

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»
Инженерно-технологический институт

УТВЕРЖДАЮ
Профессор по учебной работе
Малишко Г.П.
«*Г.П. Малишко*» 2018 г.



Программа

Государственной итоговой аттестации
(Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к про-
цедуре защиты и процедуру защиты)

основной профессиональной образовательной программы
высшего образования-программы бакалавриата

Направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация обще-**
ственного питания

Профиль подготовки: **Технология продуктов общественного питания**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Кафедра, ответственная за проведение практики: **Технологическое оборудование**
животноводства и перерабатывающих производств

Форма обучения: **заочная**

Объём: **6 (зет.); 216 (час.)**

Продолжительность: **4 недели**

Брянская область
2018

Программа Государственной итоговой аттестации составлена с учетом требований ФГОС ВО, по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология продуктов общественного питания.

Программа одобрена на расширенном заседании кафедры **Технологического оборудование животноводства и перерабатывающих производств**


Протокол № 9 . от «19» апреля 20 18 г.

Разработчики:  Исаев Х.М.  Купреенко А.И.  Гапонова В.Е.,  Слезко Е.И.
(подпись, Ф.И.О.)

Кафедра «**Технологическое оборудование животноводства и перерабатывающих производств**»

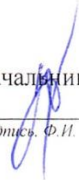
Зав. кафедрой  Исаев Х.М.
(подпись, Ф.И.О.)

Программа Государственной итоговой аттестации согласована с учебно-методической комиссией инженерно-технологического института.

Председатель учебно-методической комиссией инженерно-технологического института  Никитин В.В.
(подпись, Ф.И.О.)

Программа Государственной итоговой аттестации одобрена на заседании ученого совета инженерно-технологического института «19» апреля 20 18 г., протокол № 8.

Председатель ученого совета инженерно-технологического института  Купреенко А.И.
(подпись, Ф.И.О.)

Начальник управления качеством образовательного процесса и учебно-методической работы  Кубышкина А.В.
(подпись, Ф.И.)

ОГЛАВЛЕНИЕ

1	Цели государственной итоговой аттестации выпускников	4
2	Формы Государственной итоговой аттестации	4
3	Место и время проведения Государственной итоговой аттестации	4
3.1	Требование к результатам Государственной итоговой аттестации выпускников	4
4	Трудоемкость итоговой государственной аттестации	10
5	Содержание Государственной итоговой аттестации	10
5.1	Государственной итоговой аттестации испытания	10
5.1.1	Основные требования к Государственному итоговому аттестационному испытанию	10
5.1.2	Форма и процедура проведения испытания	11
5.1.3	Критерии и подходы к формированию оценки ответа на государственном итоговом испытании	11
5.1.4	Содержание разделов программы государственного итогового испытания по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания	12
5.1.5	Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы для подготовки к государственному итоговому испытанию по разделам направления подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология продуктов общественного питания	13
5.1.6	Перечень программного обеспечения	14
5.1.7	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	15
5.2	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики	15
5.3	Выпускная квалификационная работа (ВКР)	15
5.3.1	Основные требования к выпускной квалификационной работе	15
5.3.2	Последовательность выполнения ВКР	15
5.3.3	Выбор темы ВКР и ее утверждение. Задание на выполнение ВКР	16
5.3.4	Руководство выпускной квалификационной работой	16
5.3.5	Структура и содержание ВКР (ориентированной на проектный вид профессиональной деятельности)	17
5.3.6	Структура и содержание ВКР (ориентированной на научно-исследовательской работы)	21
5.3.7	Структура и содержание ВКР (ориентированной на производственно-технологической работы)	23
5.3.8	Порядок представления ВКР к защите в ГЭК	27
5.3.9	Процедура защиты и оценка ВКР	28
5.3.10	Примерная тематика выпускных квалификационных работ по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания	29
5.3.11	Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения образовательной программы	31
6	Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	31
6.1	Паспорт фонда оценочных средств	31
6.2	Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования	32
6.3	Процесс контролирования компетенций	33
6.4	Модели контролируемых компетенций	33
6.5	Материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы	39
	Примерная тематика выпускных квалификационных работ	39
	Справка о подтверждении компетенций в ВКР по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология продуктов общественного питания	43
	Оценочный лист члена ГЭК	48

1 Цели государственной итоговой аттестации выпускников

Целью Государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника университета к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

2 Формы Государственной итоговой аттестации

Государственной итоговой аттестации включает:

1. Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы.

2. Защита выпускной квалификационной работы.

Тематика выпускных квалификационных работ должна быть направлена на решение профессиональных задач.

3 Место и время проведения Государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания проводится в соответствии с учебным планом с целью комплексной оценки уровня подготовки выпускника и должна определять уровень усвоения студентом материала, предусмотренного учебными программами по дисциплинам плана подготовки бакалавра, и соответствия знаний студента требованиям к выпускнику, предусмотренным Федеральным Государственным образовательным стандартом по данному направлению.

Программа Государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания сформирована на основе действующих учебных программ (Блок-1. Дисциплины (модуль); Блок-2. Практики; Блок-3, Государственная итоговая аттестация) и отражает весь объем проверяемых теоретических знаний и практических умений в соответствии с Федеральными Государственными требованиями.

При разработке программы исходили из основных положений, что должен знать и уметь бакалавр, по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Настоящая программа Государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания представляет собой совокупность правил, процедур и требований к организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств и организации предприятий общественного питания (далее - выпускающая кафедра) Брянского государственного аграрного университета (далее – Университет) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Согласно учебному плану и с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) Государственная итоговая аттестация относится к Блоку 3 Государственная итоговая аттестация и реализуется в объеме 6 зачетных единиц, что равняется 216 академическим часам. Государственная итоговая аттестация направлена на установление уровня подготовки выпускника Университета к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям, предусмотренным ФГОС ВО.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, завершившие полный курс теоретического и практического обучения по аккредитованной основной профессиональной образовательной программе (не имеющие академической задолженности) и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом. Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания проводится в соответствии с учебным планом с целью комплексной оценки уровня подготовки выпускника.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты. Государственный экзамен по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания должен определять уровень усвоения студентом материала, предусмотренного учебными программами по дисциплинам плана подготовки бакалавра, и соответствия знаний студента требованиям к выпускнику, предусмотренным Федеральным государственным образовательным стандартом по данному направлению.

При разработке программы исходили из основных положений, что должен знать, уметь и владеть бакалавр, по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

3.1 Требование к результатам Государственной итоговой аттестации выпускников

Перечень компетенций, включаемых в набор требуемых результатов освоения программы бакалавриата, которыми должны обладать выпускник в результате освоения образовательной программы.

№ п/п	Код и наименование компетенции	Ожидаемые результаты
-------	--------------------------------	----------------------

ОК:	Общекультурные компетенции:	
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	<p>Знать: основные направления, проблемы, теории и методы философии, содержание современных философских дискуссий по проблемам общественного развития; основные философские категории и специфику их понимания в различных исторических типах философии и авторских подходах; практическую ценность определенных философских положений в формировании мировоззренческой позиции</p> <p>Уметь: раскрывать смысл выдвигаемых идей на основе философских знаний; использовать научное мировоззрение для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений; провести сравнение различных философских концепций по какой-либо проблеме</p> <p>Владеть: навыками использования философских и исторических знаний для формирования мировоззренческих позиций; приемами поиска, систематизации и свободного изложения материала на основе полученных знаний; навыками выражения и обоснования собственной позиции</p>
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	<p>Знать: место и роль России в истории человечества и в современном мире; законы развития социальных систем</p> <p>Уметь: идентифицировать себя с определенной социальной группой, страной; использовать знание истории для правильной оценки современных политических, социальных и экономических явлений</p> <p>Владеть: навыками работы с историческими источниками; навыками общественно-значимой деятельности; навыками аргументации и участия в дискуссиях</p>
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>Знать: специфику практического использования экономических знаний; приемы и способы обработки полученных результатов с использованием стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Уметь: применять экономическую терминологию; применять основные экономические категории</p> <p>Владеть: навыками сбора информации о методах и средствах экономических наук в условиях рыночной экономики; методами экономических наук в условиях рыночной экономики на практике</p>
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>Знать: права, свободы и обязанности человека и гражданина; правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельности; особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: использовать нормативно-правовые знания в различных сферах жизнедеятельности; анализировать и оценивать информацию; планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов проведенного анализа</p> <p>Владеть: навыками реализации и защиты своих прав; навыками анализа нормативных актов, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности; навыками применения норм права в профессиональной деятельности</p>
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<p>Знать: лексический минимум общего и терминологического характера русского и изучаемого иностранного языков, правила речевого этикета и деловых отношений; специфическую терминологию (профессиональные термины и определения) русского и изучаемого иностранного языков; основы делового общения с партнерами разных национальностей</p> <p>Уметь: грамотно строить свою устную и письменную речь; грамотно вести беседу на профессиональные темы; вести деловые встречи и переговоры</p> <p>Владеть: навыками логически и грамматически правильного выражения своих мыслей; навыками логически и грамматически правильного построения докладов, устных и письменных сообщений, переводов; навыками презентации информации</p>

ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<p>Знать: основные этические, культурные и конфессиональные различия; правовые и социальные основы построения деловых отношений; специфические особенности ведения беседы и построения деловых отношений с представителями различных культур</p> <p>Уметь: толерантно воспринимать этические, культурные и конфессиональные различия; работать в коллективе, соблюдать субординацию, управлять и подчиняться; работать в команде</p> <p>Владеть: навыками построения деловых отношений с представителями разных культур; технологиями построения корпоративной культуры предприятия питания, методами разрешения конфликтных ситуаций; навыками ведения деловых бесед, переговоров, презентаций</p>
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	<p>Знать: закономерности происходящих процессов и явлений окружающего мира; закономерности функционирования личности в социально-экономическом окружении; возможные сферы и направления саморазвития и профессиональной реализации, пути использования творческого потенциала</p> <p>Уметь: объяснить природу происходящих событий; выделять и характеризовать проблемы собственного развития; формулировать цели профессионального и личностного развития</p> <p>Владеть: навыками организации личного и рабочего времени; навыками саморазвития; приемами планирования и реализации необходимых видов деятельности</p>
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>Знать: основные методы и средства физической культуры; возможные направления приложения физических сил в профессиональной среде, их экономии и восполнения</p> <p>Уметь: самостоятельно применять методы и средства физической культуры для самооздоровления и улучшения профессиональной деятельности; оценить и рационально использовать собственные силы для достижения профессиональных целей</p> <p>Владеть: методологией физической культуры; навыками оптимального использования физических сил для достижения профессиональных целей</p>
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<p>Знать: основные поражающие факторы, технику безопасности; принципы оказания безопасных профессиональных услуг</p> <p>Уметь: быстро и правильно определять вид опасности и оказывать помощь пострадавшим; работать с нормативно-технологической документацией с целью организации безопасного процесса производства продукции питания</p> <p>Владеть: навыками оказания первой помощи, организации защиты в чрезвычайных ситуациях; навыками организации безопасного производства продукции общественного питания и оказания услуг</p>
ОПК:	Общепрофессиональные компетенции:	
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	<p>Знать: основные термины и законы естественнонаучных дисциплин; принципы оказания профессиональных услуг; функциональные возможности информационных систем для поиска и обработки профессиональной информации</p> <p>Уметь: получать, обрабатывать, анализировать информацию из различных источников; работать с профессиональным оборудованием и оргтехникой; собирать и обрабатывать профессиональную информацию с помощью математических методов и информационных технологий</p> <p>Владеть: навыками сбора и интерпретации информации для профессиональных целей; навыками построения и документального сопровождения деловых отношений; навыками математического и компьютерного моделирования для профессиональных целей</p>

