

Содержание	Стр
1. Общие положения	3
2. Цели и задачи государственных аттестационных испытаний	3
3. Место ГИА в структуре образовательной программы	10
4. Требования к государственному экзамену	10
5. Требования к выпускной квалификационной работе	10
5.1. Формы выпускных квалификационных работ	10
5.2. Сроки выполнения и защиты ВКР	10
5.3. Структура выпускных квалифицированных работ	11
5.4. Объем ВКР	12
5.5. Организация выполнения выпускной квалификационной работы	12
5.6. Рекомендации по проведению защиты выпускной работы	15
6. Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации	16
7. Организация государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	16
8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций	17
9. Порядок повторного проведения государственной итоговой аттестации	17

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», утвержденным Приказом министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 № 1047.

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 областями и сферами профессиональной деятельности выпускника.

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).

33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания).

2.3 В рамках освоения ОП ВО выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

*технологический,
организационно-управленческий,
проектный,
научно-исследовательский.*

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

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).

технологический:

- разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;

- внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции;

- оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов, систем управления производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

организационно-управленческий:

- разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства;

- расчет нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

проектный:

- расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;

- проведение расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и технологического перевооружения действующих организаций;

научно-исследовательский:

- организация работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания).

технологический:

- оценка функциональных возможностей персонала предприятия питания;
- организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;

организационно-управленческий:

- оценка материальных ресурсов предприятий общественного питания;
- координация и контроль деятельности предприятий общественного питания;
- организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;

проектный:

- расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;

- проведение расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и технологического перевооружения действующих организаций;

научно-исследовательский:

- организация работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

2.5. В процессе подготовки к государственной итоговой аттестации у обучающегося формируются универсальные компетенции:

Таблица 1

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД1 _{УК-1} - Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения
		ИД2 _{УК-1} – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках по-	ИД1 _{УК-2} – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.

	ставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД2 _{ук-2} – Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД1 _{ук-3} - Осуществляет социальное взаимодействие, основанное на понимании роли каждого участника команды
		ИД2 _{ук-3} - Результативно реализует свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД1 _{ук-4} – Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами с учетом информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач
		ИД2 _{ук-4} – Демонстрирует умение выполнять перевод текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД1 _{ук-5} – Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп и демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения
		ИД2 _{ук-5} – Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД1 _{ук-6} – Применяет знание о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения порученной работы и критически оценивает эффективность использования личного времени при решении поставленных задач в целях достижения планируемого результата
		ИД2 _{ук-6} – Понимает важность планирования целей собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД1 _{ук-7} – Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни ИД2 _{ук-7} – Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной	ИД1 _{ук-8} – Выявляет и устраняет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при возникновении чрез-

	жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	вычайных ситуаций и военных конфликтов ИД2_{УК-8} – Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты и осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте ИД3_{УК-8} – Обеспечивает устойчивое развитие общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, а также принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД1_{УК-9} – Демонстрирует понимание значения инклюзивной компетентности, ее компонентов и структуры ИД2_{УК-9} – Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД1_{УК-10} – Демонстрирует понимание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике ИД2_{УК-10} – Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД1_{УК-11} – Демонстрирует понимание природы коррупции как социально-правового феномена, идентифицирует коррупционное поведение в обществе и формирует к нему нетерпимое отношение ИД2_{УК-11} – Идентифицирует проявления экстремизма, терроризма, формирует нетерпимое отношение к ним и знает меры противодействия им в профессиональной деятельности

2.6. В процессе подготовки к государственной итоговой аттестации у обучающегося формируются общепрофессиональные компетенции:

Таблица 2

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД1 _{ОПК-1} – Способен понимать и применять принципы работы современных информационных технологий
		ИД2 _{ОПК-1} –Использует современные информационные технологии в области профессиональной деятельности
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований	ИД1 _{ОПК-2} –Применяет физико-математический аппарат, основные законы физики, химии, механики для решения задач профессиональной деятельности

	естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД2 _{ОПК-2} – Решает стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественно-научных и общепрофессиональных знаний
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД1 _{ОПК-3} – Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий
		ИД2 _{ОПК-3} – Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД1 _{ОПК-4} – Осуществляет и контролирует технологические процессы производства продукции питания, с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полуфабрикатов (полуфабрикатов) и их изменений на всех этапах производственного цикла
		ИД2 _{ОПК-4} – Обеспечивает контроль соответствия параметров готовой продукции питания нормативным требованиям с учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полуфабрикатов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД1 _{ОПК-5} – Рассчитывает и контролирует экономические показатели производства продукции питания
		ИД2 _{ОПК-5} – Применяет методы и способы организации контроля условий производства и показателей продукции питания

2.7. В процессе подготовки к государственной итоговой аттестации у обучающегося формируются профессиональные компетенции.

Таблица 3

Область ПД	Типы задач ПД	Код и наименование ПК	Код и наименование индикатора достижения ПК
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический	ПКв-1 Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-1} – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества
			ИД2 _{ПКв-1} – Разрабатывает системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	организационно-управленческий	ПКв-2 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-2} – Способен организовать выполнение производственной программы предприятия, определяет потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			ИД2 _{ПКв-2} – Определяет потребность в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания
	научно-исследовательский	ПКв-3 Способен разрабатывать систему мероприятий по внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-3} – Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			ИД2 _{ПКв-3} – Способен составлять научные отчеты, рефераты по результатам научно-исследовательского процесса с применением современных методов производства продукции общественного питания массового изготовления, услуг и специализированных пищевых продуктов
	проектный	ПКв-4 Способен разработать проект, в том числе технологического перевооружения действующих предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	ИД1 _{ПКв-4} – Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта
			ИД2 _{ПКв-4} – Разрабатывает техническое, организационное, технологическое, кадровое, информационное обеспечение проекта ПОП с использованием программных продуктов
33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания).	технологический	ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ИД1 _{ПКв-5} – Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг
			ИД2 _{ПКв-5} – Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции и услуг
	организационно-управленческий	ПКв-6 Способен анализировать и управлять производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД1 _{ПКв-6} – Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия
			ИД2 _{ПКв-6} – Осуществляет анализ работы, проводит оценку эффективности деятельности

			сти предприятия питания
--	--	--	-------------------------

Оценка уровня сформированности компетенций осуществляется в процессе защиты ВКР, оценки её содержательной части, презентации портфолио и участия в дискуссии (таблица 4).

Таблица 4

Формируемые компетенции	Портфолио	ВКР	Защита ВКР, дискуссия
УК-1		+	
УК-2		+	+
УК-3			+
УК-4			+
УК-5			+
УК-6	+		
УК-7	+		
УК-8		+	
УК-9			+
УК-10		+	
УК-11			+
ОПК-1		+	
ОПК-2		+	
ОПК-3		+	
ОПК-4		+	
ОПК-5		+	
ПКв-1		+	
ПКв-2		+	
ПКв-3		+	
ПКв-4		+	
ПКв-5		+	
ПКв-6		+	

3. Место ГИА в структуре образовательной программы

Государственная итоговая аттестация относится к Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» профиль – Технологии и организация 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 324 академических часа, что составляет 9 ЗЕТ. Контактная работа при проведении ГИА составляет 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». Виды выпускной квалификационной работы: исследовательская, проектная.

