

**САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) подготовки: «Технология и организация ресторанного дела»

Формы обучения: очная; заочная.

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма – 4 года; заочная форма – 4 года 6 месяцев

Объем ГИА:

в зачетных единицах: 6 з.е.

в академических часах: 216 час.

2019

Карякина Л.А. Программа государственной итоговой аттестации. – Саранский кооперативный институт (филиал), 2019. – 27 с.

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленность образовательной программы (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н.

Программа государственной итоговой аттестации (для набора 2015 г.):

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры менеджмента и индустрии питания от 22.03.2019 г., протокол №8.

согласована

Шеф-повар кафе «Затерянный рай»

ООО «Викинг»

_____ М.Е. Дулкина

согласована

Зав.производством ресторана «Солнце и луна»

ООО «Восьмое чудо света»

_____ А.В. Савлук

Заведующий кафедрой

менеджмента и индустрии питания

_____ П.В. Манин

одобрена Научно-методическим советом института от 08.04.2019 г., протокол №11

Содержание

1. Общие требования	4
2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	5
3. Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы	12
4. Перечень примерных тем для выпускной квалификационной работы	18
5. Перечень источников и литературы для подготовки к государственной итоговой аттестации	19
6. Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	20
6.1. Содержание выпускной квалификационной работы и его соотнесение с совокупным ожидаемым результатом освоения ОПОП ВО	21
6.2. Оценка содержания выпускной квалификационной работы и его соотнесение с совокупным ожидаемым результатом освоения ОПОП ВО	24

1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности, в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования.

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» разработана на основании требований федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» включает: защиту выпускной квалификационной работы.

В защиту выпускной квалификационной работы входит подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы и процедура защиты.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Задачи:

- оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы;
- установление уровня подготовленности выпускника к решению профессиональных задач.

Основной образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела», предусматривается подготовка выпускников к следующим видам деятельности: производственно-технологическая, проектная, научно-исследовательская.

Обучающийся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» должен быть подготовлен к решению профессиональных задач.

2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

Выпускники должны обладать следующими компетенциями:

– *общекультурные (ОК)*:

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

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

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

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

способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

– *общепрофессиональные (ОПК)*:

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

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

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

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

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

– *профессиональные (ПК)*:

способностью использовать технические средства для измерения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта,

выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

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

способностью осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания, соблюдения технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (ДПК-1).

№ пп	Индекс компетенции	Содержание компетенции		
		знания	умения	навыки
	ОК-1	Знать: основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Уметь: использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Владеть: навыком использования основ философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
	ОК-2	Знать: основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Уметь: анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Владеть: навыком анализа основных этапов и закономерностей исторического развития общества для формирования гражданской позиции
	ОК-3	Знать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Уметь: использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Владеть: навыком использования основ экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
	ОК-4	Знать: основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Уметь: использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Владеть: навыком использования основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
	ОК-5	Знать: понятие, виды коммуникаций, методы обмена информацией в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Уметь: обмениваться информацией в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Владеть: навыком обмена информацией в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
	ОК-6	Знать: методы работы в коллективе, подходы к толерантному	Уметь: работать в коллективе, толерантно воспринимать	Владеть: навыком работы в коллективе, толерантно

		восприятию социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий	социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	ОК-7	Знать: основы самоорганизации и самообразования	Уметь: находить способности к самоорганизации и самообразования	Владеть: навыком самоорганизации и самообразования
	ОК-8	Знать: методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Владеть: навыком использования методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	ОК-9	Знать: приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Уметь: использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Владеть: навыком использования приемов оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	ОПК-1	Знать: способы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Владеть: навыком осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	ОПК-2	Знать: мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Владеть: навыком разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	ОПК-3	Знать: подходы к осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Уметь: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Владеть: навыком осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг

				установленным нормам
	ОПК-4	Знать: виды технологического оборудования и правила его эксплуатации в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Уметь: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Владеть: навыком эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
	ОПК-5	Знать: все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Уметь: принимать участие во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Владеть: навыком готовности к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
1.	ПК-1	Знать: основы производства на предприятиях различного типа и организацию работ основных участков этих предприятий; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, выпускаемой производственными цехами предприятия питания	Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Владеть: методикой проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
2.	ПК-2	Знать: основную нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий	Уметь: управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	Владеть: современными информационными технологиями
3.	ПК-3	Знать: правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда; правила хранения сырья и полуфабрикатов.	Уметь: измерять и оценивать параметры производственного микроклимата	Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
4.	ПК-4	Знать: основы производства на предприятиях различного типа и организацию работ	Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства	Владеть: методикой обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых

		основных участков этих предприятий		технологических процессов производства продукции питания
5.	ПК-5	Знать: основные методы расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; подходы к оценке и планированию внедрения инноваций в производство	Уметь: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Владеть: навыками расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство
6.	ПК-6	Знать: основную нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания	Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Владеть: методикой составления рецептур с использованием компьютерных технологий
21.	ПК-24	Знать: современные проблемы науки, техники, бизнеса и управления, прикладные задачи, решаемые в рамках направления «Технология продукции и организация общественного питания»	Уметь: проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Владеть: навыками проведения исследования по заданной методике и анализа результатов экспериментов
	ПК-25	Знать: современные направления исследований в области производства продуктов питания, проектирования, реконструкции предприятий индустрии питания; методы и этапы исследовательского процесса	Уметь: обобщать и критически оценивать результаты, полученные отечественными и зарубежными исследователями в области технологии продукции и организации общественного питания, выявлять перспективные направления, составлять программу научных исследований	Владеть: навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания, проектированию предприятий индустрии питания
	ПК-26	Знать: способы поиска,	Уметь: измерять и	Владеть:

		накопления и обработки научной и статистической информации; структуру и технику оформления научного документа, его справочно-библиографическое оформление	составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
	ПК-27	Знать: основы проектирования предприятий общественного питания	Уметь: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	Владеть: навыком осуществления контроля предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования
	ПК-28	Знать: основы проектирования предприятий общественного питания	Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания проверять правильность подготовки технологического проекта	Владеть: навыком разработки технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	ПК-29	Знать: основы ведения деловых переговоров; основные аспекты проектирования предприятий общественного питания	Уметь: оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Владеть: навыком ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
	ДПК-1	Знать: технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Уметь: организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования

3. Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

3.1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОЕКТНОЙ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Структура и объем проектной ВКР отражает современный уровень развития общественного питания в стране, передовой опыт, реорганизацию и перспективы развития отрасли.

Работа состоит из расчетно-пояснительной записки и графической части.

Пояснительная записка должна состоять в среднем из 50-70 листов машинописного текста и включать следующие разделы: введение, технико-экономическое обоснование, технологический раздел, экономический раздел. Количество графических материалов должно быть не менее 4 стандартных листов формата А4.

Содержание. В нем указывается название каждого раздела расчетно-пояснительной записки и номер страниц. В конце оглавления приводится список использованной литературы и перечень приложений.

Введение. В данном разделе обучающийся излагает задачи общественного питания на современном этапе развития государства, значение проектируемого предприятия для массового питания, характерные особенности в организации производства и обслуживания в данном предприятии, элементы новизны с точки зрения развития и совершенствования технологических процессов и другие вопросы.

Технико-экономическое обоснование. Включает материалы, определяющие необходимость разработки данного проекта и строительства предприятия в данной местности. Приводятся: схема района деятельности предприятия и перспективы его развития; наличие пищевой промышленности, сети предприятий общественного питания, производственных предприятий, учебных заведений, численности жителей и другие социально-экономические показатели. Проводится обоснование мощности и типа проектируемого предприятия.

