишите методику расчёта пищевой ценности пищевого продукта.
2. Опишите методы исследования свойств нетрадиционного сырья.
3. Опишите методы исследования свойств полуфабрикатов при производстве инновационного блюда.
4. Опишите методы исследования показателей качества инновационного блюда.

ПК-27 - Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

1. Методы проектирования, особенности автоматизированного проектирования.
2. Реконструкция и техническое перевооружение действующих предприятий питания.
3. Проектирование заготовочных предприятий.
4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.
5. Сформулируйте рекомендации для размещения помещений в многоэтажных зданиях.
6. Как удобнее разместить помещения предприятия общественного питания в торгово-развлекательных комплексах, в зданиях гостиницы?

ПК-28 - Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

1. Техничко-экономическое обоснование. Задание на проектирование.
2. Где могут размещаться предприятия общественного питания по своему градостроительному положению?
3. Какие существуют планировочные схемы для заготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье?
4. Каковы требования к проектированию производственных помещений?
5. Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?
6. Что определяет монтажная привязка оборудования?
7. Каковы требования к планировке моечных столовой и кухонной посуды?
8. Каковы требования к размещению помещений для потребителей?

ПК-29 - Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

1. На основе каких решений и документов осуществляют проектирование нового строительства, реконструкцию и техническое перевооружение действующих предприятий?
2. Что представляет собой проектная документация?
3. Какие вопросы решают при проведении технико-экономического обоснования проекта?
4. Какие сведения приводят в задании на проектирование?
5. Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?
6. В каких случаях разрабатывают проекты реконструкции и технического перевооружения предприятий?
7. Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий?
8. Из каких документов состоит проект?

ПК-30 - Готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

1. Анализ затрат на рубль реализованной продукции, работ, услуг.
2. Оценка эффективности затрат на реализацию производственного процесса предприятия общественного питания по установленным критериям.
3. Методы проведения факторного анализа и оценки эффективности затрат на производство продукции.
4. Способы и методы анализа и оценки эффективности результатов деятельности предприятий общественного питания.
5. Анализ состава и динамики балансовой прибыли.
6. Анализ финансовых результатов от реализации продукции, работ и услуг.
7. Ассортиментная политика предприятия и ее влияние на формирование прибыли

ПК-31 - Способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой

1. Комплекс маркетинговых коммуникаций (средства коммуникаций): реклама, связи с общественностью, стимулирование сбыта, персональные продажи.
2. Реклама: задачи, рекламные средства, цель, виды рекламы услуг.
3. Планирование рекламной компании.
4. Основные методы сбора информации
5. Стратегия и тактика планирования в маркетинге
6. Анализ работы с клиентской базой

ПК-32 - Готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке

1. Роль стимулирования сбыта в формировании и повышении спроса на товары и услуги.
2. Определение бюджета на стимулирование сбыта.
3. Мероприятия по развитию системы товародвижения.
4. Мероприятия по ценовой политике.
5. Перечислить мероприятия по продвижению продукции на рынок.
6. Перечислить мероприятия по исследованию рынка.
7. Каковы Ваши предложения по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке?

ПК-33 - Способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

1. Критерии и методы сегментирования рынка.
2. Выбор целевых сегментов на рынке.
3. Позиционирование товара на рынке.
4. Маркетинговая среда и ее факторы.
5. Основные принципы формирования и использования информации в системе маркетинга.
6. Системы маркетинговой информации и исследований.
7. Основные методы сбора информации.
8. Стратегия и тактика планирования в маркетинге.

Описание показателей и критериев оценивания дискуссии

Показатель оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Уровень владения материалом	Студент полно раскрыл содержание материала в объёме, предусмотренном программой, изложил материал грамотным языком в определённой	Отлично

логической последовательности	
Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо
Студент неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	Удовлетворительно
Студент не раскрыл основное содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины.	Неудовлетворительно

5. Перечень рекомендуемой литературы для подготовки к ВКР

5.1 Основная литература

1. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / И.П. Смирнова [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2013. — 232 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90691> . — Загл. с экрана.
2. Организация производства и логистика предприятий общественного питания (Магистратура) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.]. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 126 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92225> . — Загл. с экрана.