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

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

3. Технологическая часть

3.1. Требования к сырью для производства блюд, обеспечение качества, безопасности и прослеживаемости продукции

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. Организация и технологии обслуживания

5. Производственная санитария

6. Охрана труда

7. 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.
- Программа производственного контроля предприятия.

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 утверждается заведующим кафедрой.

Тематика ВКР должна быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития науки, техники и организации производства (см. п.4.2 Оценочных материалов для проведения 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, визиrowание 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 даётся 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 нештатных 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 государственной 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:

[illegible]

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ 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:

- универсальные компетенции (УК):

Таблица 1

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД1 _{УК-1} - Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения
		ИД2 _{УК-1} – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД1 _{УК-2} – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.
		ИД2 _{УК-2} – Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД1 _{УК-3} - Осуществляет социальное взаимодействие, основанное на понимании роли каждого участника команды
		ИД2 _{УК-3} - Результативно реализует свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации	ИД1 _{УК-4} – Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами с учетом информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач

	сийской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД2 _{УК-4} – Демонстрирует умение выполнять перевод текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД1 _{УК-5} – Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп и демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения
		ИД2 _{УК-5} – Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД1 _{УК-6} – Применяет знание о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения порученной работы и критически оценивает эффективность использования личного времени при решении поставленных задач в целях достижения планируемого результата
		ИД2 _{УК-6} – Понимает важность планирования целей собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД1 _{УК-7} – Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни ИД2 _{УК-7} – Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД1 _{УК-8} – Выявляет и устраняет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
		ИД2 _{УК-8} – Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты и осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте
		ИД3 _{УК-8} – Обеспечивает устойчивое развитие общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, а также принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые	ИД1 _{УК-9} – Демонстрирует понимание значения инклюзивной компетентности, ее компонентов и структуры

	дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД2 _{УК-9} – Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД1 _{УК-10} – Демонстрирует понимание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
		ИД2 _{УК-10} – Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД1 _{УК-11} – Демонстрирует понимание природы коррупции как социально-правового феномена, идентифицирует коррупционное поведение в обществе и формирует к нему нетерпимое отношение
		ИД2 _{УК-11} – Идентифицирует проявления экстремизма, терроризма, формирует нетерпимое отношение к ним и знает меры противодействия им в профессиональной деятельности

- общепрофессиональные компетенции (ОПК):

Таблица 2

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД1 _{ОПК-1} – Способен понимать и применять принципы работы современных информационных технологий
		ИД2 _{ОПК-1} –Использует современные информационные технологии в области профессиональной деятельности
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД1 _{ОПК-2} –Применяет физико-математический аппарат, основные законы физики, химии, механики для решения задач профессиональной деятельности
		ИД2 _{ОПК-2} – Решает стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД1 _{ОПК-3} – Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий
		ИД2 _{ОПК-3} – Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД1 _{ОПК-4} – Осуществляет и контролирует технологические процессы производства продукции питания, с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) и их изменений на всех этапах производственного цикла

		ИД2 _{ОПК-4} – Обеспечивает контроль соответствия параметров готовой продукции питания нормативным требованиям учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД1 _{ОПК-5} – Рассчитывает и контролирует экономические показатели производства продукции питания
		ИД2 _{ОПК-5} – Применяет методы и способы организации контроля условий производства и показателей продукции питания

- профессиональные компетенции (ПКв):

Таблица 3

Область ПД	Типы задач ПД	Код и наименование ПК	Код и наименование индикатора достижения ПК
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический	ПКв-1 Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-1} – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества
			ИД2 _{ПКв-1} – Разрабатывает системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	организационно-управленческий	ПКв-2 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-2} – Способен организовать выполнение производственной программы предприятия, определяет потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			ИД2 _{ПКв-2} – Определяет потребность в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания

	научно-исследовательский	ПКв-3 Способен разрабатывать систему мероприятий по внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-3} – Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			ИД2 _{ПКв-3} – Способен составлять научные отчёты, рефераты по результатам научно-исследовательского процесса с применением современных методов производства продукции общественного питания массового изготовления, услуг и специализированных пищевых продуктов
	проектный	ПКв-4 Способен разработать проект, в том числе технологического перевооружения действующих предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	ИД1 _{ПКв-4} – Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта
			ИД2 _{ПКв-4} – Разрабатывает техническое, организационное, технологическое, кадровое, информационное обеспечение проекта ПОП с использованием программных продуктов
33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания).	технологический	ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ИД1 _{ПКв-5} – Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг
			ИД2 _{ПКв-5} – Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции и услуг
	организационно-управленческий	ПКв-6 Способен анализировать и управлять производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД1 _{ПКв-6} – Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия
			ИД2 _{ПКв-6} – Осуществляет анализ работы, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания

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 универсальных компетенций по материалам портфолио

Критерий оценки	«Отлично» Повышенный уровень	«Хорошо» Повышенный уровень	«Удовлетворительно» Базовый уровень	«Не удовлетворительно» Недостаточный уровень
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образо-	Студент представил материалы, подтверждающие процесс самоорганизации и самообразования: свидетельства о прохождении курсов дополни-	Студент представил материалы, подтверждающие процесс самоорганизации и самообразования: свидетельства о прохождении курсов дополни-	Студент представил материалы, подтверждающие процесс самоорганизации и самообразования: одно свидетельство о прохождении курса	Студент не представил материалы, подтверждающие процесс самоорганизации и самообразования.

вания в течение всей жизни	тельного образования, дипломы победителя конкурсов, соревнований, выставок, доклады на конференциях различного уровня и тематики	тельного образования, сертификаты участника в конкурсах, соревнованиях, выставках, доклады на конференциях различного уровня и тематики	дополнительного образования, сертификат участника конкурса или соревнования или выставки или доклад на конференции	
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	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 зачтено (удовлетворительно)	Студент не освоил элективный курс по физической культуре и спорту