ОПК-2	<p>способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>Знать: основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; особенности производства продукции питания специального назначения; методологию подбора производимой продукции для определенной концепции предприятия питания</p> <p>Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организовать технологический процесс производства продукции питания специального назначения; обосновывать эффективность предложений по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p>Владеть: технологическими процессами производства продукции питания; навыками производства продукции питания специального назначения и оптимизации технологических процессов; навыками разработки обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>
ОПК-3	<p>способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>Знать: Специфику практического использования классических и современных методов в научных исследованиях; Понятие «качество» продуктов и услуг; факторы, влияющие на него; методиками исследования качества продуктов и услуг</p> <p>Уметь: Применять классические и современные методы на практике; Ставить цель, задачи по исследованию качества продуктов и услуг, обоснованно выбирать задаваемые и искомые параметры, разрабатывать методики на базе конкретных технологических приборов; Обоснованно выбирать тот или иной метод исследования качества продуктов и услуг</p> <p>Владеть: Навыками сбора информации о классических и современных методах технологического контроля; Методами определения значений показателей качества продукции и услуг; методиками исследования качества продуктов и услуг</p>
ОПК-4	<p>готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<p>Знать: устройство, принцип действия классификацию, функциональное назначение, технические характеристики, режимы работы, рациональную компоновку технологических линий, современные методы, технологии приготовления и задачи продуктов питания, оптимальные параметры технологических режимов, их контроль и регулирование; основные направления развития машин и научно-технического прогресса в создании высокоэффективного оборудования; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p> <p>Уметь: хорошо ориентироваться в назначении, индексации, классификации и отличительных особенностях конструкций, настраивать и регулировать оборудование на заданный режим работы и проверять качество их работы; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; оценивать режимы технологий продуктов питания, выбирать основное оборудования предприятий общественного питания; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> <p>Владеть: методами сравнительной оценки технологий и оборудования в общественном питании и проектирования технологических комплексов пищевой промышленности, самостоятельного освоения конструкций перспективных машин и технологических комплексов, выбора, рациональной компоновки и регулировки режимов работы, нормативной информацией о технологиях и оборудовании в общественном питании; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, параметры производственного микроклимата</p>

ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	<p>Знать: Современные технологии производства и обслуживания; основные методы оценки и контроля качества работ по организации производства и обслуживания; Методы и формы обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>Уметь: Осуществлять поиск информации в области организации производства и обслуживания; Уметь контролировать правильность выполнения работ по организации производства и обслуживания; Осуществлять организацию производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>Владеть: Навыками работы с технической литературой и нормативной документацией; Владеть навыками оценки работ по организации производства и обслуживания; методами планирования производства на предприятиях питания различных типов и классов</p>
ПК:	Профессиональные компетенции:	
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	<p>Знать: измерение основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>Уметь: применять технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>Владеть: навыками работы использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>
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	<p>Знать: современные информационные технологии</p> <p>Уметь: Применять современные информационные технологии</p> <p>Владеть: навыками 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</p>
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	<p>Знать: технику безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> <p>Уметь: применять правила 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</p> <p>Владеть: навыками производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>

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	<p>Знать: Процессы 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</p> <p>Уметь: 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</p> <p>Владеть: навыками в работе по установлению и определению приоритетов 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</p>
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	<p>Знать: основные критерии оценки производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования</p> <p>Уметь: рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>Владеть: способностью рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p>
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<p>Знать: документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>Владеть: навыками по организации документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	<p>Знать: Методы анализа, основы проведения экспериментов</p> <p>Уметь: проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p> <p>Владеть: навыками проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<p>Знать: научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p> <p>Уметь: анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p> <p>Владеть: навыками изучения и анализа научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>
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	<p>Знать: Описание экспериментов, различные формы и правила составления отчетности</p> <p>Уметь: 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</p> <p>Владеть: навыками составления описания проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>

ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	<p>Знать: услуги по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p> <p>Уметь: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p> <p>Владеть: навыками для контролирования качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>
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 (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	<p>Знать: информацию 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)</p> <p>Уметь: 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)</p> <p>Владеть: навыками поиска, выбора и использования 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)</p>
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	<p>Знать: Методы работы с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p> <p>Уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p> <p>Владеть: навыками переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>

4 Трудоемкость итоговой государственной аттестации

Общая трудоемкость составляет 6 зачетных единиц, 216 ак. часов, продолжительность 4 недели.

5 Содержание Государственной итоговой аттестации

5.1 Государственной итоговой аттестации испытания

5.1.1 Основные требования к Государственному итоговому аттестационному испытанию

Государственная итоговая аттестационная испытания по соответствующей основной образовательной программе высшего образования должна определять уровень усвоения студентом материала, предусмотренного рабочими программами дисциплин учебного плана, по которым проводится Государственной итоговой аттестации испытания, и соответствия знаний и компетенций студента требованиям к выпускнику, предусмотренным ФГОС ВО по данному направлению.

К Государственным итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав итоговой государственной аттестации, допускается лицо, успешно в полном объеме завершившее освоение основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработанной Университетом в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

При условии успешного прохождения всех установленных видов Государственных итоговых аттестационных испытаний, входящих в Государственную итоговую аттестацию, выпускнику Университета присваивается соответствующая квалификация и выдается диплом государственного образца о высшем образовании.

5.1.2 Форма и процедура проведения испытания

Для проведения государственной итоговой аттестации в Университете формируются государственные экзаменационные комиссии по основной профессиональной образовательной программе высшего образования. Государственная экзаменационная комиссия по основной профессиональной образовательной программе высшего образования состоит из экзаменационных комиссий по видам итоговых аттестационных испытаний, предусмотренных ФГОС ВО. Государственные экзаменационные комиссии действуют в течение одного календарного года.

Государственные экзаменационные комиссии руководствуются в своей деятельности настоящим Положением, учебно-методической документацией и основной профессиональной образовательной программой по соответствующему направлению подготовки.

Основными функциями государственной экзаменационной комиссии являются:

- определение соответствия подготовки выпускника требованиям образовательного стандарта;
- разработка на основании результатов работы государственной экзаменационной комиссии рекомендаций, направленных на совершенствование подготовки обучающихся. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель.

Председатель ГЭК утверждается Министерством сельского хозяйства Российской Федерации не позднее 31 декабря года, предшествующего году проведения государственной итоговой аттестации. Председатель ГЭК утверждается из числа лиц, не работающих в Университете, имеющих ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора либо являющихся ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности. Председатель ГЭК организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к обучающимся при проведении государственной итоговой аттестации. Составы ГЭК формируются совместно дирекцией и выпускающей кафедрой и утверждаются приказом по Университету не позднее чем за 1 месяц до даты начала государственной итоговой аттестации. В состав государственной экзаменационной комиссии, возглавляемой председателем ГЭК, включаются не менее 5 человек, из которых не менее 3 человек являются ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности, остальные - лицами, относящимися к профессорско-преподавательскому составу Университета, или иных организаций и (или) научными работниками Университета и (или) иных организаций, имеющими ученое звание и (или) ученую степень.

Основной формой деятельности ГЭК являются заседания. Решения ГЭК принимаются простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании. При равном числе голосов председательствующий обладает правом решающего голоса. Решения, принятые государственными экзаменационными комиссиями, оформляются протоколами.

На период проведения государственных итоговых испытаний для обеспечения работы экзаменационных комиссий приказом ректора Университета назначаются секретари из числа членов государственной экзаменационной комиссий. Секретарь ведет протоколы защиты выпускниками выпускных квалификационных работ.

5.1.3 Критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ

Результаты любого из видов аттестационных испытаний, включенных в государственную итоговую аттестацию, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний Государственных экзаменационных комиссий.

По результатам сдачи государственного итогового испытания государственная экзаменационная комиссия принимает решение о присвоении студенту квалификации по направлению и выдаче диплома о высшем образовании соответствующего уровня государственного образца.

Решения экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса.

Все решения и экзаменационных комиссий оформляются протоколами.

Оценка за защиту выпускной квалификационной работы обсуждается комиссией коллегиально, с учетом мнения всех членов комиссии. Оценка по результатам экзамена выставляется по следующим критериям:

Критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ, утвержденные в Университете, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций доводятся до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Цифровое выражение	Словесное выражение	Описание
5	«Отлично» высокий уровень	Выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с заданием, в полном объеме, оформлена в соответствии с требованиями. Презентация работы дает полный представление о разработанной теме. На все уточняющие и дополнительные вопросы

		даны полные исчерпывающий ответы. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
4	«Хорошо» повышенный уровень	Выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с заданием, в полном объеме, оформлена в соответствии с требованиями. Презентация работы дает полный представление о разработанной теме. На уточняющие вопросы даны частично правильные, и не полные ответы. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено
3	«Удовлетворительно» пороговый уровень	Выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с заданием, в полном объеме, оформлена в соответствии с требованиями. В работе присутствуют неточности и ошибки. На уточняющие вопросы даны частично правильные, и не полные ответы. Ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют.
2	«Неудовлетворительно»	Выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с заданием, в полном объеме, оформлена в соответствии с требованиями. В работе присутствуют грубые ошибки. На уточняющие вопросы даны не правильные ответы. В ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

Порядок подачи и рассмотрения апелляций представлен в Положении об апелляционной комиссии по результатам государственной итоговой аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

5.1.4 Содержание разделов программы государственного итогового испытания по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

Наименование разделов	Содержание разделов
Технологический раздел	Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Ассортимент. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей. Физико-химические процессы, происходящие на стадии производства полуфабрикатов, и обуславливающие изменение их свойств. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Ассортимент продукции. Соусы, используемые при изготовлении блюд. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации блюд. Овощные и грибные отвары, их состав и кулинарное использование.
Организационный раздел	Типы и классы предприятий общественного питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р. Порядок оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятий питания. Организационные основы управления персоналом. Особенности организации и формы государственной поддержки малых и средних предприятий. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования к ним в соответствии с ГОСТ Р. Инновации в организации производства, реализации продукции и обслуживания потребителей. Специализация предприятий общественного питания, виды и преимущества. Контроль качества продукции.
Экономический раздел	Предприятия общественного питания в структуре рынка. Планирование деятельности предприятий общественного питания. Трудовые ресурсы и эффективность их использования в предприятиях общественного питания. Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания. Товарные запасы и снабжение предприятий общественного питания сырьем и товарами. Производственная программа и товарооборот предприятий общественного питания. Издержки производства и обращения. Ценообразование в предприятиях общественного питания. Доходы предприятий общественного питания. Финансовые ресурсы предприятий общественного питания.

5.1.5 Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы для подготовки к государственному итоговому испытанию по разделам направления подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

Основная литература по дисциплинам:

1. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М.: Издательство Юрайт, 2016.- 414 с.
2. Рубина Е. А. Санитария и гигиена питания: Учебник для студ.учреждений высш. проф. образования (бакалавриат). – М.: Изд. центр «Академия», 2011;
3. Смирнова И.Р., Ефимов А.Д., Толстова Л.А., Козловская Л.В. Организация производства на предприятиях общественного питания. СПб.: Троицкий мост, 2011;
4. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СП 2.3.6.1079-01 — М.: Минздрав России, 2001 с дополнениями и изменениями 2000 г.—71 с.;
5. Технология продукции общественного питания: учебник / А. И. Мглинец, И. А. Акимова, Г. Н. Дзюба и др.; под ред. А. И. Мглинца - СПб.: Троицкий мост, 2010.;
6. Технология продукции в общественном питании: справочное пособие. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 320с.;
7. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум / А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный. – М.: Дашков и К. – 2009. – 106 с.;
8. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. Под ред. Липатовой Л.П./ Акимова Н.А., Баранов Б.А., Дзюба Г.Н., Жубрева Т.В., Мглинец А.И, Мясникова Е.Н., Соколов А.Ю, Троицкая Е.Я. //– М: Форум: Инфра-М, 2009 – 376 с. (учебное пособие гриф УМО);
9. СанПиН 2.3.2.1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
10. СанПиН 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
11. СанПиН 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
12. Бочкарева, З.А. Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть I [Электронный ресурс]: учебное пособие / З.А. Бочкарева, В.А. Авроров, А.А. Курочкин [и др.]. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ (Пензенский государственный технологический университет), 2012. — 82 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62572 — Загл. с экрана;
13. общественного питания в вопросах и ответах. Часть II [Электронный ресурс]: учебное пособие / З.А. Бочкарева, В.А. Авроров А.А. Курочкин [и др.]. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ (Пензенский государственный технологический университет), 2012. — 135 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62572 — Загл. с экрана.