5.2 Дополнительная литература

- 1 Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология».
- 2 Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679 - Журнал «Биотехнология».
- 3 Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681 - Журнал «Биохимия».
- 4 Журнал «Вестник образования».
- 5 Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания».
- 6 Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал «Достижения науки и техники АПК».
- 7 Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология».
- 8 Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 .
- 9 Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».
- 10 Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 - Журнал «Контроль качества продукции».
- 11 Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899 - Журнал «Микробиология».
- 12 Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество».
- 13 Журнал «Пищевая промышленность».
- 14 Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946 - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».
- 15 Журнал «Ресторанные ведомости».
- 16 Журнал «Ресторатор».
- 17 Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.
- 18 Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».

19 Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».

20 Журнал «Школа гастронома».

21 Журнал «Food Technology».

22 РЖ Оборудование пищевой промышленности».

23 Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством».

1. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».
2. Пилипчук, С.Ф. Логистика предприятия. Складирование [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Ф. Пилипчук. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 300 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102235> . — Загл. с экрана.
1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья [Текст] / сост. Л. Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2003. - 424 с. - ISBN 5-901943-15-5 : 352-05
2. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / сост. П. С. Ершов. - СПб. : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 192 с. - ISBN 5-98471-005-6
3. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учебное пособие для нач. проф. образования (гриф МО) / Н. Э. Харченко. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 496 с. - (Начальное профессиональное образование). - Биб-лиогр.: с. 492. - ISBN 5-7695-3310-2 :
4. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки [Текст] / СПбФГОСНИИХП. - СПб. : Береста, 2007. - 298 с. - ISBN 978-5-98052-127-1 :
5. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2008. - 816 с. - ISBN 978-5-91131-600-6.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. - Киев ; М., 2003. - 656 с. - ISBN 5-86887-075-1
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев ; М. : Арий ; Лада, 2008. - 680 с. - ISBN 978-5-4832-140-0
8. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях [Текст] : сборник технических нормативов / под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2011. - 544 с. - ISBN 978-5-94343-230-9
9. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства [Текст] : сборник технических нормативов / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 560 с. - ISBN 978-5-905170-08-9
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев : Арий , 2013. - 680 с. : ил. - ISBN 978-966-498-183-2
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] . - СПб. : ГИОРД, 2014. - 768 с. - ISBN 978-5-98879-132-4 :

5.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Сайт научной библиотеки ВГУИТ <<http://cnit.vsuet.ru/>>.
2. ООО Научная электронная библиотека <<http://elibrary.ru/>>.
3. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <<https://biblioclub.ru/>>.
4. Единое окно доступа к информационным ресурсам. <<http://www.edu.ru/catalog/>>.
5. Государственная публичная научно-техническая библиотека. <www.gpntb.ru/>.
6. Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов. <<http://www.ict.edu.ru/>>.
7. Поисковая система «Рамблер». <www.rambler.ru>.
8. Поисковая система «Yahoo» . <www.yahoo.com>.
9. Поисковая система «Яндекс». <www.yandex.ru>.

10. Российская государственная библиотека. <www.rsl.ru>.
11. Российская национальная библиотека. <www.nlr.ru>.
12. Сайт научной библиотеки ВГУИТ <<http://cnit.vsuet.ru>>.
13. Сайт ЭБС «Лань» <www.e.lanbook.com>
14. Сайт ООО Научная электронная библиотека <<http://elibrary.ru>>
15. Сайт ЭБС «МегаПро» <http://biblos.vsuet.ru/megapro/web>
16. Открытые базы данных Росстат <https://gks.ru/databases>
17. Федеральный институт промышленной собственности (патентный поиск) <https://www1.fips.ru/>
18. База данных Web of Science <https://apps.webofknowledge.com>
19. База данных Scopus <https://www.scopus.com>
20. Справочно-правовая система Гарант <http://www.garant.ru/>
21. Справочно-правовая система Консультант Плюс <http://www.consultant.ru/>