3.2 Выпускная квалификационная работа

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по ВКР

Критерии (УК, ОПК, ПКв)	Предмет оценивания	Уровни оценивания и описание показателей			
		Недостаточный уровень – «неудовлетворительно»	Базовый уровень – «удовлетворительно»	Повышенный уровень – «хорошо»	Повышенный уровень – «отлично»
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	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 осуществил поиск и не реализовал анализ информации для выполнения техно-экономического обоснования целесообразности организации (реконструкции) предприятия общественного питания без учета различных экономических критериев и показателей, допустил грубые ошибки	Студент осуществил поиск и анализ информации для выполнения техно-экономического обоснования целесообразности организации (реконструкции) предприятия общественного питания с учетом отдельных экономических критериев и показателей, допустил не принципиальные ошибки	Студент осуществил достаточный поиск и критический анализ информации для выполнения техно-экономического обоснования целесообразности организации (реконструкции) предприятия общественного питания с учетом основных экономических критериев и показателей, допустил неточности	Студент осуществил расширенный поиск и глубокий критический анализ информации для выполнения техно-экономического обоснования целесообразности организации (реконструкции) предприятия общественного питания с учетом различных экономических критериев и показателей, не допустил ни одной ошибки
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Раздел Техно-экономическое обоснование целесообразности организации (реконструкции) предприятия общественного питания	При выполнении техно-экономического обоснования организации (реконструкции) предприятия питания студент демонстрирует фрагментарные представления о правовых нормах действующего законодательства, не сформулировал цель и не определил задачи ВКР	При выполнении техно-экономического обоснования организации (реконструкции) предприятия питания студент демонстрирует неполные представления о правовых нормах действующего законодательства, сформулировал цель и определил отдельные задачи ВКР.	При выполнении техно-экономического обоснования организации (реконструкции) предприятия питания студент демонстрирует сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о правовых нормах действующего законодательства, сформулировал цель и определил основные задачи ВКР	При выполнении техно-экономического обоснования организации (реконструкции) предприятия питания студент демонстрирует сформированные систематические представления о правовых нормах действующего законодательства, сформулировал цель и определил задачи ВКР
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для со-	Раздел Охрана труда. Плакат – схема основных потоков движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и использованной посуды, пер-	Студент не описал опасные и вредные производственные факторы, согласно требованиям стандарта; Студент не описал правила техники безопасности на	Студент правильно описал опасные и вредные производственные факторы, согласно требованиям стандарта, допустив более двух	Студент правильно описал опасные и вредные производственные факторы, согласно требованиям стандарта, допустив не более двух ошибок;	Студент правильно описал опасные и вредные производственные факторы, не допустив ни одной ошибки; Студент правильно описал правила техники безопасно-

хранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	сонала и потребителей, в том числе и в ЧС; Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии	рабочих местах и правила поведения в чрезвычайных ситуациях	ошибок; Студент правильно описал правила техники безопасности на рабочих местах, и правила поведения в чрезвычайных ситуациях, допустив более двух ошибок.	Студент правильно описал правила техники безопасности на рабочих местах и правила поведения в чрезвычайных ситуациях, допустив не более двух ошибок.	сти на рабочих местах и правила поведения в чрезвычайных ситуациях, не допустив ни одной ошибки.
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Раздел Технико-экономическое обоснование целесообразности организации (реконструкции) предприятия общественного питания Раздел Оценка экономической эффективности производственно-технологической деятельности предприятия 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 оценку экономической эффективности разработанного проекта в соответствии с методикой, допустил не множественные 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 оценку экономической эффективности разработанного проекта в соответствии с методикой, допустил более двух ошибок	Студент выполнил технико-экономическое обоснование целесообразности организации (реконструкции) предприятия общественного питания с учетом основных экономических критериев и показателей, допустил неточности. Студент выполнил оценку экономической эффективности разработанного проекта в соответствии с методикой, допустил не более двух ошибок	Студент выполнил технико-экономическое обоснование целесообразности организации (реконструкции) предприятия общественного питания с учетом различных экономических критериев и показателей, не допустил ни одной ошибки. Студент выполнил оценку экономической эффективности разработанного проекта в соответствии с методикой, не допустил ни одной ошибки
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Раздел Технико-экономическое обоснование целесообразности организации (реконструкции) предприятия общественного питания Подраздел Расчёт расхода сырья и полуфабрикатов 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 Студент применил информационные технологии для автоматизации расчетов сырьевого обеспечения производственной программы
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Подраздел Подбор и расчёт оборудования Подраздел Научные основы инновационных технологий кулинарной продукции Подраздел Технологии приготовления и разработка технико-технологических карт на фирменные блюда и схем технологического процесса их приготовления Презентация содержания	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 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 ошибку Студент верно

	жания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии				обосновал технологические режимы производства кулинарной продукции, применяя основные законы и методы исследований естественных наук Студент применил основные законы и методы исследований естественных наук описал или разработал рецептуру инновационной продукции функционального, специального или диетического назначения
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	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
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	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 мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, и не отразил их в виде технологических схем производства	Студент разработал мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, отразил их в виде технологических схем производства допустив более двух ошибок	Студент разработал мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, отразил их в виде технологических схем производства допустив не более двух ошибок	Студент разработал мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, отразил их в виде технологических схем производства не допустив ни одной ошибки
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Подраздел Разработка производственной программы предприятия Подраздел Расчёт расхода сырья и полуфабрикатов; Подраздел Расчёт складских и вспомогательных помещений; Подраздел Расчёт численности работников производства и зала; Подраздел Требования к сырью для производства блюд, обеспечение качества, безопасности и прослеживаемости продукции	Студент разработал производственную программу предприятия, распределил технологические процессы по цехам, сформулировал требования к сырью, показатели качества продукции, в соответствии с производственной программой, допустив грубые множественные ошибки. Студент подобрал и рассчитал сырье для приготовления кулинарной продукции, определил последовательность технологических операций, распределил по	Студент разработал производственную программу предприятия, распределил технологические процессы по цехам, сформулировал требования к сырью, показатели качества продукции, в соответствии с производственной программой, допустив более двух ошибок. Студент подобрал и рассчитал сырье для приготовления кулинарной продук	Студент разработал производственную программу предприятия, распределил технологические процессы по цехам, сформулировал требования к сырью, показатели качества продукции, в соответствии с производственной программой, допустив не более двух ошибок. Студент подобрал и рассчитал сырье для приготовления кулинарной продук	Студент разработал производственную программу предприятия, распределил технологические процессы по цехам, сформулировал требования к сырью, показатели качества продукции, в соответствии с производственной программой, не допустив ни одной ошибки. Студент подобрал и рассчитал сырье для приготовления кулинарной продукции, определил последовательность технологиче