Дополнительная литература:

1. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учебник: [гриф МО] / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц. – 8-е изд., перераб. и доп., М. : Дашков и К°, 2006.
2. Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD : учебник, СПб.: Троицкий мост 2012.- 288 с.
3. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник// В.Д. Ершов. – СПб.: ГИОРД. – 2006. - 232 с.
4. Скурихин, И. М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - М. : ДеЛи принт, 2008. - 276 с. - ISBN 978-5-94343-122-7(в пер.);
5. Могильный М. П. Справочник работника общественного питания / М. П. Могильный, Шленская Т. В., Могильный А. М. ; под ред. М. П. Могильного. - 2-е изд., испр., перераб. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 656 с. - ISBN 978-5-905170-11-9(в пер.);
6. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2013. - 816 с. - ISBN 978-5-394-02232-6(в пер.);
7. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. Извлечения Сб. технических нормативов: Ч.5.: сб. технических нормативов. Ч. 5 / под ред. В. Т. Лапшиной. - М. : Хлебпродинформ, 2009. - 448 с. - ISBN 978-5-93109-113-6(в пер.);
8. Технология продукции общественного питания: учебник / А. И. Мглинец, И. А. Акимова, Г. Н. Дзюба и др.; под ред. А. И. Мглинца - СПб.: Троицкий мост, 2010;
9. Технология продукции в общественном питании: справочное пособие. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 320с.;
10. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум / А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный. – М.: Дашков и К. – 2009. – 106 с.;
11. Корякина С.Я. Технология мучных и кондитерских изделий. СПб.: Троицкий мост, 2011.;
12. Олейникова А.Я. Технология кондитерских изделий. – СПб.: РАПП, 2010.;
13. Технология продукции общественного питания: учебник / А. И. Мглинец, И. А. Акимова, Г. Н. Дзюба и др.; под ред. А. И. Мглинца - СПб.: Троицкий мост, 2010;
14. Олейникова А.Я. Магомедов И.В. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты. – СПб.: ГИОРД, 2015;

15. Качмазов Г. С. Дрожжи броидильных производств. Практическое руководство [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 224 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4126 — Загл. с экрана.
16. Пашенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : учебник / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 667 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45972 — Загл. с экрана.

Методические разработки

1. Курочкин, А.А. Оборудование предприятий общественного питания в вопросах и ответах: учебно-методическое пособие / А.А. Курочкин, Х.М. Исаев, А.И. Купреенко, Г.В. Шабурова. – Брянск: Изд-во Брянского ГАУ, 2017. – 57 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/374947/>
2. Холодильная техника и технология в вопросах и ответах: учебное пособие / А.А. Курочкин, А.И. Купреенко, Х.М. Исаев, П. К. Воронина. – Брянск: Изд-во Брянского ГАУ, 2017. – 90 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/374945/>
3. Методическое пособие для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» / Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев – Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2017. – 189 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/374802/>
4. Теоретический курс по дисциплине «История развития перерабатывающих отраслей»: Методическое пособие / Е.И. Слезко, Х.М. Исаев. – Брянск: Издательство Брянский ГАУ, 2015. – 58 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/112896/>
5. Слезко Е.И., Исаев Х.М., Мамченко Т.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пос. – Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 44 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99763/>
6. Слезко Е.И., Исаев Х.М. Методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине «Технология продуктов детского и диетического питания»: Метод. пос.– Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 53 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99762/>
7. Слезко Е.И, Исаев Х.М., Мамченко Т.В. Методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Технология продуктов лечебного, профилактического и функционального питания»: Метод. пос.– Брянск: Издательство Брянский ГАУ, 2015. – 103 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99761/>
8. Слезко Е.И, Байдаков Е.М., Исаев Х.М. Методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Барное дело»: Методическое пособие.– Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 36 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99760/>
9. Слезко Е.И., Исаев Х.М., Куличенко А.И. Методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: Метод. пос. для практ. занятий – Брянск: Изд. БГАУ, 2015. – 48 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99759/>
10. Гапонова, В.Е. Технология продукции общественного питания: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ./В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев. –Брянск: Брянский ГАУ, 2015. – с.20. <http://www.bgsha.com/ru/book/113600/>
11. Гапонова, В.Е. Физиология питания: учебно-методическое пособие по лабораторным работам/ В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев, Издательство: Брянский ГАУ, 2015. – 51 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/113599/>
12. Слезко, Е. И. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Продукты питания в отечественной и зарубежной истории» / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 27 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/433281/>
13. Курочкин, А.А. Специализированное оборудование предприятий общественного питания в вопросах и ответах: учебно-методическое пособие / А.А. Курочкин, Х.М. Исаев, А.И. Купреенко, Г.В. Шабурова. – Брянск: Изд-во Брянского ГАУ, 2017. – 54 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/374950/>
14. Рябичева, А.Е. Микробиология: учебно-методическое пособие / А.Е. Рябичева, Х.М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянского ГАУ, 2015. - 172 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/88999/>
15. Исаев Х.М. Программа и методические указания по организации и проведению производственной практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности / Х.М. Исаев, А.И. Купреенко, В.Е. Гапонова, Е.И. Слезко. - Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2016 - 34 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/432918/>
16. Производственная программа различных типов предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие к составлению производственной программы для выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология продуктов общественного питания / Х. М. Исаев, А. И. Купреенко, А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, В. Е. Гапонова, Е. И. Слез-ко. Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 57 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/433283/>

5.1.6 Перечень программного обеспечения

Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian
 Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian
 Операционная система Microsoft Windows 10 Professional Russian
 Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Standart
 Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2013 Standart
 Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2016 Standart
 Офисное программное обеспечение OpenOffice
 Офисное программное обеспечение LibreOffice
 Программа для распознавания текста ABBYY Fine Reader 11
 Программа для просмотра PDF Foxit Reader

5.1.7 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Компьютерная информационно-правовая система «КонсультантПлюс»

Профессиональная справочная система «Техэксперт»

Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>

Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>

Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>

Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>

Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>

Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com/>

5.2. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики

При осуществлении образовательного процесса используются информационные технологии, охватывающие ресурсы (компьютеры, программное обеспечение и сети), необходимые для управления информацией (создание, хранение, управление, передача и поиск информации):

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (ноутбук, проектор, экран, USB-накопители и т.п.);
- коммуникационные средства (проверка домашних заданий и консультирование посредством электронной почты, личного кабинета студента и преподавателя);
- организационно-методическое обеспечение (электронные учебные и учебно-методические материалы, компьютерное тестирование, использование электронных мультимедийных презентаций при проведении практических занятий);
- программное обеспечение;
- среда электронного обучения ФГБОУ ВО Брянский ГАУ <http://moodle.bgsha.com>.

При осуществлении образовательного процесса информационно-коммуникационные технологии используются для подготовки отчета и выполнения самостоятельной работы.

При организации самостоятельной работы современные информационные и коммуникационные технологии используются для обращения к электронным образовательным ресурсам.

5.3 Выпускная квалификационная работа (ВКР)

5.3.1 Основные требования к выпускной квалификационной работе

Выпускная квалификационная работа по соответствующей основной профессиональной образовательной программе высшего образования должен определять уровень усвоения студентом материала, предусмотренного рабочими программами дисциплин учебного плана, по которым проводится Государственный экзамен, и соответствия знаний и компетенций студента требованиям к выпускнику, предусмотренным ФГОС ВО по данному направлению.

Основными требованиями к работе являются:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- краткость и точность формулировок, исключающая возможность неоднозначного их толкования;
- конкретность изложения полученных результатов, их анализа и теоретических положений;
- обоснованность выводов, рекомендаций и предложений.

Содержание ВКР должно соответствовать названию темы.

Работа считается выполненной в полном объеме в том случае, если в ней нашли отражение все проблемы и вопросы, предусмотренные заданием на выполнение выпускной квалификационной работы.

Для обеспечения высокого качества и оценки выпускных квалификационных работ научно-педагогическими работниками других кафедр или других вузов в т.ч. работодателями выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию.

В качестве рецензентов привлекаются научно-педагогические работники других кафедр или специалисты государственных органов, сферы бизнеса, НИИ, а также научно-педагогические работники других вузов.

В рецензии должны быть отмечены следующие моменты:

- актуальность темы;
- основные проблемы, рассмотренные в ВКР;
- теоретическая и практическая значимость;
- развернутая характеристика каждого раздела работы с выделением положительных сторон и недостатков.

В заключении указывается, отвечает ли работа предъявляемым требованиям, какой оценки она заслуживает.

Рецензия подписывается рецензентом с указанием его ученой степени, ученого звания, должности и места работы.

5.3.2 Последовательность выполнения ВКР

Задание на выполнение ВКР каждый студент получает индивидуально на кафедре «Технологическое оборудование животноводства и перерабатывающих производств».

В задании указывается тема, структура работы и руководитель.

В графике выполнения ВКР указываются сроки выполнения, последовательность выполнения и изложения материала.

Календарный график

Выполнения выпускной квалификационной работы студентами направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 201_/201_ учебный год.

Разделы	процент выполнения	объем стр.	срок выполнения по числам
Введение	1%	1-2	
1 Технико-экономическое обоснование	3%	3-4	
2 Технологический: технологические расчеты производственная программа, расчет количества продуктов, площадей помещений складской группы, площадей помещений и их компоновка на плане здания с расстановкой оборудования.	36%	30-33	
3 Организационный: организация работы по цехам; организация обслуживания	15%	13-14	
4 БЖД	3%	3-4	
5 Экономический раздел	9%	7-9	
Заключение	1%	1	
Список использованной литературы	2%	2-3	
Графические материалы и оформление проекта	20%		
Оформление ВКР	10%		
	100%	60 – 70 стр.	

Сдача в дирекцию законченной работы - _____

Предварительная защита (допуск к защите) - _____

Заведующий кафедрой _____

5.3.3 Выбор темы ВКР и ее утверждение. Задание на выполнение ВКР

Темы выпускных квалификационных работ определяются кафедрой «Технологическое оборудование животноводства и перерабатывающих производств» и утверждаются ученым Советом инженерно-технологического института с Положением о разработке и реализации основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров в ФГБОУ ВО «Брянский ГАУ».

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее написания.

Не позднее, чем за 6 месяцев до защиты ВКР студент обязан согласовать тему выпускной квалификационной работы (ВКР) со своим руководителем и график ее подготовки и утвердить их в установленном порядке. Согласованный с руководителем график подготовки выпускной квалификационной работы утверждается заведующим кафедрой и доводится до сведения студента и дирекции.

Задание на выполнение ВКР каждый студент получает индивидуально на кафедре «Технологическое оборудование животноводства и перерабатывающих производств».