5.4 Перечень информационных технологий, используемых для подготовки к государственному экзамену, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Используемые виды информационных технологий:

- «электронная»: персональный компьютер и информационно-поисковые (справочно-правовые) системы;
- «компьютерная» технология: персональный компьютер с программными продуктами разного назначения (ОС Windows; MSOffice; КОМПАС-График, информационные справочные системы Microsoft Windows 7 (64 разрядная), Microsoft Office 2007 Professional, компьютерная справочно-правовая система "Консультант Плюс", Adobe Reader XI).
- «сетевая»: локальная сеть университета и глобальная сеть Internet.

6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы высшего образования:

- СТ ВГУИТ 2.4.08-2019 Государственная итоговая аттестация;
 - программа государственной итоговой аттестации по ОП ВО.
- Программа государственной итоговой аттестации включает следующие разделы:
- общие положения;
 - цели и задачи государственных аттестационных испытаний;
 - место ГИА в структуре образовательной программы;
 - требования к государственному экзамену (при наличии);
 - требования к выпускной квалификационной работе (при наличии);
 - организация государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья;
 - порядок подачи и рассмотрения апелляций;
 - порядок повторного проведения государственной итоговой аттестации.

АННОТАЦИЯ
программы по
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки (специальность)

19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки (специальность))

Профиль подготовки

(наименование профиля подготовки для бакалавра и магистра)

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

(бакалавр, специалист, магистр)

Выписка из ФГОС ВО:

«Раздел VI. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА, ИЛИ ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛИТЕТА, ИЛИ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ.

6.2. Блок 3 "Государственная итоговая аттестация", который в полном объёме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждаемом Министерством образования и науки Российской Федерации.

6.8. В Блок 3 "Государственная итоговая аттестация" входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

1. Общие положения

1.1 Государственная итоговая аттестация выпускника по указанной образовательной программе высшего образования проводится в форме государственных аттестационных испытаний следующих видов (указать в соответствии с учебным планом):

- защита выпускной квалификационной работы.

1.2 Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника ВГУИТ к решению, в зависимости от видов профессиональной деятельности, профессиональных задач в соответствии характеристикой профессиональной деятельности выпускника по ФГОС ВО.

2. Содержание государственной итоговой аттестации

2.1 Содержание государственной итоговой аттестации соотносится с формируемыми компетенциями.

Производственно-технологическая деятельность:

ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-2 - владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчёта технологических параметров оборудования;

ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запылённости и загазованности, шума, и вибрации, освещённости рабочих мест;

ПК-4 - готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения;

ПК-5 - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

ПК-6 - способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Организационно-управленческая деятельность:

ПК-7 - способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

ПК-8 - способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

ПК-9 - готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;

ПК-10 - способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

ПК-11 - способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;

ПК-12 - способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;

ПК-13 - способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

ПК-14 - способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;

ПК-15 - способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;

ПК-16 - способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;

ПК-17 - способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

ПК-18 - готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-19 - владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;

ПК-20 - способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;

ПК-21 - готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации;

ПК-22 - способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;

ПК-23 - способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

Научно-исследовательская деятельность:

ПК-24 - способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

ПК-25 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

ПК-26 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

Проектная деятельность:

ПК-27 - способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

ПК-28 - готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

ПК-29 - готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;

Маркетинговая деятельность:

ПК-30 - готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;

ПК-31 - способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой;

ПК-32 - готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;

ПК-33 - способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

3. Типовые задания

3.1 Для выпускной квалификационной работы

ВКР должна представлять собой самостоятельное исследование, связанное с разработкой теоретических, прикладных (научно-производственных) задач специальности (профиля направления подготовки), или разработку конкретных творческих проблем, определяемых спецификой данного образовательно-профессионального направления подготовки (специальности).

Тематика выпускных работ разрабатывается выпускающей кафедрой и утверждаются заведующим кафедрой и приводится в оценочных материалах для проведения государственной итоговой аттестации обучающихся.