	Приложения График загрузки зала График реализации блюдов по часам Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии	участкам или цехам производства, описал режимы их реализации, допусти грубые ошибки; рассчитал персонал и определил его функции и профессиональные навыки, допустив грубые ошибки.	ции, определил последовательность технологических операций, распределил по участкам или цехам производства, описал режимы их реализации, допустив более двух ошибок; рассчитал персонал и определил его функции и профессиональные навыки, допустив более двух ошибок.	последовательность технологических операций, распределил по участкам или цехам производства, описал режимы их реализации, допустив не более двух ошибок; рассчитал персонал, определил его функции и профессиональные навыки не допустив ни одной ошибки.	ских операций, распределил по участкам или цехам производства, описал режимы их реализации, не допустил ни одной ошибки; рассчитал персонал, определил его функции и профессиональные навыки не допустив ни одной ошибки.
ПКв-1 Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Раздел Технологическая часть Презентация содержания раздела, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии	Студент определил технологические процессы и режимы производства продукции, сформулировал требования к сырью, полуфабрикатам, готовой продукции, рассчитал требуемое сырье, разработал технологии фирменных блюд, а также специализированной продукции, допустив множественные грубые ошибки.	Студент определил технологические процессы и режимы производства продукции, сформулировал требования к сырью, полуфабрикатам, готовой продукции, рассчитал требуемое сырье, разработал технологии фирменных блюд, а также специализированной продукции, допустив более двух ошибок.	Студент определил технологические процессы и режимы производства продукции, сформулировал требования к сырью, полуфабрикатам, готовой продукции, рассчитал требуемое сырье, разработал технологии фирменных блюд, а также специализированной продукции, допустив не более двух ошибок.	Студент определил технологические процессы и режимы производства продукции, сформулировал требования к сырью, полуфабрикатам, готовой продукции, рассчитал требуемое сырье, разработал технологии фирменных блюд, а также специализированной продукции, не допустив ни одной ошибки.
ПКв-2 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Раздел Организация технологического процесса производства продукции питания Приложение – 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 определил основные технологии предприятия, разработал производственную программу предприятия, распределил технологические процессы по цехам, сформулировал требования к сырью, показатели качества продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в соответствии с производственной программой, допустив грубые множественные ошибки. Студент подобрал и рассчитал сырье для приготовления кулинарной продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, определил последовательность технологических операций, распределил по участкам или цехам производства, описал режимы их реализации, допусти грубые ошибки; рассчитал	Студент определил основные технологии предприятия, разработал производственную программу предприятия, распределил технологические процессы по цехам, сформулировал требования к сырью, показатели качества продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в соответствии с производственной программой, допустив более двух ошибок. Студент подобрал и рассчитал сырье для приготовления кулинарной продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, определил последовательность технологических операций, распределил по участкам или цехам	Студент определил основные технологии предприятия, разработал производственную программу предприятия, распределил технологические процессы по цехам, сформулировал требования к сырью, показатели качества продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в соответствии с производственной программой, допустив не более двух ошибок. Студент подобрал и рассчитал сырье для приготовления кулинарной продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, определил последовательность технологических операций, распределил по участкам или цехам	Студент определил основные технологии предприятия, разработал производственную программу предприятия, распределил технологические процессы по цехам, сформулировал требования к сырью, показатели качества продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в соответствии с производственной программой, не допустив ни одной ошибки. Студент подобрал и рассчитал сырье для приготовления кулинарной продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, определил последовательность технологических операций, распределил по участкам или цехам

		персонал и определил его функции и профессиональные навыки, допустив грубые ошибки.	операций, рас- пределил по участкам или цехам производ- ства, описал режимы их реа- лизации, допу- стив более двух ошибок; рассчи- тал персонал и определил его функции и про- фессиональные навыки, допустив более двух оши- бок.	хам производства, описал режимы их реализации, допу- стив не более двух ошибок; рассчитал персонал, опреде- лил его функции и профессиональ- ные навыки допустив не более двух ошибок.	реализации, не допустив ни одной ошибки; рассчитал персонал, опреде- лил его функции и профессиональные навыки не допустив ни одной ошибки.
ПКв-2 Организация ведения технологи- ческого процесса в рамках принятой на предприятии технологии произ- водства продукции общественного питания массового изготовления и специализирован- ных пищевых про- дуктов	Подраздел Разра- ботка производ- ственной программы предприятия Подраздел Разра- ботка технологии и техниче- ско-технологических карт на фирменные блю- да и схем технологи- ческого процесса их производства Приложения План размещения оборудо- вания, схема основ- ных потоков дви- жения сырья, полу- фабрикатов, готовой продукции, чистой и использованной посуды, персонала и потребителей, в том числе и в ЧС; Презентация содер- жания разделов, доклад, участие в дискуссии по разде- лам, ответы на во- просы членов комис- сии	Студент не правиль- но разработал про- изводственную про- грамму предприятия, не составил график загрузки зала и реа- лизации блюд по часам. Студент не правиль- но составил техноло- гическую схему, не указал основные технологические параметры, режимы приготовления блю- да или кулинарного изделия; Студент не правиль- но составил технико- технологическую карту.	Студент разрабо- тал производ- ственную про- грамму, составил график загрузки зала и реализа- ции блюд по ча- сам, допустив более двух оши- бок; Студент пра- вильно составил технологическую схему, указав основные техно- логические пара- метры, режимы приготовления блюда или кули- нарного изделия, допустив более двух ошибок; Студент пра- вильно составил технико- технологическую карту, согласно требованиям стандарта, допу- стив более двух ошибок.	Студент разработал производственную программу, соста- вил график загруз- ки зала и реализа- ции блюд по ча- сам, допустив более менее двух ошибок; Студент правиль- но составил техно- логическую схе- му, указав основ- ные технологиче- ские параметры, режимы пригото- вления блюда или кулинарного изде- лия, допустив не более двух оши- бок; Студент правиль- но составил техни- ко- технологическую карту, согласно требованиям стан- дарта, допустив не более двух оши- бок.	Студент разрабо- тал производствен- ную программу, составил график загрузки зала и реализации блюд по часам, не допу- стив ни одной ошибки; Студент правильно составил техноло- гическую схему, указав основные технологические параметры, режи- мы приготовления блюда или кули- нарного изделия, не допустив ни одной ошибки; Студент правильно составил технико- технологическую карту, согласно требованиям стан- дарта, не допустив ни одной ошибки.
ПКв-3 Способен разрабатывать си- стему мероприятий по внедрению инно- вационных техноло- гий производства продукции обще- ственного питания массового изгото- вления и специализи- рованных пищевых продуктов	Подраздел Научные основы инновацион- ных технологий ку- линарной продукции Презентация содер- жания разделов, доклад, участие в дискуссии по разде- лам, ответы на во- просы членов комис- сии	Студент не предо- ставил анализ науч- но-технической ин- формации, отече- ственного и зарубеж- ного опыта по произ- водству продуктов питания массового изготовления и специ- ализированных пище- вых продуктов. Студент не предо- ставил результаты исследований по заданной методике инновационных тех- нологий кулинарной продукции массового изготовления и специ- ализированных пище- вых продуктов и не проанализиро- вал результаты экс- перимента.	Студент предо- ставил анализ научно- технической ин- формации, оте- чественного и за- рубежного опыта по производству про- дуктов питания мас- сового изготовле- ния и специализи- рованных пищевых продуктов, допу- стив более двух ошибок. Студент предо- ставил результа- ты исследований по заданной ме- тодике иннова- ционных техно- логий кулинарной продукции массо- вого изготовления и специализиро- ванных пищевых продуктов и проанализиро- вал результаты	Студент предоста- вил анализ науч- но-технической информации, оте- чественного и за- рубежного опыта по производству продуктов питания массового изгото- вления и специализи- рованных пище- вых продуктов, до- пустив менее двух ошибок. Студент предоста- вил результаты исследований инновационных технологий кули- нарной продукции массового изгото- вления и специали- зированных пище- вых продуктов по заданной ме- тодике и проана- лизировал резуль- таты эксперимен- та, допустив не более двух оши-	Студент предоста- вил анализ научно- технической ин- формации, отече- ственного и зару- бежного опыта по производству про- дуктов питания массового изгото- вления и специализи- рованных пищевых продуктов, не допу- стив ни одной ошибки. Студент предоста- вил результаты исследований ин- новационных тех- нологий кулинарной продукции массово- го изготовления и специализированных пищевых продуктов по заданной мето- дике и проанализи- ровал результаты эксперимента, не допустив ни одной ошибки.