Технологический раздел. Состоит из расчетов производственной мощности проектируемого предприятия, сырья, технологического оборудования, рабочей силы, площадей всех групп помещений. Этот раздел предполагает выполнение компоновки помещений и размещение оборудования. Приводится перечень производственного инвентаря, посуды и другие вопросы.

Экономический раздел. Проводится расчет товарооборота, валового дохода, прибыли, рентабельности, окупаемости предприятия.

Графические материалы. В зависимости от тематики выпускной квалификационной работы они должны включать: экспликацию помещений, план предприятия с расстановкой оборудования, технологические потоки (схемы доставки полуфабрикатов, готовых

кулинарных и кондитерских изделий по цехам, передвижение чистой и грязной посуды на производстве, сбор и вынос пищевых отходов).

Литература. Приводится перечень литературы, использованной при разработке выпускной квалификационной работы.

Приложения. Включают громоздкие таблицы, статистические данные, цифровые материалы справочного и нормативного характера, отдельные расчеты, сырьевую ведомость.

3.2. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы (ВКР) являются завершающим этапом обучения студентов, который должен отражать реальный профессиональный уровень обучающегося, определять уровень его подготовленности к выполнению должностных обязанностей в соответствии с полученным направлением подготовки.

Целью выполнения выпускной квалификационной работы научно-исследовательского характера являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний по специальным дисциплинам;

- углубление навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой исследования при решении разрабатываемых проблем в ВКР;

- углубление навыков самостоятельной работы с различной справочной и специальной литературой;

- изучение и использование современных методов обработки данных;

- умение самостоятельно формулировать проекты управленческих решений.

Процесс подготовки исследовательской работы включает следующие этапы:

- выбор темы и согласование ее с научным руководителем;

- подбор и изучение литературы по выбранной проблеме;

- определение материалов и методов проведения исследований

- выполнение экспериментальной части работы

- оформление выпускной квалификационной работы;

- подготовка к защите (доклада, раздаточный материал, получение на работу отзыва руководителя)

Общий объем работы составляет 50-70 листов машинописного текста, оформленного в соответствии с правилами оформления текстовых документов.

При этом она должна включать следующие разделы:

Содержание

Введение

1. Обзор литературы

2. Материалы и методы исследования

3. Экспериментальная часть

Заключение (или выводы)

Список используемых источников

Приложения.

Содержание дает представление о тематике работы и ее структуре. Названия глав и пунктов в содержании перечисляется в той же последовательности и в тех же формулировках, что и в тексте работы.

Во введении отражают актуальность темы, ее новизну, оценку состояния решаемой задачи, обоснование необходимости проведения данной работы. Необходимо указать, какое значение может иметь выполнение выпускной квалификационной работы по указанной теме на современном этапе производства и в перспективе. Оно занимает обычно не более 2-4 страниц машинописного текста.

Обзор литературы. В обзоре литературы приводится анализ ранее опубликованных научных работ и источников информации, в которых освещаются теоретические основы исследования изучаемого вопроса. При этом необходимо изучить данные научных исследований и практических рекомендаций, опубликованных в специализированных журналах. Следует использовать также справочный материал и нормативную документацию на продукцию и методы контроля сырья и готовой продукции, в частности, сборники рецептов, справочники по химическому составу пищевых продуктов; ГОСТы, ТУ на сырье и продукцию; ГОСТы на методы контроля (анализа, испытаний).

При этом следует обратить особое внимание на современные методы исследований пищевых продуктов. Изучить традиционные способы производства продукции общественного питания (подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов и готовой продукции) и дать оценку их состояния. Показать целесообразность применения современных технологий производства продукции, позволяющих управлять процессом приготовления продукции.

Изучить применение новых видов нетрадиционного сырья и в связи с этим возможности расширения сырьевой базы и совершенствования ассортимента продукции как общего, так и специального назначения, включая диетические изделия, а также изделия повышенной пищевой ценности и здорового питания.