5.3.4 Руководство выпускной квалификационной работой

1. Для подготовки выпускной квалификационной работы каждому студенту назначается руководитель, консультанты разделов Технологический раздел, БЖД, экономический раздел, а также нормоконтроль и техконтроль.

2. В течение всего периода подготовки студентом выпускной квалификационной работы, руководитель обязан отслеживать выполнение студентом графика подготовки выпускной квалификационной работы и, в случае существенного нарушения его сроков, докладывать об этом заведующему кафедрой.

3. В течение 10 дней после завершения производственной (квалификационной) практики в соответствии с графиком учебного процесса, на заседании кафедры заслушиваются сообщения всех руководителей выпускных квалификационных работ о ходе их подготовки и соответствии утвержденным графикам подготовки выпускных квалификационных работ,

4. В обязанности руководителя ВКР входит:

- выдача исходных рекомендаций студенту по проблемам ВКР, по литературным источникам, справочным и другим материалам;

- проведение систематических консультаций согласно составленному расписанию;

- систематический контроль за выполнением студентом 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 сброшированной выпускной работы, демонстрационного графического материала;

- визирование ее частей: пояснительной записки, графической части (чертежей);

-составление отзыва на ВКР.

5. Не позднее, чем за 5 рабочих дней до начала защиты выпускных квалификационных работ в соответствии с графиком учебного процесса, на кафедре организовывается предзащита выпускных квалификационных работ. На предзащите в обязательном порядке должны присутствовать студенты, их руководители.

6. В случае если студент не явился на заседание по неуважительной причине или по результатам предзащиты получил отрицательное решение по предзащите, он не допускается к защите выпускной квалификационной работы.

7. В случае если студент не явился на заседание комиссии по уважительной причине, подтвержденной документально, заведующим кафедрой дополнительно назначаются сроки проведения предзащиты для этого студента.

5.3.5 Структура и содержание ВКР (ориентированной на проектный вид профессиональной деятельности)

Темы выпускных квалификационных работ определяются выпускающей кафедрой: «Технологическое оборудование животноводства и перерабатывающих производств». Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Для подготовки выпускной квалификационной работы-проекта обучающемуся из числа работников Брянского ГАУ назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Закрепление за обучающимися тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом ректора Брянского ГАУ.

Список примерных тем выпускных квалификационных работ (ориентированных на проектный вид профессиональной деятельности) - по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология продуктов общественного питания:

1. Проект ресторана европейской кухни на 68 мест.
2. Проект кафе русской кухни на 59 мест.
3. Проект кафе-гриль на 65 мест.
4. Проект кафе детское на 58 мест.
5. Проект шашлычной на 64 места.
6. Проект кафе-диско на 72 места.
7. Проект блинной на 65 мест.
8. Проект музыкального кафе на 52 места.
9. Проект ресторана итальянской кухни на 70 мест.
10. Проект семейного кафе на 66 мест.
11. Проект котлетной на 59 мест.
12. Проект чайной на 56 мест.
13. Проект пирожковой на 48 мест.
14. Проект пиццерии на 72 места.
15. Проектпельменной на 58 мест.
16. Проект кафе рыбной кухни на 60 мест.
17. Проект ресторана немецкой кухни на 74 места.
18. Проект ресторана английской кухни на 62 места.
19. Проект ресторана венгерской кухни на 70 мест.
20. Проект ресторана китайской кухни на 48 мест.
21. Проект ресторана японской кухни на 66 мест.
22. Проект кафе французской кухни на 57 мест.
23. Проект кафе молодежное на 68 места.
24. Проект кафе детское на 38 мест.
25. Проект кафе театральное на 55 мест.
26. Проект кафе рыбной кухни на 49 мест.
27. Проект кафе мясной кухни на 63 места.
28. Проектпельменной на 47 мест.
29. Проект кофейни на 55 мест.
30. Проект кафе быстрого обслуживания на 58 мест.
31. Проектпельменной на 68 мест.
32. Проект кафе молодежное на 59 места.
33. Проект кафе студенческое на 73 места.
34. Проект ресторана русской кухни на 68 мест.
35. Проект чайной на 42 места.
36. Проект шашлычной на 64 места.
37. Проект блинной на 68 мест.
38. Проект котлетной на 58 мест.
39. Проект кафе детское на 85 мест.
40. Проект банкет холла на 300 мест.
41. Проект ресторана европейской кухни на 80 мест.
42. Проект технического перевооружения ресторана «Тамара» в г. Москве.
43. Проект общедоступной столовой в новом микрорайоне численностью 65 тысяч жителей.
44. Проект диетической столовой на 80 мест.

45. Проект кафе при вокзале с пассажирским потоком 700 человек одновременно.
46. Проект столовой на 500 сотрудников при проектной организации.
47. Проект реконструкции столовой на 280 мест г. Брянск.
48. Проект кафе на 100 мест в г. Брянск.
49. Реконструкция закусочной ООО "Маяк" на 42 места в н.п. Ново-Николаевский Выгоничского района.
50. Проект кафе "Светлана" на 80 мест в пгт. Старь Дятьковского района.
51. Проект реконструкции кафе на 30 мест в пгт. Погар.
52. Проект технического перевооружения кафе закусочной "Лазурный" в пгт. Выгоничи на 50 мест.
53. Проект ресторана "Честер бар" на 120 мест в г. Брянск.
54. Проект кафе-кондитерской на 40 мест в г. Брянск.
55. Реконструкция кафе на 40 мест в г. Брянск.
56. Проект реконструкции кафе на 50 мест в г. Брянск

Квалификационная работа должна состоять из следующих частей:

Расчетно-пояснительная записка

- титульный лист
- бланк задания на выпускную квалификационную работу
- аннотация
- содержание
- введение
- основная часть
- безопасность жизнедеятельности
- экономическая часть
- заключение;
- список использованной литературы
- приложения.

Графическая часть выпускной квалификационной работы (ориентированной на проектный вид профессиональной деятельности) должна отвечать требованиям ГОСТ, ЕСКД и содержать:

1. Схема генерального плана предприятия общественного питания на листе формата А1 (обязательный);
1. План на отметке 0.000. Фасад на листе формата А1 (обязательный);
2. Компонировка первого этажа предприятия с расстановкой оборудования на листе формата А1 (дополнительный);
3. Компонировка второго этажа предприятия с расстановкой оборудования на листе формата А1 (дополнительный);
4. График движения сырья и готовой продукции, чистой и грязной посуды и т.д. на листе формата А1 (дополнительный);
5. Графики загрузки зала и выхода поваров на листе формата А1 или А2 (дополнительный);
6. План производственного цеха до и после реконструкции на листе формата А1 (обязательный);
7. План дополнительно установленное оборудование на листе формата А1 (дополнительный);
8. Компонировка горячего или холодного цеха в М 1:25 (1:50, 1:100) с расстановкой и монтажной привязкой оборудования на листе формата А1 (обязательный);
9. Техничко-технологическая карта приготовления фирменного блюда на листе формата А1 (дополнительный);
10. Технологическая схема приготовления фирменного блюда на листе формата А1 (дополнительный);
11. Экономические показатели проектируемого предприятия на листе формата А1 (обязательный). **Введение** должно содержать общую постановку проблемы, необходимость разработки предложенной выпускной квалификационной работы.

Расчетно-пояснительная записка

Титульный лист и задание

Титульный лист и задание на выпускной квалификационной работы выдается студенту выпускающей кафедрой: «Технологическое оборудование животноводства и перерабатывающих производств», на котором указывается тема, содержание расчетно-пояснительной записки, объема графических работ, фамилии консультантов, дата выдачи задания и срок окончания работы над выпускной квалификационной работой-проектом. Если темой выпускной квалификационной работы-проекта является реконструкция, то указывается цель реконструкции (изменение ассортимента, увеличение производительности и т.д.).

На втором листе задания на выпускную квалификационную работу (проектирование) дается план работы студента над выпускной квалификационной работой-проектом, в котором указывается объем и срок окончания отдельных этапов работы.

Задание подписывается руководителем выпускной квалификационной работы-проекта и студентом, после чего утверждается заведующим кафедрой: «Технологическое оборудование животноводства и перерабатывающих производств».

Рекомендации к составлению отдельных разделов расчетно-пояснительной записки выпускной квалификационной работы (ориентированной на проектный вид профессиональной деятельности)

Как отмечалось, основной текстовый документ выпускной квалификационной работы-проекта включает ряд разделов. Степень раскрытия содержания этих разделов показывает грамотность студентов, умение формулировать свои мысли и правильно оформлять технические документы.

При оформлении расчетно-пояснительной записки к выпускной квалификационной работы-проекту должен соблюдаться ряд требований, определяемых ГОСТ 2.105 – 95 (Издание. Июнь 2002 г. с Поправкой (ИУС 12-2001) и ГОСТ 2.106 – 96 (Переиздание. Март 2001).

Ниже приводятся рекомендации общего характера к составлению отдельных разделов расчетно-пояснительной записки при выполнении выпускной квалификационной работы-проекта.

Аннотация должна отражать основное содержание выпускной квалификационной работы-проекта: цель, суть разработки, ее основные параметры, выводы, возможную область применения.

В аннотации следует указать состав выпускной квалификационной работы-проекта (количество листов графического материала и страниц текстового), ключевые слова (от 5 до 15 шт.).

Примечание: Ключевое слово - это слово (существительное) или словосочетание, выражающее отдельное понятие, существенное для раскрытия содержания текста. Ключевые слова в совокупности должны вне контекста давать достаточно полное представление о содержании выпускной квалификационной работы-проекта.

Введение данный раздел является важной частью пояснительной записки, так как он показывает, насколько студент знаком с экономическими и социально-политическими вопросами, знает состояние и проблемы развития пищевой и перерабатывающей промышленности, предприятий общественного питания, представляет актуальность и направленность темы выпускной квалификационной работы.

Введение пояснительной записки должно содержать оценку современного состояния решаемой научно-технической задачи, основание и исходные данные для разработки темы выпускной работы, обоснование необходимости ее проведения. Во введении должны быть показаны актуальность и новизна темы.

Во введении следует привести характерные и конкретные цифровые показатели по состоянию и перспективам развития соответствующей отрасли, отразить основные направления технического прогресса в ней, особенно в соответствии с темой проекта.

Исходными материалами для написания раздела должны служить государственные и отраслевые документы. Можно рекомендовать также отраслевые журналы и информационные издания.

При составлении этого раздела, особенно при приведении конкретных цифр, обязательно должны быть сделаны ссылки на использованную литературу.

Введение завершается формулированием цели выпускной квалификационной работы.

1 Техничко-экономическое обоснование строительства (реконструкции) предприятия общественного питания (цеха)

Основой для составления технико-экономического обоснования строительства или реконструкции предприятия общественного питания являются данные по анализу состояния рынка, данного вида продукции, динамике производства аналогичной продукции на других предприятиях общественного питания, а также результаты технических изысканий, характеризующие строительную площадку.

В технико-экономическом разделе расчетно-пояснительной записки в краткой и четкой форме должен быть раскрыт творческий замысел выпускной квалификационной работы-проекта, обоснование его строительства или реконструкции во взаимосвязи с современными тенденциями развития системы общественного питания. Так, например, в последнее время большинство студентов при технико-экономическом обосновании проектируемого предприятия разрабатывают бизнес-план предприятия, что является современным направлением совершенствования проектирования предприятий общественного питания (в дальнейшем – ПОП).

В технико-экономическом разделе необходимо обосновать выбор типа ПОП, форму обслуживания и количество мест в зале.

2 Описание проектируемого предприятия (цеха)

Этот раздел включает в себя характеристику проектируемого предприятия (цеха), описание технологического процесса, структуры производственных помещений. Указывается также способ доставки сырья, и полуфабрикатов.