			эксперимента, допустив более двух ошибок.	бок.	
ПКв-3 Способен разрабатывать систему мероприятий по внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Раздел Технико-экономическое обоснование целесообразности организации (реконструкции предприятия общественного питания) Подраздел Научные основы инновационных технологий кулинарной продукции Презентация содержания раздела, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии	Студент не осуществил поиск, выбор новой информации, не провел исследования направлений развития индустрии питания и гостеприимства, не обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания, допустив более двух ошибок. Студент не провел исследования отдельных аспектов в области развития рецептур и технологий продукции питания, не предложил совершенствование рецептурно-технологического решения кулинарной продукции, не привёл описание экспериментов, не подготовил данные для составления обзоров, отчётов и научных публикаций	Студент осуществил поиск, выбор новой информации, провел исследования направлений развития индустрии питания и гостеприимства, обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания, допустив более двух ошибок. Студент провел исследования отдельных аспектов в области развития рецептур и технологий продукции питания, предложил совершенствование рецептурно-технологического решения кулинарной продукции, привёл достаточное описание экспериментов, подготовил отдельные данные для составления обзоров, отчётов и научных публикаций.	Студент осуществил поиск, выбор новой информации, провел исследования направлений развития индустрии питания и гостеприимства, обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания, не допустив ни одной ошибки. Студент провел глубокие исследования в области развития рецептур и технологий продукции питания, убедительно обосновал совершенствование рецептурно-технологического решения кулинарной продукции, привёл описание экспериментов, подготовил данные для составления обзоров, отчётов и научных публикаций.	Студент осуществил поиск, выбор новой информации, провел исследования направлений развития индустрии питания и гостеприимства, обосновал место строительства или необходимость перевооружения (реконструкции) предприятия питания, осуществил поиск, выбор новой информации, не допустив ни одной ошибки. Студент провел глубокие исследования в области развития рецептур и технологий продукции питания, убедительно обосновал совершенствование рецептурно-технологического решения кулинарной продукции, привёл описание экспериментов, подготовил данные для составления обзоров, отчётов и научных публикаций.
ПКв-4 Способен разработать проект, в том числе технологического перевооружения действующих предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Раздел Технико-экономическое обоснование целесообразности организации (реконструкции предприятия общественного питания) Подраздел - Расчёт площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений Подраздел Расчёт складских и вспомогательных помещений Подраздел Подбор и расчёт оборудования. Презентация содержания разделов, 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 потребительского рынка, не систематизировал и обобщил информацию. Студент произвёл расчёт сырья и полуфабрикатов не с помощью прикладных программ; Студент не правильно подобрал технологическое оборудование, не рассчитал все необходимые помещения для проектирования предприятия.	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. Студент произвёл расчёт сырья и полуфабрикатов с помощью прикладных программ, допустив более двух ошибок; Студент подобрал все виды технологического оборудования, 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 потребительского рынка, систематизировал и обобщил информацию, 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 потребительского рынка, систематизировал и обобщил информацию, не допустив ни одной ошибки. Студент произвёл расчёт сырья и полуфабрикатов с помощью прикладных программ, не допустив ни одной ошибки, рационально подобрал все виды технологического оборудования, не допустив ни одной ошибки, рассчитал все необходимые помещения для проектирования предприятия не допу-

			рассчитал все необходимые помещения для проектирования предприятия допустив более двух ошибок.		стив ни одной ошибки.
ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Раздел Производственная санитария; Раздел Организация обслуживания Презентация содержания раздела, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии	Студент неправильно составил программу производственного контроля; Студент неправильно описал правила техники безопасности, правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на рабочих местах. Студент не разработал процессы обслуживания на предприятии или допустил множественные грубые ошибки	Студент составил программу производственного контроля, учитывая основы производственной санитарии, допустив более двух ошибок; Студент правильно описал правила техники безопасности, правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на рабочих местах, допустив более двух ошибок. Студент разработал процессы обслуживания на предприятии допустив более двух ошибок	Студент составил программу производственного контроля, учитывая основы производственной санитарии, допустив не более двух ошибок; Студент правильно описал правила техники безопасности на рабочих местах, правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, допустив не более двух ошибок. Студент разработал процессы обслуживания на предприятии допустив не более двух ошибок	Студент составил программу производственного контроля, учитывая основы производственной санитарии, не допустив ни одной ошибки; Студент правильно описал правила техники безопасности на рабочих местах, правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, не допустив ни одной ошибки. Студент разработал процессы обслуживания на предприятии не допустив ни одной ошибки
ПКв-6 Способен анализировать и управлять производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	Подраздел Расчёт численности работников производства и зала Раздел Организация обслуживания Раздел Оценка экономической эффективности производственно-технологической деятельности предприятия Презентация содержания разделов, доклад, участие в дискуссии по разделам, ответы на вопросы членов комиссии	Студент рассчитал требуемую численность производственного и обслуживающего персонала, разработал процесс обслуживания на примере мероприятия, допустив множественные грубые ошибки. Студент не правильно оценил экономическую эффективность производственно-технологической деятельности предприятия питания, не провёл мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности	Студент рассчитал требуемую численность производственного и обслуживающего персонала, разработал процесс обслуживания на примере мероприятия, допустив более двух ошибок. Студент оценил экономическую эффективность производственно-технологической деятельности предприятия питания, провёл мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности, допустив более двух ошибок.	Студент рассчитал требуемую численность производственного и обслуживающего персонала, разработал процесс обслуживания на примере мероприятия, допустив не более двух ошибок. Студент оценил экономическую эффективность производственно-технологической деятельности предприятия питания, провёл мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности, допустив не более двух ошибок.	Студент рассчитал требуемую численность производственного и обслуживающего персонала, разработал процесс обслуживания на примере мероприятия, не допустив ни одной ошибки. Студент правильно оценил экономическую эффективность производственно-технологической деятельности предприятия питания, провёл мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности, не допустив ни одной ошибки.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по участию в дискуссии в процессе защиты ВКР

Компетенция (УК)	Критерий оценки	Уровни оценивания и описание показателей			
		Недостаточный уровень - «неудовлетворительно»	Базовый уровень – «удовлетворительно»	Повышенный уровень - «хорошо»	Повышенный уровень – «отлично»
УК-2. Способен определять круг задач в рамках по-	Активность участия в дискуссии, аргументированность	Студент не ориентируется в терминологии в области	Студент в целом, владеет терминологией в области	Студент достаточно уверенно владеет терминологи-	Студент уверенно владеет терминологией в области

ставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ответов,	права, не может аргументированно ответить на вопросы	права, аргументировано отвечает на вопросы, основанные на правовых знаниях, но допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы.	ей в области права, аргументировано отвечает на вопросы, основанные на правовых знаниях.	права, аргументировано отвечает на вопросы, основанные на правовых знаниях.
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Активность участия в дискуссии, аргументированность ответов, способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Студент показал незнание основных приемов и норм социального взаимодействия, основных понятий и методов конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии; не умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе	Студент показал слабую ориентировку в основных приемах и нормах социального взаимодействия, основных понятиях и методах конфликтологии	Студент достаточно уверенно устанавливает и поддерживает контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применяет основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.	Студент уверенно показывает владение методами и приемами социального взаимодействия и работы в команде.
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	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
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Активность участия в дискуссии, аргументированность ответов, демонстрация мировоззренческой позиции	Студент обнаруживает неумение применять полученные исторические, философские, социологические, культурологические знания в ответах на вопросы членов ГЭК	Студент показал слабую ориентировку в понятиях, терминах истории, философии, социологии, культурологии затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК.	Студент достаточно уверенно владеет основами истории, философии, социологии, культурологии, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах.	Студент уверенно показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения истории, философии, социологии, культурологии, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы.
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Активность участия в дискуссии, аргументированность ответов, способность использовать базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	Студент обнаруживает непонимание специфики инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуры; особенностей применения базовых дефектологических знаний в социальной и про-	Студент демонстрирует фрагментарное понимание специфики инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенностей применения базовых дефектологических знаний в социаль-	Студент достаточно уверенно демонстрирует понимание специфики инклюзивной компетентности; владеет навыками планирования и осуществления профессиональной деятельности с ли-	Студент уверенно владеет навыками планирования и осуществления профессиональной деятельности с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. Взаимодействует в со-

		фессиональной сферах	ной и профессиональной сферах	цами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	циальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	Активность участия в дискуссии, аргументированность ответов,	Студент обнаруживает неспособность взаимодействовать в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	Студент знаком с действующими правовыми нормами, обеспечивающими борьбу с коррупцией в различных областях по ведению жизнедеятельности	Студент достаточно уверенно владеет способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	Студент уверенно владеет способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней. Способен планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме

Критерии оценки результатов защиты ВКР

№ п/п	Показатель	Критерии оценивания
1	Структура доклада	– доклад не логичен, неправильно структурирован, не отражает сути работы. – доклад отражает суть работы, но имеет погрешности в структуре – доклад четко структурирован, логичен, полностью отражает суть работы
2	Доклад	– речь сбивчива, не отчетлива, докладчик не ссылается на слайды презентации, не укладывается в лимит времени – речь отчетливая, лимит времени соблюден, докладчик ссылается на слайды презентации, но недостаточно комментирует их – доклад изложен отчетливо, докладчик хорошо увязывает текст доклада со слайдами презентации, активно комментирует их
3	Презентация	– содержит не все обязательные компоненты, фон мешает восприятию, много лишнего текста, содержит большие таблицы, иллюстративный материал недостаточен – содержит все обязательные компоненты, но есть отдельные недостатки – текст плохо читается, иллюстративный материал без заголовков или подписей данных и т.д. – соответствует всем требованиям к презентации
4	Защита	– не может ответить на вопросы – даны ответы на большинство вопросов – даны исчерпывающие ответы на все вопросы

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. Технико-экономическое обоснование целесообразности организации (реконструкции) предприятия общественного питания	УК-1, УК-2, УК-10, ОПК-1, ПКв-4, ПКв-6				
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-2, ОПК-3, ОПК-5, ПКв-1, ПКв-2, ПКв-4	УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-9, УК-11			

Раздел 3. Технологическая часть 3.1. Требования к сырью для производства блюд, обеспечение качества, безопасности и прослеживаемости продукции 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	ОПК-4, ОПК-5, ПКв-2, ПКв-3				
Раздел 4. Организация обслуживания	ПКв-5, ПКв-6				
Раздел 5. Производственная санитария	ПКв-5				
Раздел 6. Охрана труда	УК-8, ПКв-2				
Раздел 7. Оценка экономической эффективности производственно-технологической деятельности предприятия	ПКв-6				
Средний уровень сформированности компетенций, оценка			Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Повышенный, отлично

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Раздел ВКР	ФИО студента	ФИО студента	ФИО студента
1	2	3	4	5	6
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД1 _{УК-1} - Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения	1	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
	ИД2 _{УК-1} – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений	1	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД1 _{УК-2} – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.	1, Защита ВКР, дискуссия	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
	ИД2 _{УК-2} – Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	1, Защита ВКР, дискуссия	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовать свою роль в команде	ИД1 _{УК-3} - Осуществляет социальное взаимодействие, основанное на понимании роли каждого участника команды	Защита ВКР, дискуссия	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
	ИД2 _{УК-3} - Результативно реализует свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективной коммуникации	Защита ВКР, дискуссия	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(-ых) языке(ах)	ИД1 _{УК-4} – Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами с учетом информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач	Защита ВКР, дискуссия	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
	ИД2 _{УК-4} – Демонстрирует умение выполнять перевод текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и	Защита ВКР, дискуссия	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.

	иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения				
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД1 _{УК-5} – Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп и демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения	дискуссия	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
	ИД2 _{УК-5} – Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	дискуссия	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД1 _{УК-6} – Применяет знание о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения порученной работы и критически оценивает эффективность использования личного времени при решении поставленных задач в целях достижения планируемого результата	портфолио	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
	ИД2 _{УК-6} – Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности и демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	портфолио	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД1 _{УК-7} – Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	портфолио	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
	ИД2 _{УК-7} – Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	портфолио	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД1 _{УК-8} – Выявляет и устраняет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	5	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
	ИД2 _{УК-8} – Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты и осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте	5	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
	ИД3 _{УК-8} – Обеспечивает устойчивое развитие общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, а также принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	5	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профес-	ИД1 _{УК-9} – Демонстрирует понимание значения инклюзивной компетентности, ее компонентов и структуры	Защита ВКР, дискуссия	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
	ИД2 _{УК-9} – Взаимодействует в соци-	Защита	Базовый,	Базовый, удовлетв.	Базовый,

сиональной сферах	альной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	ВКР, дискуссия	удовлетв.		удовлетв.
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД1 _{УК-10} – Демонстрирует понимание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	1	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
	ИД2 _{УК-10} – Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	1	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД1 _{УК-11} – Демонстрирует понимание природы коррупции как социально-правового феномена, идентифицирует коррупционное поведение в обществе и формирует к нему нетерпимое отношение	Защита ВКР, дискуссия	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
	ИД2 _{УК-11} – Идентифицирует проявления экстремизма, терроризма, формирует нетерпимое отношение к ним и знает меры противодействия им в профессиональной деятельности	Защита ВКР, дискуссия	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД1 _{ОПК-1} – Способен понимать и применять принципы работы современных информационных технологий	1	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
	ИД2 _{ОПК-1} –Использует современные информационные технологии в области профессиональной деятельности	1	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД1 _{ОПК-2} –Применяет физико-математический аппарат, основные законы физики, химии, механики для решения задач профессиональной деятельности	2	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
	ИД2 _{ОПК-2} – Решает стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общинженерных знаний	2	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД1 _{ОПК-3} – Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий	2	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
	ИД2 _{ОПК-3} – Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования	2	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД1 _{ОПК-4} – Осуществляет и контролирует технологические процессы производства продукции питания, с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) и их изменений на всех этапах производственного цикла	3	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
	ИД2 _{ОПК-4} – Обеспечивает контроль соответствия параметров готовой продукции питания нормативным требованиям учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла	3	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.	Базовый, удовлетв.
ОПК-5. Способен организовывать и контро-	ИД1 _{ОПК-5} – Рассчитывает и контролирует экономические показатели про-	2, 3	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.