Обосновать необходимость применения пищевых добавок и улучшителей в производстве продукции общественного питания с учетом их различных функциональных свойств. Изучить различные способы приготовления и обработки полуфабрикатов и применение пищевых добавок, позволяющих интенсифицировать процессы производства продукции.

Обобщая приведенный материал, следует показать, достаточно ли полно освещена в литературе изучаемая проблема, дать анализ ее состояния и отметить задачи, требующие решения.

Экспериментальная часть. Экспериментальные исследования являются основным подразделом выпускной работы. Подраздел должен включать перечень целей и задач, поставленных перед экспериментом, общую схему эксперимента, порядок его проведения, программы моделирования, основные полученные результаты и их анализ.

Экспериментальная работа начинается с выбора объектов, методов и методик исследования. Целесообразно эту часть работы представить в виде специального раздела, посвященного изложению экспериментальных данных: «Материалы и методы исследования».

В подразделе «Материалы исследования» в виде текста, схемы или таблицы должны быть представлены все известные сведения об объекте исследования. Эти сведения могут касаться свойств объекта исследования, его внешнего вида, технологии получения, технических и других параметров (нормативные требования, паспортные данные и т. д.). Здесь же определяется количество вариантов исследований и указывается их сущность.

В подразделе «Методы исследования» должны быть даны, при использовании гостированных методов и методик, ссылки на соответствующий ГОСТ без приведения в тексте подробного описания методики. Это в первую очередь касается достаточно известных методик. При необходимости (например, в случае недостаточной известности методики) целесообразно дать подробное описание используемой методики в тексте или в приложении.

В случае проведения испытаний по негостированным методикам в подразделе должны полностью приводиться методики испытаний с указанием первоисточника, рекомендующего эти методики.

В основном тексте или приложении к работе следует приводить методики, взятые из ТУ, методической литературы и других малодоступных источников.

Как правило, все экспериментальные исследования обучающийся проводит самостоятельно. С разрешения руководителя некоторые исследования, сложные методически и не являющиеся основными в работе, могут выполняться с посторонней помощью. Обучающийся обязан хорошо разбираться в методике проведения всех экспериментов, упомянутых в выпускной работе и уметь интерпретировать полученные результаты.

Особое внимание должно уделяться оценке точности экспериментальных методик и обработке полученных результатов. Количественные результаты измерений обрабатываются с использованием методов математической статистики, приветствуется использование вычислительной техники. Перечень конкретных вопросов, которые должны быть отражены в основном разделе квалификационной работы, определяется руководителем и консультантом.

Изложение материала основного раздела должно быть достаточно детальным, чтобы была возможность провести проверку результатов.

Однако не следует слишком подробно освещать широко известные факты. Для этого необходимо сделать ссылки на литературные источники. Полученные результаты подлежат обсуждению, где дается сравнительный анализ контрольного и опытных вариантов. При этом отмечают изменения, наблюдаемые в объектах исследований по конкретным показателям качества. Следует дать объяснения полученным результатам. Приводят расчет химического состава, калорийности и пищевой ценности оптимального опытного варианта в сравнении с контролем. Следует указать для оптимального опытного образца продукции последовательность стадий технологического процесса и параметров, требующих контроля.

В конце основного раздела делаются выводы, в которых формулируются полученные результаты. Если основной раздел разбит на несколько подразделов (глав), то выводы формулируются по каждому подразделу.

Работа должна быть написана логически последовательно, литературным языком. Не следует употреблять излишне пространных и сложно построенных предложений, а также чрезмерно кратких, лаконичных фраз, слабо между собой связанных, допускающих двойное толкование и т.п.

В работе должно быть соблюдено единство стиля изложения, обеспечена орфографическая, синтаксическая и стилистическая грамотность в соответствии с нормами современного русского языка.