3 Технологическая часть

Целью технологических расчётов является определение производственной программы предприятия и объёмно-планировочное решение всех его помещений.

Производственная программа заготовочного предприятия - это объем (мощность) перерабатываемого сырья или объем выпускаемых полуфабрикатов и готовой продукции – в ассортименте (в тоннах или в тыс. штук).

Производственная программа доготовочного предприятия - это ассортимент и количество выпускаемых блюд в виде расчётного меню.

Технологические расчёты предприятия:

1. Расчёт числа потребителей, распределение числа потреблений по часам дня.
2. Расчёт общего числа потребляемых блюд по группам блюд, расчёт потребления блюд по часам дня. Расчет потребления напитков, хлеба, кондитерских изделий.
3. Производственная программа предприятия.
4. Расчёт производственных помещений (цехов):
 - определение производственной программы цеха
 - расчёт числа работников
 - расчёт и выбор оборудования
 - планировка и определение размеров цеха.
5. Расчёт количества потребного сырья и полуфабрикатов.

Производственная программа предприятия

Производственная программа предприятия - это ассортимент и количество, выпускаемой предприятием продукции. Для доготовочных ПОП это расчётное меню с указанием количества блюд, согласно расчётам. Рецептуру

блюд можно брать из сборника рецептов блюд и кулинарных изделий или составлять самостоятельно с приложением технико-технологической карты.

После составления производственной программы производится расчёт цехов, производственных помещений предприятия по следующей схеме.

Расчёты производственных помещений (цехов)

По производственной программе предприятия составляется производственная программа цеха – ассортимент и количество продукции, выпускаемой цехом.

Исходя из трудоёмкости производственных операций, определяется необходимое количество работников и необходимое оборудование для выполнения этих операций.

4 Архитектурно-строительная часть

В этом разделе необходимо дать характеристику проектируемого здания (этажность, высота, шаг колонн, ширина пролётов).

Например, здание – типовое одноэтажное промышленное здание: Высота – 3.6 м, шаг колонн – 6 м, ширина пролёта – 18 м.

Размеры здания определяются в результате планировочных решений всех помещений, представленных в технологических расчётах. При компоновке которых (привязке к сетке колонн) уточняются размеры производственных помещений и определяются размеры здания в плане.

Размеры элементов конструкций здания согласно в мм [5, 6] колонны из сборного железобетона - 400x400, 500x500,

- наружные стены из кирпича в 1.5 кирпича -380, в 2 кирпича – 510,

- внутренние стены и перегородки из панелей, состоящих из листов стали, приклеенных к матам утеплителя - 80

- окна в металлическом переплёте – 1500x1000, 2000x1000, с двойным остеклением, открывающиеся.

Двери распашные, открывающиеся по ходу движения людей при эвакуации.

Размеры: двери одностворчатые, ширина 600 - 1100, высота 2000 - 2300, двухстворчатые, ширина - 700 и 900, высота - 2300.

Фундаменты под колонны выполняются стаканного типа из сборного или монолитного железобетона.

Освящение помещений - естественным путём осуществляется через оконные проёмы, площадь которых принимается примерно равной 35-50 % площади наружных стен и определяется нормативными данными естественной освещённости [5, 6].

При проектировании предприятий общественного питания необходимо руководствоваться требованиями СНиП 2.09.04-85 «Строительные нормы и правила, Административные и бытовые здания».

Расчёт инженерных коммуникаций

При расчёте отопления необходимо определить количество энергии для отопления, выбрать вид системы отопления и определить количество отопительных приборов [5].

При расчёте водоснабжения необходимо определить годовой и суточный расход холодной и горячей воды по нормам СНиП 2. 04. 01-85, определить диаметры трубопроводов и места подвода воды.

При расчёте электроснабжения определить параметры подводимого тока и места его подвода.

Также нужно описать вил вентиляции помещений и способ освещения их.

5. Безопасность жизнедеятельности - этот раздел является неотъемлемой частью ВКР.

В ВКР, во многом все-таки имеющем характер учебной разработки, вопросы охраны труда не могут быть решены полностью, и поэтому часть их дается лишь схематично, или даются указания о необходимости осуществления тех или иных мероприятий по охране труда.

В разделе по безопасности жизнедеятельности и экологичность ВКР, необходимо прежде всего дать оценку и проанализировать наличие потенциальных опасностей на проектируемом объекте с точки зрения охраны труда, а также оценку условий пожаро- и взрывоопасности.

Такого рода сведения могут быть собраны студентами во время практики, но они обязательно должны быть сверены с литературными и нормативными данными.

Далее следует привести конкретные правила охраны труда при обслуживании проектируемого оборудования, обратив особое внимание на мероприятия по их осуществлению.

Таким образом, в общем случае этот раздел должен состоять из трех частей:

1 - Условия эксплуатации оборудования и характеристика санитарно-гигиенических условий труда обслуживающего персонала.

2 - Правила охраны труда при обслуживании проектируемого оборудования.

3 - Экология и защита окружающей среды.

Учитывая, что объем всего раздела невелик, изложение материала должно быть по возможности конкретным и четким (не следует, например, переписывать материал общего характера из учебников или других книг, приводить общие положения нормативных документов и т. д.).

Студентам можно порекомендовать свести конкретный материал, особенно по первой части, в таблицы.

В характеристике условий эксплуатации оборудования желательно указать санитарную группу промышленного предприятия в соответствии с санитарными нормами проектирования промышленных предприятий; категорию пожарной опасности, установленную строительными нормами и правилами; класс взрывоопасности и пожароопасности по правилам устройства электроустановок; характеристику помещения по степени опасности поражения электрическим током.

В характеристике санитарно-гигиенических условий труда приводятся сведения по метеоусловиям, причем

эти сведения желательно приводить как для теплого, так и для холодного периода года, а значения показателей можно дать оптимальные и допустимые; здесь же следует привести данные по освещенности, шуму и вибрации, особенно если последнее имеет место при эксплуатации проектируемого оборудования.

Правила охраны труда для персонала при обслуживании проектируемого оборудования, составляющие вторую часть раздела, должны быть конкретными и применимыми непосредственно к этому оборудованию.

В этой же части особо следует выделить правила по электробезопасности.

Исходным материалом для написания этой части раздела могут служить инструкции по эксплуатации аналогичного оборудования и различного рода литература, предназначенная для кадров массовых профессий. Материал по экологии и защите окружающей среды должен освещать следующие вопросы: организация безотходного производства; сокращение и ликвидация вредных выбросов; утилизация и очистка улавливаемых загрязнений; замена применяемых в производстве токсичных веществ; очистка сточных вод и др.

При написании этого раздела пояснительной записки студенту следует руководствоваться специальными методическими материалами, разработанными кафедрой «Безопасность жизнедеятельности» и точно определяющими содержание и объем всего раздела.

6 Экономическая часть

Основная задача данной части выпускной квалификационной работы – выявление экономической целесообразности строительства или реконструкции проектируемого предприятия питания.

Предприятия общественного питания за оказанные услуги по производству, реализации и организации потребления взимают плату, которую можно назвать ценой услуг. В эту плату включается торговая надбавка к цене закупленного сырья и товаров и наценка на продукцию общественного питания.

Розничная цена представляет сумму оптовой цены закупки и торговой надбавки. Сумма надбавок и наценок составляет валовой доход.

Валовой доход является частью продажной цены на продукцию общественного питания, которая предназначена на образование прибыли и покрытия издержек производства и обращения.

Сущность прибыли и ее виды.

Прибыль - это конечный результат работы предприятия. Прибыль является оценочным показателем и характеризует эффективность работы предприятия. С другой стороны прибыль является количественным показателем и представляет разность между валовым доходом и издержками предприятия.

Прибыль является объектом накопления для государства, которую предприятие уплачивает в виде налога на прибыль. С другой стороны прибыль представляет экономические интересы предприятия. За счет чистой прибыли предприятие расширяет производственные и социальные задачи своего развития. На предприятии прибыль выполняет две функции: оценочную и стимулирующую. Оценочная функция учитывает эффективность использования ресурсов предприятия, изменение объема деятельности. Стимулирующая функция заключается в том, что прибыль является источником стимулирования деятельности предприятия и его работников. Существует несколько видов прибыли:

1. Экономическая прибыль, она определяется как разность между валовым - доходом и издержками предприятия.
2. Балансовая прибыль, это прибыль от реализации + доходы от участия в других организациях + прочие операционные доходы + внереализационные доходы.
3. Прибыль от реализации определяется вычитанием из валового дохода и отчислений в бюджет, акцизов и издержек.

К внереализационным доходам относятся кредиторская задолженность, по которой срок давности истек, суммы, поступившие в погашение дебиторской задолженности.

Чистая прибыль - это разность между балансовой прибылью и налогами, уплаченными предприятием из балансовой прибыли.

В разделе должны быть рассчитаны валовой доход, чистый доход (прибыль), балансовая прибыль, налогооблагаемая прибыль, доход предприятия, источники их формирования, порядок и ставки налогообложения.

На основе проведенного анализа студент должен дать оценку происходящим процессам, разработать рекомендации по повышению экономической эффективности производственно-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.

Заключение в заключении студент должен кратко и четко сформулировать основные выводы, результаты проведенной работы над работой, показать степень выполнения поставленных задач, субъективные и объективные причины, не позволившие выполнить намеченные задачи полностью, дать рекомендации к дальнейшим исследованиям.

Список использованной литературы. Перечень использованной литературы следует оформлять в виде библиографического списка.

Приложения. В приложения следует включать вспомогательный материал, необходимый для полноты восприятия выполненной работы:

- промежуточные математические доказательства, формулы и расчеты;
- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- описания аппаратуры и приборов, примененных при проведении экспериментов, измерений, испытаний;
- инструкции и методики, описания алгоритмов и программ задач, решаемых с использованием компьютера, разработанных в процессе выполнения работы;
- иллюстрации вспомогательного характера.

5.3.6 Структура и содержание ВКР (ориентированной на научно-исследовательской работы)

Тематика выпускной квалификационной работы (ВКР) – научно-исследовательской работы

Выпускная квалификационная работа – научно-исследовательская работа представляет собой систематизированное обобщение результатов, получаемых в процессе анализа имеющейся в выбранном направлении информации и дальнейшего экспериментального изучения объекта исследования с целью получения новых сведений о нем или выявления закономерностей, например:

1. Оценка качества мясных рубленый полуфабрикатов методом гистологической идентификации.
2. Исследование общехимического состава растительного и животного сырья для производства продуктов геродиетического питания.
3. Определение изменения микробиологических показателей качества кремов кондитерских в процессе их хранения.
4. Исследование влияния активированной воды на показатели качества полуфабриката и готового хлеба.
5. Разработка рецептур и технологий производства обогащенных мясных полуфабрикатов для диетического питания.
6. Современное состояние и перспективы развития производства сублимированной продукции для питания школьников.

Структура выпускной квалификационной работы – научно-исследовательской работы

ВКР должна содержать:

- титульный лист;
- содержание;
- содержательную часть.

Титульный лист оформляется в соответствии с общепринятым образцом и содержит: наименование министерства, наименование учебного заведения, наименование кафедры, тему работы, фамилию, имя, отчество, ученую степень, ученое звание научного руководителя.

Содержание помещается в начале работы вслед за титульным листом. В него входят все разделы, подразделы и пункты, выделенные в описании текста всей работы, с обозначением страниц, на которых они изложены.

Содержательная часть включает следующие разделы:

- введение;
- обзор литературы;
- экспериментальная часть;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения.

Требования к содержанию выпускной квалификационной работы – научно-исследовательской работы

Введение. Во введении обосновывается выбор темы, ее актуальность, формулируются цели и задачи исследований, основные направления решения поставленных задач. Введение должно составлять 2-3% всего объема выпускной работы.