ликовать производство продукции питания	изводства продукции питания				
	ИД2 _{ОПК-5} – Применяет методы и способы организации контроля условий производства и показателей продукции питания	2, 3	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПКв-1 Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-1} – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	2	Базовый, удовлетв.	Повышенный, отлично	Базовый, удовлетв.
	ИД2 _{ПКв-1} – Разрабатывает системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2	Базовый, удовлетв.	Повышенный, отлично	Базовый, удовлетв.
			Базовый, удовлетв.	Повышенный, отлично	Базовый, удовлетв.
ПКв-2 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-2} – Способен организовать выполнение производственной программы предприятия, определяет потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2, 3, 4	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
	ИД2 _{ПКв-2} – Определяет потребность в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания	2, 3, 4	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПКв-3 Способен разрабатывать систему мероприятий по внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-3} – Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	3	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
	ИД2 _{ПКв-3} – Способен составлять научные отчёты, рефераты по результатам научно-исследовательского процесса с применением современных методов производства продукции общественного питания массового изготовления, услуг и специализированных пищевых продуктов	3	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
			Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПКв-4 Способен разработать проект, в том числе технологического перевооружения действующих предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	ИД1 _{ПКв-4} – Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта	1, 2	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв	Повышенный, хорошо
	ИД2 _{ПКв-4} – Разрабатывает техническое, организационное, технологическое, кадровое, информационное обеспечение проекта ПОП с использованием программных продуктов	1, 2	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв	Повышенный, хорошо
ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ИД1 _{ПКв-5} – Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг	4, 5	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
	ИД2 _{ПКв-5} – Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции и услуг	4, 5	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
			Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПКв-6 Способен анализировать и управлять	ИД1 _{ПКв-6} – Управляет материальными ресурсами и осуществляет пла-	1, 4, 6	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.

производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	нирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия		Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
	ИД2 _{ПКв-6} – Осуществляет анализ работы, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания	1, 4, 6	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.

Сводный оценочный лист ГЭК
ФИО обучающегося Иванова Ивана Ивановича

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Председатель ГЭК _____ (ФИО)	Член ГЭК _____ (ФИО)	Член ГЭК _____ (ФИО)	Член ГЭК _____ (ФИО)	Член ГЭК _____ (ФИО)
1	2	3	4	5	6	7
УК-1	ИД1 _{УК-1}	Базовый, удовлетв.				
	ИД2 _{УК-1}	Базовый, удовлетв.				
УК-2	ИД1 _{УК-2}	Базовый, удовлетв.				
	ИД2 _{УК-2}					
УК-3	ИД1 _{УК-3}					
	ИД2 _{УК-3}					
УК-4	ИД1 _{УК-4}					
	ИД2 _{УК-4}					
УК-5	ИД1 _{УК-5}					
	ИД2 _{УК-5}					
УК-6	ИД1 _{УК-6}					
	ИД2 _{УК-6}					
УК-7	ИД1 _{УК-}					
	ИД2 _{УК-7}					
УК-8	ИД1 _{УК-8}					
	ИД2 _{УК-8}					
УК-9	ИД1 _{УК-9}					
	ИД2 _{УК-9}					
УК-10	ИД1 _{УК-10}					
	ИД2 _{УК-10}					
УК-11	ИД1 _{УК-11}					
	ИД2 _{УК-11}					
ОПК-1	ИД1 _{ОПК-1}					
	ИД2 _{ОПК-1}					
ОПК-2	ИД1 _{ОПК-2}					
	ИД2 _{ОПК-2}					
ОПК-3	ИД1 _{ОПК-3}					
	ИД2 _{ОПК-3}					
ОПК-4	ИД1 _{ОПК-4}					
	ИД2 _{ОПК-4}					
ОПК-5	ИД1 _{ОПК-5}					
	ИД2 _{ОПК-5}					
ПКв-1	ИД1 _{ПКв-1}					
	ИД2 _{ПКв-1}					
ПКв-2	ИД1 _{ПКв-2}					
	ИД2 _{ПКв-2}					
ПКв-3	ИД1 _{ПКв-3}					
	ИД2 _{ПКв-3}					
ПКв-4	ИД1 _{ПКв-4}					
	ИД2 _{ПКв-4}					
ПКв-5	ИД1 _{ПКв-5}					
	ИД2 _{ПКв-5}					
ПКв-6	ИД1 _{ПКв-6}					
	ИД2 _{ПКв-6}					
Итоговая оценка						

Сводный оценочный лист ГЭК
ФИО обучающегося _____

	Формулировка компетенции (номер компетенции)	* Уровень сформированности компетенции
Портфолио	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;	
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;	
Выпускная квалификационная работа	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;	
	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;	
	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;	
	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	
	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности;	
	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;	
	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;	
	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания;	
	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания;	
	ПКв-1. Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	
	ПКв-2. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	
	ПКв-3. Способен разрабатывать систему мероприятий по внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	
	ПКв-4. Способен разработать проект, в том числе технологического перевооружения действующих предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	
	ПКв-5. Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;	
	ПКв-6. Способен анализировать и управлять производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания;	

Защита ВКР, дискуссия	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;	
	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;	
	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);	
	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;	
	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	
	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	
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 программы

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))

Типы задач профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС ВО	Тематика ВКР
технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский.	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.

Тематика утверждается на заседании методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, с указанием номера и даты протокола МК, и подписывается председателем МК (заведующим кафедрой) **не позднее чем за 6 месяцев до даты начала государственной итоговой аттестации.**

4.2.2 Вопросы для дискуссии (примерные)

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

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?
6. Проанализируйте нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность предприятия питания.
7. Перечислите приемы продвижения товаров и услуг.
8. Перечислите виды нормативных документов по стандартизации в общественном питании.

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

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?

УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

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?

УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

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

УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

1. Выявление проблем в создании доступной среды на предприятиях общественного питания.
2. Инклюзивные технологии на предприятиях отрасли.
3. Характеристика элементов доступной среды.
4. Проблема компетентности персонала в специфике обслуживания гостей с ОВЗ.
5. Анализ доступности предприятий общественного питания для инвалидов и маломобильных групп населения.
6. Механизмы создания доступной среды на предприятиях индустрии питания.

УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

1. Понятие коррупции
2. Понятие коррупционного правонарушения
3. Виды коррупции
4. Дисциплинарная ответственность государственных служащих
5. Дисциплинарная ответственность муниципальных служащих
6. Научные подходы к содержанию категории «коррупции»
7. Антикоррупционная функция государства
8. Антикоррупционная политика государства
9. Проблемы системности осуществления антикоррупционной политики
10. Общая характеристика законодательства о противодействии коррупции
11. Понятие экстремизма и экстремистской деятельности.
12. Уголовно-правовое понятие экстремистской деятельности.
13. Понятие терроризма и террористической деятельности.
14. Соотношение между экстремизмом и терроризмом.
15. Уголовно-правовой механизм противодействия терроризму в России.
16. Понятие преступления террористической направленности.
17. Террористический акт.
18. Содействие террористической деятельности.