Технологическая часть. Технологическая часть включает расчет технологической линии по производству исследуемой продукции (хлеба, блюд из рубленого мяса, десертов, напитков и др.). Указывают обоснование выбора технологической схемы производства и ее описание. Приводят раскладку на блюда и изделия, обосновывают потери при механической и тепловой обработке, расчет запасов сырья; выбор и количественный расчет технологического оборудования.

Экономическая часть. Приводят расчет технико-экономических показателей работы линии по производству продукции (хлеба, тортов, напитков, десертов и др.).

Заключение. Заключение представляет собой краткое изложение основных результатов экспериментальной части работы. В заключении указывают, чем завершена работа, получены ли в ней новые данные или же результаты исследований подтвердили известные (по данным литературных источников) положения.

Необходимо сопоставить между собой результаты по вариантам исследований. Указать также варианты, при которых получены наилучшие (оптимальные) результаты, дать рекомендации по использованию результатов исследований в производстве. Важнейшее требование к заключению - его краткость и обстоятельность; в нем не следует повторять содержание введения и основной части работы.

3.3. ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ И ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Вместе с выпускной квалификационной работой в государственную экзаменационную комиссию обучающийся представляет отзыв научного руководителя. Обучающийся должен подготовить доклад. Общее время доклада составляет 10-15 минут.

Доклад следует начинать с обоснования актуальности избранной темы, описания научной проблемы и формулировки цели работы. Затем в последовательности, установленной логикой работы, требуется раскрыть основное содержание, обращая внимание на наиболее важные разделы и результаты. В заключительной части доклада формулируются общие выводы и рекомендации, содержащиеся в работе.

Доклад по выпускной квалификационной работе желательно сопровождать презентацией, выполненной в MicrosoftOfficePowerPoint либо демонстрационные листы.

Назначение презентации и демонстрационных листов – акцентировать внимание членов экзаменационной комиссии на результатах, полученных студентом при выполнении выпускной квалификационной работы. В презентацию либо демонстрационные листы включаются графики, диаграммы, таблицы и другие данные, характеризующие результаты выпускной работы. Доклад должен быть увязан с иллюстрированным материалом. На все чертежи, графики, таблицы, представленные ГЭК, необходимо сослаться в ходе доклада.

Не допускается представление на защиту демонстрационных материалов, которые непосредственно не связаны с текстом доклада, отсутствуют в тексте работы.

Отвечая на вопросы членов ГЭК и присутствующих на защите, нужно, по возможности, стремиться опираться на представленный графический материал. Необходимо заранее тщательно обдумать свои ответы на замечания руководителя и, обосновать свое несогласие с ними, если таковое имеется.

На защите выпускной квалификационной работы по существу проведенного исследования может выступить также любой из присутствующих в рамках установленного председателем ГЭК регламента.

Критериями оценки качества выпускной работы являются:

- творческий, самостоятельный подход к разработке темы;
- ее научный уровень;
- глубина анализа источников;
- умение систематизировать и обобщать информацию, самостоятельно решать поставленные задачи;
- последовательность, логичность и завершенность в изложении материала;
- обоснованность выводов и рекомендаций;

- степень владения общими и профессиональными компетенциями, проявившимися как в содержании выпускной квалификационной работы, так и в процессе защиты;

- оформление работы в соответствии с действующими ГОСТами и методическими указаниями.