Обзор литературы. Основной задачей обзора литературы является представление исчерпывающих сведений по изучаемой теме, их критический анализ, определение современных направлений исследований и обоснование необходимости их дальнейшего проведения.

В обзоре литературы необходимо соблюдать исторический принцип изложения материала, определить основные этапы развития различных взглядов на сущность вопроса.

Обзор литературы не должен превышать 30-35% от общего объема ДИР. Однако если тема работы относится к серии оригинальных поисковых, то объем обзора литературы может составить до 50% общего объема выпускной работы.

Экспериментальная часть состоит из разделов:

- материалы и методы исследований;
- результаты и их обсуждение.

Материалы и методы исследований. Выбор методов и материала (объекта) исследований является ответственным этапом в решении поставленных задач.

В подразделе «Объекты исследований» должна быть представлена подробная характеристика выбранных объектов с точки зрения соответствия их цели исследования.

В подразделе «Методы исследований» должны быть представлены использованные методы исследования, обеспечивающие наиболее эффективное достижение цели исследований и получение достоверных данных.

Если в работе используются известные методы, то в разделе должна быть отражена сущность метода и дана точная ссылка на метод, описываемый в оригинале. Если же метод модернизирован, то следует представить его подробное описание и при необходимости привести схему установки, аппаратуры, на которой он произведен, указать разрешающую способность аппаратуры, точность метода, воспроизводимость и т.д.

Результаты и их обсуждение. Данный раздел ВКР является основным. Он может состоять из нескольких глав, в зависимости от объема и характера исследований и включает данные, полученные в результате собственных исследований. Основными требованиями к изложению материала заданного раздела являются: логическая последовательность описания экспериментов (исследований), достоверность описываемых фактов, подтвержденная научной документацией (таблицами, графиками, диаграммами, схемами, рисунками и т.п.), критический анализ полученных результатов. Если объем полученных данных велик, то часть данных может быть вынесена в приложения.

Заключение должно содержать краткое обобщение и оценку результатов работы, а также предложения по совершенствованию и повышению эффективности решаемой проблемы.

Список использованной литературы. В список использованной литературы включаются только те источники, которые нашли применение при выполнении работы. Список использованной литературы составляется в соответствии с требованиями к составлению библиографического списка по ГОСТ.

Приложения могут включать: материалы, дополняющие работу; промежуточные математические доказательства; формулы; расчеты; таблицы вспомогательных цифровых данных; протоколы испытаний; описание аппаратуры и приборов, применяемых при проведении экспериментов; заключение метрологической экспертизы; иллюстрации вспомогательного характера и т.п.

5.3.7 Структура и содержание ВКР (ориентированной на производственно-технологической работы)

Тематика выпускной квалификационной производственно-технологической работы

Темы выпускных квалификационных работ (ВКР) определяются выпускающей кафедрой: «Технологическое оборудование животноводства и перерабатывающих производств». Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения, как правило, тематика привязана к производственно-технологической деятельности студента.

Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся из числа работников БГАУ назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Закрепление за обучающимися тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом ректора БГАУ.

Список примерных тем выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания для производственно-технологической профессиональной деятельности:

1. Разработка фирменных блюд и расчет их пищевой ценности.
2. Исследование кулинарно-технологических свойств новых видов сырья.
3. Разработка продукции с заданными функциональными свойствами.
4. Разработка продукции с повышенной биологической ценностью.
5. Анализ и внедрение инновационных технологий в приготовлении блюд.
6. Разработка документации и технологии производства продукции для кондитерского цеха при ресторане.
7. Разработка документации и технологии кулинарной продукции, вырабатываемой специализированным цехом заготовочного предприятия.
8. Разработка документации и технологии кулинарной продукции для ресторана национальной кухни.

При формулировании темы работы целесообразно для более обоснованного формирования ассортимента продукции основываться на следующих признаках классификации: сырьевых, рецептурных, технологических.

Основными признаками классификации продукции общественного питания являются:

- вид используемого сырья (картофель, овощи, крупы, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог, рыба, мясо, птица, дичь и др.);
- способ тепловой кулинарной обработки (блюда отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные, изделия выпеченные);
- характер потребления (закуски, супы, сладкие блюда и др.);
- назначение (для диетического, детского питания и пр.);
- термическое состояние (холодные, горячие, охлажденные, замороженные);
- консистенция (супы, каши, кисели - жидкие, полужидкие, густые, пореобразные, вязкие и др.)

Структура выпускной квалификационной производственно-технологической работы

Производственно-технологическая выпускная квалификационная работа должна содержать:

- титульный лист;
- задание
- содержание;
- содержательную часть.

Титульный лист оформляется в соответствии с общепринятым образцом. Задание на производственно-технологическую выпускную квалификационную работу выдается и подписывается руководителем и студентом, после чего утверждается заведующим кафедрой: «Технология продуктов питания и экспертиза товаров».

Содержание помещается в начале работы вслед за листом задания. В него входят все разделы, подразделы и пункты, выделенные в описании текста всей работы, с обозначением страниц, на которых они изложены.

Содержательная часть включает следующие разделы:

- введение;
- обзор литературы;
- экспериментальная часть;
- охрана труда;
- выводы и предложения;
- список использованной литературы;
- приложения.

Требования к содержанию выпускной квалификационной работы – производственно-технологической

Введение. Во введении обосновывается выбор темы, ее актуальность, формулируются цели и задачи исследо-

ваний, основные направления решения поставленных задач. Введение должно составлять 2-3% всего объема выпускной работы.

Обзор литературы. Основной задачей обзора литературы является представление сведений по изучаемой теме, их анализ, определение современных направлений в производстве продуктов питания. Обоснование необходимости внедрения новых видов сырья, в разработке новой кулинарной продукции на высокотехнологических производствах, нового технологического оборудования. Обзор литературы не должен превышать 25-30% от общего объема ВКР.

Экспериментальная часть состоит из разделов:

- объекты и методы исследований;
- результаты и их обсуждение.

Объекты и методы исследований. Выбор объектов и методов исследований является ответственным этапом в решении поставленных задач.

В подразделе «Объекты исследований» должна быть представлена подробная характеристика выбранных объектов с точки зрения соответствия их цели исследования.

В подразделе «Методы исследований» должны быть представлены использованные методы исследования, обеспечивающие наиболее эффективное достижение цели исследований и получение достоверных данных.

Представляют методику проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания; особенности проведения оценки качества отдельных видов блюд (изделий).

Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Методику расчета пищевой и энергетической ценности продукции общественного питания.

Порядок разработки новой и фирменной продукции на предприятиях общественного питания.

Если в работе используются известные методы, то в разделе должна быть отражена сущность метода. Если же метод модернизирован, то следует представить его подробное описание.

Результаты и их обсуждение. Данный раздел ВКР является основным. Он может состоять из нескольких глав (характеристика сырья, применявшегося в работе; технологическая часть; контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции) в зависимости от объема и характера работы включает данные, полученные в результате собственных исследований и разработок. Основными требованиями к изложению материала заданного раздела являются: логическая последовательность описания экспериментов, достоверность описываемых фактов, подтвержденная научной документацией (таблицами, графиками, диаграммами, схемами, рисунками и т.п.), анализ полученных результатов. Если объем полученных данных велик, то часть данных может быть вынесена в приложения.

Характеристика сырья, применявшегося в работе. В данном подразделе необходимо представить требования, предъявляемые к сырью, используемому в работе в соответствие с ГОСТ или ТУ. Далее оценить качество используемого сырья и провести сравнительный анализ полученных данных и показателей качества, приведенных в соответствующей нормативно-технической документации.

Технологическая часть. В технологической части должны быть:

- составлены технологические схемы производства блюд (изделий);
- определены нормы отходов и потерь при приготовлении блюд;
- разработаны рецептуры на новые или фирменные блюда;
- описаны технологии производства;
- использованы программы расчета (химический состав продуктов, рацион питания исходя из суточной потребности и пр.);
- определены показатели качества разработанных блюд;
- представлены технико-технологические карты на разработанные блюда или изделия.

Технико-технологические карты. При описании рецептуры указывается закладка продуктов массой брутто и нетто на одну порцию; основной продукт дается несколькими строками для сырья разных кондиций, а в ряде случаев — для разных периодов года; в рецептурах указывается количество соли, специй, зелени и других продуктов, которые в сборниках обычно указаны в тексте. Технология приготовления блюда, кулинарного или кондитерского изделия описывается последовательно и подробно с указанием применяемого оборудования и инвентаря. Вспомогательные операции описываются в конце текста. При описании технологии должны быть указаны параметры технологического процесса: продолжительность (мин), температура (°C) и др.

Предусматривается информация об оценке качества и безопасности приготавливаемых блюд. Указываются расчетные данные пищевой и энергетической ценности блюда или изделия. Форма технико-технологической карты показана в Приложении В.

Контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции. С целью повышения уровня организации инспекционного контроля на каждой стадии производства требуется составить карты технологического процесса, включающие характеристику процесса, контролируемые показатели, способы контроля, используемый инвентарь или оборудование.

Также необходимо провести балльную оценку качества разработанных блюд или изделий, так как шкала балльной оценки дает более достоверные данные об органолептических показателях. При оценке качества можно использовать 5 балльную шкалу (по требованиям ГОСТ) или другую более подробную (по требованиям ТУ). Результаты занести в таблицу, а также оформить в графическом виде (график, диаграмма, профилограмма).

Специальное задание. Выбор темы специального задания определяется вариативно по согласованию между студентом и руководителем.

Примеры вариантов специального задания:

- определение критических контрольных точек при анализе источников опасности приготовления одного из разработанных полуфабрикатов или готовых блюд (изделий) и составление блок-схемы производственных процессов. Блок-схема представляет собой своеобразное алгоритмическое описание производственного процесса приготовления блюда (изделия), включающее отдельные операции, их последовательность и взаимосвязь. Блок-схема должна наглядно отображать последовательность выполнения работ в производстве с подразделением их по стадиям и операциям технологического процесса. Изложение должно быть предельно точным и сжатым. Пример определения критических контрольных точек и блок-схема приведены в Приложении Ж.

- оптимизация рецептуры разрабатываемого полуфабриката или готового блюда (изделия) с помощью компьютерной программы. Основной целью оптимизации является достижение сбалансированного химического состава готового продукта. При проведении оптимизации учитываются следующие параметры: химический состав сырья, физиологические нормы потребления отдельных веществ, верхний и нижний пределы содержания каждого ингредиента в готовом продукте (определяются органолептически). Результаты оптимизации рецептуры представить в виде таблицы (Приложение З).

Безопасность жизнедеятельности. В данном разделе ВКР необходимо дать характеристику, сбора и утилизации отходов, образующихся в процессе работы предприятия питания. Раскрыть вопросы пожаробезопасности предприятия (противопожарные мероприятия и средства обнаружения и тушения пожара), электробезопасности, а также вопросы санитарии и гигиены питания, безопасности работы персонала предприятия.

Выводы и предложения. В завершающем разделе должны быть сформулированы краткие выводы и оценка результатов работы, а также рекомендации по практическому применению проведенных исследований.

Список использованной литературы. В список использованной литературы включаются только те источники, которые нашли применение при выполнении работы. Список использованной литературы составляется в соответствии с требованиями к составлению библиографического списка по ГОСТ Р 7.05-2008.

Приложения. В приложения следует включать вспомогательный материал, необходимый для полноты восприятия выполненной работы:

- промежуточные математические доказательства, формулы и расчеты;
- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- протоколы испытаний;
- аппаратные схемы и описание приборов, применяемых при проведении экспериментов;
- инструкции и методики, описания алгоритмов и программ задач, решаемых с использованием компьютера, разработанных в процессе выполнения работы;
- иллюстрации вспомогательного характера.