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 логической последовательности	Отлично
	Студент твёрдо 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. Никифоров, М. В. Технология и организация фирменного обслуживания : учебное пособие / М. В. Никифоров, Е. А. Воронина. — Тверь : Тверская ГСХА, 2024. — 194 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/409832> (дата обращения: 19.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90692> (дата обращения: 19.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 196 с. — ISBN 978-5-507-47683-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/404018> (дата обращения: 19.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Бредихина, Л. П. Липатова, Т. А. Шалимова, Л. Г. Черкасова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0037-2. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90697> (дата обращения: 19.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

<https://reader.lanbook.com/book/206126?lms=0c6f4e281d8e1025a65b818520513208>

5. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / Т. Е. Бурова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 364 с. — ISBN 978-5-507-47675-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/403991> (дата обращения: 19.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130155> (дата обращения: 19.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Губаненко, Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. — Красноярск : СФУ, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-7638-4098-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157641> (дата обращения: 19.05.2024). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

8. Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания / С. Б. Юдина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 280 с. — ISBN 978-5-507-47272-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351800> (дата обращения: 19.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Власова, Ж. А. Товароведение продовольственных товаров : учебно-методическое пособие / Ж. А. Власова ; под редакцией Ж. А. Власовой. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2021. — 208 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/258743> (дата обращения: 19.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Щетилина, И. П. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / И. П. Щетилина. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 115 с. — ISBN 978-5-00032-354-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117802> (дата обращения: 19.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Терещенко, В. П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учебное пособие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1773-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211718> (дата обращения: 19.05.2024). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

12. Технология продукции общественного питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Ирина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/180957> (дата обращения: 19.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323585> (дата обращения: 19.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-

библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134320> (дата обращения: 19.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов : учебное пособие / М. Ю. Тамова, О. А. Корнева, Е. Г. Дунец, Н. А. Бугаец. — Краснодар : КубГТУ, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-8333-0839-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167035> (дата обращения: 19.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Технология продукции общественного питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/180957> (дата обращения: 19.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Введение в технологии питания : учебно-методическое пособие / составитель С. В. Зангиева. — Сочи : СГУ, 2019. — 40 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147802> (дата обращения: 19.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

18. Технология кисломолочных продуктов / О. К. Гогаев, Т. А. Кадиева, З. А. Кареева [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 148 с. — ISBN 978-5-507-48225-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/352025> (дата обращения: 19.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5.2 Дополнительная литература

Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452878>

Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08774-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452877>

Периодические издания

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 международной академии холода» // Вестник международной академии холода [Электронный ресурс] : журнал — Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8494 - Журнал «Вестник международной академии холода»

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» https://www.elibrary.ru/title_about.asp?id=7855
- 10 Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» https://www.elibrary.ru/title_about.asp?id=56468
- 11 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»
- 12 Журнал «Масла и жиры. Технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»
- 13 Журнал «Масложировая промышленность» // Масложировая промышленность [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7872 - Журнал «Масложировая промышленность»
- 14 Журнал «Молочная промышленность» // Молочная промышленность [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7906 - Журнал «Молочная промышленность»
- 15 Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество»
- 16 Журнал «Пищевая промышленность»
- 17 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»
- 18 Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД
- 19 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»
- 20 Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров»
- 21 Журнал «Хлебопечение России» // Хлебопечение России [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8264 - Журнал «Хлебопечение России»
- 22 Журнал «Хлебопродукты» // Хлебопродукты [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=9248 - Журнал «Хлебопродукты»
- 23 Журнал «Холодильная техника» // Холодильная техника [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8265 - Журнал «Холодильная техника»
- 24 Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» // Хранение и переработка сельхозсырья [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8266 - Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья»
- 25 Журнал «Школа гастронома» <https://all-journals.com>
- 26 Журнал «Food Technology» https://www.elibrary.ru/title_about.asp?id=16200
- 27 РЖ Оборудование пищевой промышленности»
- 28 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»
29 Журнал «Гастроном» <https://all-journals.com>

Нормативная документация. Сборники рецептов.

1. Сборник рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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 рецептов блюд зарубежной кухни [Текст] / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2008. - 816 с. - ISBN 978-5-91131-600-6.
6. Сборник рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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. Васюкова, А. Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / А. Т. Васюкова. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 208 с. — ISBN 978-5-394-04722-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/235637> (дата обращения: 19.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Васюкова, А. Т. Кухня казаков Дона: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : учебное пособие / А. Т. Васюкова, И. П. Денисова, Н. В. Рябов. — Москва : Дашков и К, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-394-05005-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276938> (дата обращения: 19.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 194 с. — ISBN 978-5-4377-0101-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90667> (дата обращения: 19.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 340 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90668> (дата обращения: 19.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплин

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

5.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр.

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа	№ ауд.
1	2	3
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com	(18, 19, 20 ФСПО), 105, 130, 0396, 1, 24, 35, 127а, 134, 151, 336, 339, 343, 420, 529, 540, Библиотека ФСПО
Adobe Reader XI	(бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html	все компьютер-ные классы, научная библиотека
Microsoft Office Professional Plus 2010	Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com	30, 134, 151, 343, Библио-тека (читальный зал)
Microsoft Office 2007 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com	24, 0396, 105, 145, 251, 323а, 324, 327, 336, 336а, 339, 420, Библиотека (научный зал)
Microsoft Office 2010 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com	127а, 343

Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа	№ ауд.
Справочные правовая система Консультант Плюс	Договор о сотрудничестве с «Информсвязь-черноземье», Региональный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.	151, 2496, 251, 343

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

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

- СТ ВГУИТ 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

Технологии и организация производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса

(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 объеме относится к обязательной 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.

Таблица

Область ПД	Типы задач ПД	Код и наименование ПК	Код и наименование индикатора достижения ПК
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический	ПКв-1 Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-1} – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества
			ИД2 _{ПКв-1} – Разрабатывает системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых

			продуктов
	организационно-управленческий	ПКв-2 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1_{ПКв-2} – Способен организовать выполнение производственной программы предприятия, определяет потребность в сырье при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД2_{ПКв-2} – Определяет потребность в рабочей силе и производственных площадях для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания, планирует текущую деятельность структурных подразделений предприятий питания
	научно-исследовательский	ПКв-3 Способен разрабатывать систему мероприятий по внедрению инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1_{ПКв-3} – Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области внедрения инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД2_{ПКв-3} – Способен составлять научные отчёты, рефераты по результатам научно-исследовательского процесса с применением современных методов производства продукции общественного питания массового изготовления, услуг и специализированных пищевых продуктов
	проектный	ПКв-4 Способен разработать проект, в том числе технологического перевооружения действующих предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	ИД1_{ПКв-4} – Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта ИД2_{ПКв-4} – Разрабатывает техническое, организационное, технологическое, кадровое, информационное обеспечение проекта ПОП с использованием программных продуктов
33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания).	технологический	ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечени-	ИД1_{ПКв-5} – Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг ИД2_{ПКв-5} – Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции и услуг

		ем качества продукции и услуг	
	организационно-управленческий	ПКв-6 Способен анализировать и управлять производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД1 _{ПКв-6} – Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности производственного и сервисного персонала предприятия ИД2 _{ПКв-6} – Осуществляет анализ работы, проводит оценку эффективности деятельности предприятия 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.