4. Перечень примерных тем для выпускной квалификационной работы

1. Проект ресторана формата «free flow» («фри фло»).
2. Проект ресторана китайской кухни на 60 мест.
3. Проект ресторана кавказской кухни на 60 мест.
4. Проект ресторана венгерской кухни на 55 посадочных мест.
5. Проект ресторана национальной кухни на 80 мест.
6. Проект ресторана узбекской кухни на 100 мест.
7. Проект кафе при офисном центре на 70 мест
8. Проект кафе вегетарианской кухни на 50 мест.
9. Проект интернет-кафе на 45 мест.
10. Проект кафе на 70 мест при развлекательном комплексе.
11. Проект ресторана на 82 места при железнодорожном вокзале.
12. Проект ресторана европейской кухни на 50 мест.
13. Проект арт-кафе на 40 мест.
14. Проект фуд-корта в торгово-развлекательном центре на 200 мест.
15. Проект специализированного ресторана на 55 мест.
16. Проект ресторана японской кухни на 60 мест.
17. Разработка ассортимента мучных кондитерских изделий и технологии их приготовления для кафе-кондитерской.
18. Разработка рецептур и технологии производства мясорастительных полуфабрикатов с пониженной калорийностью.
19. Разработка ассортимента блюд и технологии их приготовления из шампиньонов.
20. Разработка технологии приготовления изделий из дрожжевого теста повышенной пищевой ценности с использованием добавок аниса.
21. Разработка ассортимента блюд и технологии их приготовления для ресторана итальянской кухни.
22. Разработка технологии приготовления кексов из тритикалевой муки.
23. Разработка ассортимента горячих блюд и технологии их приготовления для ресторана европейской кухни.
24. Разработка ассортимента блюд и технологии их приготовления для ресторана французской кухни.
25. Совершенствование технологии и расширение ассортимента рыбных блюд для геронтологического питания.
26. Совершенствование технологии и расширение ассортимента мясных блюд пониженной энергетической ценности.
27. Разработка рецептур и технологии функциональных рыбных полуфабрикатов с увеличенными сроками хранения.

28. Разработка рецептур и технологии функциональных мясных полуфабрикатов с увеличенными сроками хранения.
29. Разработка рецептуры смузи, обогащенных семенами чиа.
30. Разработка технологии функциональных кулинарных изделий на основе минеральных вод.

5. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для подготовки к государственной итоговой аттестации

нормативные правовые акты

1. ГОСТ 2.105-95. Межгосударственный стандарт. Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам. – введ. 1995 – 08 – 08 / Консультант Плюс [Электрон. ресурс].

основная литература

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. – ЭБС Znanium.com.
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905>

2. Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. А. Т. Васюкова. — М.: Дашков и К, 2015. — 416 с. — ЭБС «IPRbooks»
Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52284.html>

дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / С.С. Аминов [и др.]. — М.: Дашков и К, 2016. — 336 с. — ЭБС «IPRbooks»
Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60625.html>

2. Мишина О.Ю. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина. - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. - ЭБС Znanium.com.
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1007786>

3. Василенко З. В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко. — Минск: Вышэйшая школа, 2013. — 304 с. — ЭБС «IPRbooks» Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24076.html>

4. Организация производства и управление предприятием [Электронный ресурс]: Учебник / О.Г. Туровец, В.Б. Родионов и др.; Под ред. О.Г. Туровца. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 506 с. – ЭБС Znanium.com Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/472411>

Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум / А.Т. Васюкова. - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с. – ЭБС Znanium.com

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430289>

6. Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

6.1. Содержание выпускной квалификационной работы и его соотнесение с совокупным ожидаемым результатом освоения ОПОП ВО

Код компетенции	Содержание компетенции	Разделы ВКР					
		Введение	Пояснительная записка	Графическая часть	Заключение	Презентация	Защита ВКР
Общекультурные компетенции (ОК)							
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции		x				
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции		x				
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности		x	x			
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности		x				
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия					x	x
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия					x	x
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию		x	x	x	x	x
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности						x
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций						x
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)							
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	x	x			x	x
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов		x				

	производства продукции питания различного назначения						
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам		x				
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания		x			x	x
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов		x	x			
Профессиональные компетенции (ПК)							
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания		x				
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования			x			
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест		x				
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		x	x	x		
ПК-5	способностью рассчитывать производственные		x				

	мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство						
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания		x	x			
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов		x				
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		x				
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований		x				
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания			x			
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи			x			
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта			x			
ДПК-1	способностью осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания, соблюдения технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		x				