Требования к оформлению квалификационной работы

Написание и оформление выпускной квалификационной работы должно проводиться в строгом соответствии с требованиями к оформлению текстовой документации (с соблюдением основных положений действующих стандартов - ГОСТ 2.105-95 ЕСКД "Общие требования к текстовым документам"). Общими требованиями к работе являются:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

Нумерация страниц работы и приложений должна быть сквозная. Все страницы работы, включая иллюстрации, список литературы и приложения, нумеруются арабскими цифрами по порядку от титульного листа до последней страницы без пропусков и повторений. На титульном листе и «задания» номер (цифра 1 и 2) не ставится. Порядковый номер ставится в рамке (в правом нижнем углу страницы), начиная с цифры 3.

Работа подается в печатном или рукописном виде. Текст работы выполняется на одной стороне листа одно-сортной белой бумаги формата А4 (210x297). Шрифт: TimesNewRoman, 14 пт, межстрочный интервал 1,5. Поля: левое - 25 мм, правое - 15 мм, верхнее и нижнее - 20 мм.

Нумерация страниц и разделов

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему документу. Номер проставляется внизу в рамке (в правом нижнем углу страницы) шрифтом 14.

Титульный лист и задания включаются в общую нумерацию, но номер страницы на нем не проставляется. Иллюстрации, таблицы, графики, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

Основную часть работы состоит из разделов, подразделов, глав, параграфов, пунктов и подпунктов. Они нумеруются (кроме введения, заключения, списка литературы, приложений) арабскими цифрами.

Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Слово "раздел" не пишется.

Заголовки разделов располагают с красной строки, Введение, Заключение, Оглавление, Список литературы, Приложения располагают в середине строчки без точки в конце строки, отделяя от текста одним межстрочным интервалом. Переносы в заголовках не допускаются. Каждую главу рекомендуется начинать с новой страницы (большая рамка).

Графический материал должен полностью соответствовать расчетно-пояснительной записке. Объем графической части выпускной квалификационной работы должен быть 5-7 листов формата А1. Объем и содержание графической части выпускной квалификационной работы определяет руководитель выпускной квалификационной работы.

Если темой является проект реконструкции предприятия общественного питания, цеха, завода, в графической части должны быть отражены внесенные изменения: планы предприятия общественного питания, производ-

ственного цеха до и после реконструкции, дополнительно установленное оборудование, изменения технико-экономических показателей работы предприятия и др.

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки, рисунки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, если в указанном месте они не помещаются.

На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе. Например, "... в соответствии с рисунком 2" при сквозной нумерации и "... в соответствии с рисунком 1.2" при нумерации в пределах раздела.

Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всей работы. Номер следует размещать под иллюстрацией посередине после слова «Рисунок».

Если в работе только одна иллюстрация, её нумеровать не следует и слово «Рисунок» под ней не пишут.

Таблицы Цифровой материал рекомендуется помещать в работе в виде таблиц. Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице.

На все таблицы должны быть ссылки в тексте.

Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всей работы или раздела. Номер следует размещать в левом верхнем углу над заголовком таблицы после слова «Таблица». Допускается нумерация таблиц в пределах раздела.

Если в работе одна таблица, её не нумеруют и слово «Таблица» не пишут.

Каждая таблица должна иметь заголовок, который помещается после слова «Таблица». Слово «Таблица» через « - » и заголовок начинаются с главной буквы, точка в конце заголовка не ставится.

Заголовки граф таблицы должны начинаться с главных букв, подзаголовки со строчных, если последние подчиняются заголовку. Заголовки граф указываются в единственном числе Графу «№ п/п» в таблицу включать не следует.

Таблицу следует размещать так, чтобы читать её без поворота работы, если такое размещение невозможно, таблицу располагают так, чтобы её можно было читать, поворачивая работу по часовой стрелке.

При переносе таблицы головку таблицы следует повторить, и над ней размещают слова «Продолжение таблицы», с указанием её номера. Если головка таблицы велика, допускается её не повторять, в этом случае следует пронумеровать графы и повторить их нумерацию на следующей странице. Заголовок таблицы не повторяют.

Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы отсутствуют, то ставится прочерк. Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

Если все показатели, приведённые в таблице, выражены в одной и той же единице, то её обозначение помещается над таблицей справа.

Заменять кавычками повторяющиеся в таблице цифры, математические знаки, знаки процента, обозначения марок материала, обозначения нормативных документов не допускается.

Формулы и уравнения

Пояснение значений, символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, как и в формуле.

Значение каждого символа и числового коэффициента следует давать с новой строки, первую строку пояснения начинают со слова «где» без двоеточия.

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки.

Если уравнение не умещается в одну строку, оно должно быть перенесено после знака равенства (=), или после знака плюс (+), или после других математических знаков с их обязательным повторением в новой строке.

Формулы и уравнения в работе следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении напротив формулы. Допускается нумерация формул в пределах раздела.

Список использованных источников (литературы)

Список должен содержать перечень источников, использованных при выполнении работы. Выполнение списка и ссылки на него в тексте - по ГОСТ 7.32-2001, ГОСТ 7.1-84, ГОСТ 7.80-2000, ГОСТ 7.82-2001. Список литературы включают в содержание работы.

Сведения о книгах должны включать фамилию и инициалы автора, заглавие книги, место издания, издательство, год издания и количество страниц в книге. Фамилию автора следует указывать в именительном падеже. Если книга написана двумя или более авторами, то указывается фамилия и инициалы только первого из них.

Заглавие следует приводить в том виде, в каком оно дано на титульном листе.

Наименование места издания необходимо приводить полностью в именительном падеже; допускается сокращение только двух городов: Москва (М), Ленинград (Л) и Санкт-Петербург (СПб).

Сведения о статье из периодического (продолжающегося) издания должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие статьи, наименование издания (журнала), наименование серии (если таковая имеется), год выпуска, том (при необходимости), год издания (журнала), страницы, на которых помещена статья.

Рекомендации к оформлению графической части ВКР

Общие положения

Чертежи и схемы должны быть выполнены на чертежной бумаге стандартных форматов с основной и дополнительной надписями.

При выполнении графической части должны быть соблюдены известные студентам правила ЕСКД и другие государственные стандарты.

Вопросы оформления графической части ВКР (обозначение чертежей, заполнение спецификации и др.).

Составление спецификаций

Формы и порядок заполнения спецификаций на все виды изделий должны соответствовать ГОСТ 2.106-96. Спецификацию составляют на отдельных листах формата А4.

Спецификация в общем виде состоит из разделов, которые располагаются в следующем порядке: «Документация», «Комплексы», «Сборочные единицы», «Детали», «Стандартные изделия», «Прочие изделия», «Материалы» и др. Наименование каждого раздела записывают в виде заголовка в графе «Наименование» и подчеркивают. Выше и ниже заголовка оставляют не менее одной свободной строки.

В раздел «Документация» вносят комплект конструкторских документов специфицируемого изделия. Например, в этот раздел спецификации изделия (машины) войдут: сборочные чертежи изделия, все схемы, теоретические чертежи, таблицы, диаграммы, пояснительная записка.

Листы спецификаций снабжаются основной надписью. Листы спецификаций подшиваются в конце пояснительной записки.

Приложения

Материал, дополняющий текст работы, допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, графический материал, таблицы большого формата, расчеты, и т.д. Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах. Приложения могут быть обязательными и информационными. Информационные приложения могут быть рекомендуемого или справочного характера. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова "Приложение" и номера.

Требования к оформлению квалификационной работы

Написание и оформление выпускной квалификационной работы должно проводиться в строгом соответствии с требованиями к оформлению текстовой документации (с соблюдением основных положений действующих стандартов - ГОСТ 2.105-95 ЕСКД "Общие требования к текстовым документам"). Общими требованиями к работе являются:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

Нумерация страниц работы и приложений должна быть сквозная. Все страницы работы, включая иллюстрации, список литературы и приложения, нумеруются арабскими цифрами по порядку от титульного листа до последней страницы без пропусков и повторений. На титульном листе и листе задания номер (цифра 1 и 2) не ставится. Порядковый номер ставится в рамке нижнем углу страницы, начиная с цифры 3.

Работа подается в печатном виде. Текст работы выполняется на одной стороне листа одно-сортовой белой бумаги формата А4 (210x297). Шрифт: TimesNewRoman, 14 пт, межстрочный интервал 1,5. Поля: левое - 25 мм, правое - 15 мм, верхнее и нижнее - 20 мм.

Нумерация страниц и разделов

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему документу.

Титульный лист и лист задания включается в общую нумерацию, но номер страницы на нем не проставляется. Иллюстрации, таблицы, графики, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

Основную часть работы состоит из разделов, подразделов, глав, параграфов, пунктов и подпунктов. Они нумеруются (кроме введения, заключения, списка литературы, приложений) арабскими цифрами.

Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Слово "раздел" не пишется.

Заголовки разделов, Введение, Заключение, Оглавление, Список использованных литератур, Приложения располагают в середине строчки без точки в конце строки, отделяя от текста тремя межстрочными интервалами. Переносы в заголовках не допускаются. Каждую главу рекомендуется начинать с новой страницы.

Приложения

Материал, дополняющий текст работы, допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, графический материал, таблицы большого формата, расчеты, и т.д. Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах. Приложения могут быть обязательными и информационными. Информационные приложения могут быть рекомендуемого или справочного характера. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова "Приложение" и номера.

5.3.8 Порядок представления ВКР к защите в ГЭК

Законченный и подписанный автором ВКР передается руководителю, который после проверки составляет письменный отзыв и назначает дату предварительной защиты на кафедре. В отзыве руководитель отмечает проявленную студентом инициативу, творческую активность, личный вклад в разработку оригинальных решений, степень самостоятельности при выполнении работы, умение решать поставленные задачи, работать с технической литературой, другими источниками информации, включая компьютерные базы данных. Заведующий кафедрой на основании предварительной защиты решает вопрос о допуске студента к защите на заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

В случае положительной рецензии дирекция направляет ВКР в ГЭК для его защиты.

Тексты выпускных квалификационных работ, за исключением работ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, размещаются в электронно-библиотечной системе организации и проверяются на объём заимствования. Порядок размещения текстов выпускных квалификационных работ в электронно-библиотечной системе организации, проверки на объём заимствования, в том числе содержательного, выявления неправомерных заимствований устанавливается организацией.

Доступ лиц к текстам выпускных квалификационных работ должен быть обеспечен в соответствии с законодательством, с учетом изъятия производственных, технических, экономических, организационных и других сведений, в том числе о результатах интеллектуальной деятельности в научно-технической сфере, о способах осуществления профессиональной деятельности, которые имеют действительную или потенциальную коммерческую ценность в силу неизвестности их третьим лицам, в соответствии с решением правообладателя.

5.3.9 Процедура защиты и оценка ВКР

Секретарь комиссии совместно с дирекцией формирует пакет документов, необходимых для работы комиссии:

- положение о государственной итоговой аттестации;
- приказа о составе ГЭК;
- сводные экзаменационные ведомости защиты ВКР;
- рабочие экзаменационные ведомости;
- приказ о закреплении тем и руководителей (при необходимости - консультантов);
- выпускные квалификационные работы, со всеми положенными отметками и подписями о допуске к защите;
- сшитые в установленном порядке книги протоколов ГЭК;
- лист ознакомления членов ГЭК с положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации и регламентом проведения защиты ВКР;
- приказ о допуске к защите выпускных квалификационных работ;
- зачетные книжки обучающихся;
- акт проверки на наличие заимствований;
- учетные карточки обучающихся;
- информационные справки по студентам;
- протоколы;
- бланки отчета председателей ГЭК.