6.2 Оценка содержания выпускной квалификационной работы и его соотношение с совокупным ожидаемым результатом освоения ОПОП ВО

Задания	Требования к выполнению	Формируемые компетенции	Критерии оценки по содержанию и качеству	Баллы
1. Введение	Обоснование актуальности выбранной темы, оценка степени разработанности темы, изложение комплекса решаемых задач	ОПК-1	Актуальность темы убедительно обоснована и связана с реальными потребностями предприятия (группы предприятий, отрасли в целом), удовлетворение которых необходимо в настоящее время	5
			При обосновании актуальности не показана связь с реальными потребностями предприятия (группы предприятий, отрасли в целом), удовлетворение которых необходимо в настоящее время	4
			Актуальность темы обоснована неубедительно, общими, декларативными утверждениями	3
			Актуальность темы не обоснована	2
2. Глава 1	Теоретические, концептуальные, научные аспекты по выбранной тематике (рассматриваемой проблеме)	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, ДПК-1	Проведен анализ различных подходов к изучению исследуемого вопроса, показаны слабоизученные аспекты, подлежащие разработке	5
			Проведен анализ различных подходов к изучению исследуемого вопроса, но не выявлены слабоизученные аспекты, подлежащие разработке	4
			Анализ степени изученности проблемы заменен общей характеристикой научных публикаций	3
			Анализ степени изученности проблемы заменен конспектом учебной литературы	2
3. Глава 2	Проведение исследования и самостоятельный анализ собранного материала	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 24, 25, 26, ДПК-1	Использовались собственные или оригинальные методики и инструменты исследования и анализа результатов	5
			Использовались традиционные методики и инструменты исследования и анализа результатов	4
			Использовались традиционные методики и инструменты исследования, отдельные результаты заимствованы у других исследователей	3
			Результаты исследования полностью заимствованы у других исследователей	2
4. Глава 3	Рекомендации по использованию полученных результатов для повышения эффективности деятельности предприятия (группы предприятий, от-	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 24, 25, 26, ДПК-1	Убедительное обоснование практической значимости полученных результатов	5
			Полученные результаты могут использоваться в практической деятельности	4
			Результаты носят общий характер, не понятно их практическое (научное) значение	3

	расли в целом) в условиях выявленных тенденций и проблем		Результаты необоснованны, поверхностны	2
5.Заключение	Выводы, соотносимые с целями, задачами и положениями, выносимыми на защиту	ОК-7, ПК-4, ПК-24, ПК-25, ПК-26	Достигнута основная цель ВКР, полностью решены поставленные задачи	5
			Частично решены отдельные задачи ВКР	4
			Все поставленные задачи решены частично, что ставит под сомнение достижение основной цели ВКР	3
			Основная ВКР цель не достигнута	2
6.Презентация	Полнота и соответствие содержания презентации содержанию ВКР	ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОПК-1, ОПК-4	Полностью отражает основные достигнутые результаты ВКР	5
			Достаточно полно отражает основные достигнутые результаты ВКР	4
			Частично отражает результаты ВКР	3
			Имеет слабую связь с достигнутыми результатами	2
7.Защита ВКР	Доклад и ответы на вопросы комиссии	ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-4, ПК-26, ПК-24, ПК-25, ПК-26	Доклад четкий, раскрывающий основные положения ВКР, выдержанный регламент, полные ответы на вопросы комиссии	5
			Доклад раскрывает основные положения ВКР, выдержанный или частично выдержанный регламент, ответы относительно полные	4
			Доклад нечеткий, дающий основное понятие о ВКР, нарушение регламента, значительные затруднения при ответах	3
			Доклад расплывчатый, не раскрывающий содержание ВКР, нарушение регламента, практическое отсутствие ответов (правильных ответов)	2

Шкала оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы

Баллы	Оценка	Уровень сформированности компетенций
31-35	отлично	высокий
27-30	хорошо	хороший
21-26	удовлетворительно	достаточный
Менее 21	неудовлетворительно	недостаточный

6.2 Оценка содержания выпускной квалификационной работы (проекта) и его соотнесение с совокупным ожидаемым результатом освоения ОПОП ВО

Задания	Требования к выполнению	Формируемые компетенции	Критерии оценки по содержанию и качеству	Баллы
Введение	Обоснование актуальности выбранной темы, оценка степени разработанности темы, изложение комплекса решаемых задач	ОПК-1	Актуальность темы убедительно обоснована и связана с реальными потребностями предприятия (группы предприятий, отрасли в целом), удовлетворение которых необходимо в настоящее время	5
			При обосновании актуальности не показана связь с реальными потребностями предприятия (группы предприятий, отрасли в целом), удовлетворение которых необходимо в настоящее время	4
			Актуальность темы обоснована неубедительно, общими, декларативными утверждениями	3
			Актуальность темы не обоснована	2
Пояснительная записка	Технико-экономическое обоснование проекта. Технологические расчеты. Экономические показатели.	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 24, 25, 26, ДПК-1	Дано технико-экономическое обоснование проекта, осуществлены в полном объеме технологические расчеты, рассчитаны экономические показатели проекта	5
			Дано технико-экономическое обоснование проекта, осуществлены в полном объеме технологические расчеты, с незначительными погрешностями, рассчитаны экономические показатели проекта	4
			Дано технико-экономическое обоснование проекта, частично осуществлены технологические расчеты, частично рассчитаны экономические показатели проекта	3
			Частично дано технико-экономическое обоснование проекта, осуществлены технологические расчеты, при этом допущены существенные ошибки, частично рассчитаны экономические показатели проекта, имеют место неверно рассчитанные показатели	2
Графическая часть	Графические материалы: экспликация помещений, спецификация оборудования, технологические потоки	ОК-3, ОК-7, ОПК-5, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-27, ПК-28, ПК-29	Графические материалы представлены в полном объеме, выполнены без замечаний	5
			Графические материалы представлены в полном объеме, выполнены с незначительными замечаниями	4
			Графические материалы представлены не в полном объеме, выполнены со значительными замечаниями	3
			Графические материалы не представлены	2
Заключение	Выводы, соотносимые с целями, задачами и положениями, выносимыми на	ОК-7, ПК-4, ПК-24, ПК-26	Достигнута основная цель ВКР, полностью решены поставленные задачи	5
			Частично решены отдельные задачи ВКР	4
			Все поставленные задачи решены частично, что ставит под сомнение	3

	защиту		достижение основной цели ВКР	
			Основная ВКР цель не достигнута	2
Презентация	Полнота и соответствие содержания презентации содержанию ВКР	ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОПК-1, ОПК-4	Полностью отражает основные достигнутые результаты ВКР	5
			Достаточно полно отражает основные достигнутые результаты ВКР	4
			Частично отражает результаты ВКР	3
			Имеет слабую связь с достигнутыми результатами	2
Защита ВКР	Доклад и ответы на вопросы комиссии	ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-4, ПК-26	Доклад четкий, раскрывающий основные положения ВКР, выдержанный регламент, полные ответы на вопросы комиссии	5
			Доклад раскрывает основные положения ВКР, выдержанный или частично выдержанный регламент, ответы относительно полные	4
			Доклад нечеткий, дающий основное понятие о ВКР, нарушение регламента, значительные затруднения при ответах	3
			Доклад расплывчатый, не раскрывающий содержание ВКР, нарушение регламента, практическое отсутствие ответов (правильных ответов)	2

Шкала оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы (проекта)

Баллы	Оценка	Уровень сформированности компетенций
27-30	отлично	высокий
24-26	хорошо	хороший
18-23	удовлетворительно	достаточный
Менее 18	неудовлетворительно	недостаточный