Защита выпускной квалификационной работы осуществляется на заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК), утверждаемой в установленном порядке. Начало работы ГЭК возможно при наличии ее кворума (не менее 2/3 списочного состава при обязательном присутствии председателя) и в присутствии выпускников, допущенных к защите ВКР по графику, утверждённому дирекцией. На защиту допускаются все желающие. Перед началом работы ГЭК ее председатель приветствует выпускников, знакомит их с членами ГЭК и оглашает регламент защиты ВКР (время для презентации, порядок обсуждения, критерии оценки и т.д.).

Процедура защиты выпускной квалификационной работы на заседании ГЭК включает следующие этапы:

Председатель объявляет Ф.И.О. выпускника, допущенного к защите ВКР., тему работы, Ф.И.О., ученую степень, звание и должность руководителя и предоставляет слово выпускнику для презентации ВКР.

После окончания презентации председатель обращается к членам комиссии с предложением задавать вопросы, представляет члена комиссии, задающего вопросы. Защищаемый выпускник излагает свои ответы на поставленные вопросы. При необходимости выпускник может переспросить содержание вопроса. Выпускник может отвечать после каждого заданного вопроса, или после поступления всех вопросов, записав их. Отвечать на вопросы выпускник может по порядку их поступления или по своему усмотрению, сгруппировав сходные вопросы.

После завершения вопросов и ответов, Председатель, обращаясь к членам комиссии, предлагает высказать своё мнение по поводу данной защиты. При этом, председатель комиссии, по своему усмотрению может поручить одному из членов комиссии выполнить функции неофициального оппонента для экспертной оценки содержания и формы оформления данной выпускной работы.

Прослушав мнение члена комиссии, высказавшего экспертную оценку содержания и формы оформления данной выпускной работы, передает слово секретарю ГЭК для представления общих сведений о выпускнике.

Секретарь ГЭК: называет Ф.И.О. выпускника, осведомляет членов комиссии о наличии отзыва руководителя, рецензии и данной в ней оценки, информирует о месте прохождения квалификационной практики и, при наличии, публикациях и др. При этом уделяется внимание присутствующих членов ГЭК на указанные недостатки или замечания в рецензии.

Председатель ГЭК после оглашения сведений секретарём предоставляет заключительное слово студенту для ответа на выступление неофициального оппонента и замечаниям рецензента.

Председатель объявляет об окончании защиты и просит членов комиссии проставить оценки по данной работе. После этого Председателем объявляется следующая защита, порядок которой аналогичен предыдущей защите.

После завершения защиты выпускников, предусмотренных по графику на текущий день, объявляется перерыв для обсуждения членами комиссии итогов защиты и выставления окончательной оценки студентам. После принятия членами ГЭК окончательного решения об уровне оценок по защите выпускных квалификационных работ выпускников, в аудиторию приглашаются все выпускники, защищавшие в этот день свои выпускные квалификационные работы.

Председатель ГЭК сообщает выпускникам окончательных итогов защиты выпускных квалификационных работ. Выставленные оценки не пересматриваются. Председатель ГЭК спрашивает у присутствующих студентов, есть ли у них замечания по процедуре. При наличии таковых председатель ГЭК просит изложить эти замечания. В заключении председатель комиссии поздравляет студентов с успешной защитой выпускных квалификационных работ.

По окончании работы государственных экзаменационных комиссий секретарь сдает в архив в установленном порядке ВКР и книги протоколов.

В течение недели по окончании работы комиссий председатели и секретари составляют отчеты о работе ГЭК по установленной в Университете форме.

Выпускающими кафедрами совместно с секретарем и председателем ГЭК формируется сводный отчет о работе государственной экзаменационной комиссии, который заслушивается на ученом совете Университета.

Один экземпляр оформленных и подписанных председателем отчетов ГЭК по направлению хранится в дирекции в течение 5 лет.

Два экземпляра отчетов председателей ГЭК передаются в УКОПиУМР.

5.3.10 Примерная тематика выпускных квалификационных работ по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

1. Проект ресторана европейской кухни на 68 мест.
2. Проект кафе русской кухни на 59 мест.
3. Проект кафе-гриль на 65 мест.
4. Проект кафе детское на 58 мест.
5. Проект шашлычной на 64 места.
6. Проект кафе-диско на 72 места.
7. Проект блинной на 65 мест.
8. Проект музыкального кафе на 52 места.
9. Проект ресторана итальянской кухни на 70 мест.
10. Проект семейного кафе на 66 мест.
11. Проект котлетной на 59 мест.
12. Проект чайной на 56 мест.
13. Проект пирожковой на 48 мест.
14. Проект пиццерии на 72 места.
15. Проектпельменной на 58 мест.
16. Проект кафе рыбной кухни на 60 мест.
17. Проект ресторана немецкой кухни на 74 места.
18. Проект ресторана английской кухни на 62 места.
19. Проект ресторана венгерской кухни на 70 мест.
20. Проект ресторана китайской кухни на 48 мест.
21. Проект ресторана японской кухни на 66 мест.
22. Проект кафе французской кухни на 57 мест.
23. Проект кафе молодежное на 68 места.
24. Проект кафе детское на 38 мест.
25. Проект кафе театральное на 55 мест.
26. Проект кафе рыбной кухни на 49 мест.
27. Проект кафе мясной кухни на 63 места.
28. Проектпельменной на 47 мест.
29. Проект кофейни на 55 мест.
30. Проект кафе быстрого обслуживания на 58 мест.
31. Проектпельменной на 68 мест.
32. Проект кафе молодежное на 59 места.
33. Проект кафе студенческое на 73 места.
34. Проект ресторана русской кухни на 68 мест.
35. Проект чайной на 42 места.
36. Проект шашлычной на 64 места.
37. Проект блинной на 68 мест.
38. Проект котлетной на 58 мест.
39. Проект кафе детское на 85 мест.
40. Проект банкет холла на 300 мест.
41. Проект ресторана европейской кухни на 80 мест.
42. Проект технического перевооружения ресторана «Тамара» в г. Москве.
43. Проект общедоступной столовой в новом микрорайоне численностью 65 тысяч жителей.
44. Проект диетической столовой на 80 мест.
45. Проект кафе при вокзале с пассажирским потоком 700 человек одновременно.
46. Проект столовой на 500 сотрудников при проектной организации.
47. Проект кафе на 50 мест в пгт. Выгоничи

48. Проект кафе на 100 мест в г. Брянск.
49. Проект кафе на 35 мест в г. Брянск
50. Проект кафе «Светлана» на 80 мест в пгт. Старь Дятьковского района.
51. Проект ресторана на 60 мест в г. Брянск
52. Проект технического перевооружения кафе закусочной «Лазурный» в пгт. Выгоничи на 50 мест.
53. Проект ресторана «Честер бар» на 120 мест в г. Брянск.
54. Проект кафе-кондитерской на 40 мест в г. Брянск.
55. Проект кафе на 30 посадочных мест в пгт. Комаричи с разработкой блюда "Картофель-фри"
56. Проект ресторана (клубный ресторан, спорт-ресторан, ресторан – ночной клуб) на 90 посадочных мест.
57. Проект ресторана «Семейный очаг» на 120 посадочных мест с организацией детского отдыха.
58. Проект ресторана молекулярной кухни на 70 посадочных мест.
59. Проект кафе быстрого питания в формате фри-фло на 100 посадочных мест, г. Брянск
60. Проект диджей-кафе на 75 посадочных мест с баром на 10 мест, г. Брянск.
61. Проект кафе на 60 посадочных мест с летней площадкой на 30 мест, г. Брянск.
62. Проект кафе-витрины на 75 (50, 30 и 25) посадочных мест.
63. Проект шашлычной на 30 посадочных мест.
64. Проект столовой при производственном предприятии на 300 посадочных мест.
65. Проект столовой при ВУЗе на 130 посадочных мест.
66. Проект общедоступной столовой на 100 посадочных мест.
67. Проект детского кафе с игротеккой, на 40 посадочных мест.
68. Проект ресторана при вокзале на 50 посадочных мест.
69. Проект ресторана при гостинице на 70 посадочных мест.
70. Проект кафе (русской, итальянской, японской кухни и т.д.) на 45-90 посадочных мест с обслуживанием официантами.
71. Проект суши-бара на 40 посадочных мест.
72. Проект столовой на автотрассе Брянск-Бомель.
73. Кафе на 70 мест с банкетным залом на 20 мест в г. Сельцо
74. Кафе с европейской кухней и организацией семейного отдыха на 165 мест в Советском районе г. Брянска
75. Кафе на 100 мест с коктейль-баром класса высший на 30 мест в г. Унеча
76. Кафе на 150 мест в г. Новозыбков
77. Кафе на 68 мест с коктейль-баром на 12 мест в г. Клинцы
78. Ресторан шведской кухни на 140 мест с рыбным гриль-баром на 35 мест
79. Ресторан французской кухни на 130 мест с гастрономическим бутиком в г. Почеп
80. Ресторан мексиканской кухни на 120 мест с организацией закусочной на 35 мест в г. Брянск
81. Ресторан французской кухни высшего класса на 100 мест с банкетным залом на 30 мест в г. Брянск
82. Ресторан на 130 мест с банкетным залом и организацией выездного обслуживания в Бежицком районе г. Брянска
83. Ресторан с русской кухней класса «люкс» в комплексе отдыха «Гостинный двор» г. Брянск
84. Ресторан с русской кухней класса «люкс» в комплексе отдыха «Отрадное» Брянской области
85. Проект столовой при банке на 60 посадочных мест.
86. Проект реконструкции кафе на 50 мест в г. Брянск
87. Проект реконструкции столовой на 280 мест г. Брянск
88. Проект реконструкции кафе на 30 мест в пгт. Погар
89. Реконструкция кафе-закусочной ООО "Монарх" в с. Кокино на 40 посадочных мест
90. Реконструкция кафе "Балаган" на 30 мест с баром на 24 места в с. Гулевка Клинцовского района
91. Реконструкция кафе на 40 мест в г. Брянск.
92. Реконструкция закусочной ООО «Маяк» на 42 места в н.п. Ново-Николаевский Выгоничского района.
93. Реконструкция горячего цеха в столовой на 120 мест в ТнВ "Красный Октябрь" Стародубского района с разработкой блюда "Рассольник по-ленинградски"
94. Реконструкция кафе «Минутка» на 50 посадочных мест в с. Кокино Брянской области.
95. Молекулярная технология приготовления холодных блюд и закусок
96. Технология производства бисквитного полуфабриката с применением продуктов переработки овощей
97. Технология приготовления тушеных овощных блюд, их пищевая ценность
98. Технология производства пшенично-ржаного хлеба на хмелевой закваске, его пищевая ценность
99. Технологии производства мучных изделий с использованием смеси, состоящей из гречневой, овсяной и кукурузной муки
100. Исследование влияния методов тепловой обработки на пищевую ценность кулинарной продукции из рыбы, мяса.
101. Оценка качества мясных рубленый полуфабрикатов методом гистологической идентификации.
102. Исследование общехимического состава растительного и животного сырья для производства продуктов геродиетического питания.
103. Определение изменения микробиологических показателей качества кремов кондитерских в процессе их хранения.
104. Исследование влияния активированной воды на показатели качества полуфабриката и готового хлеба.
105. Разработка рецептур и технологий производства обогащенных мясных полуфабрикатов для диетического питания.
106. Современное состояние и перспективы развития производства сублимированной продукции для питания школьников.

107. Обоснование режимов тепловой обработки и исследование влияния высоких температур на качественные показатели пищевых продуктов.
108. Исследование кулинарно-технологических свойств новых видов сырья.
109. Теоретические и практические аспекты влияния низких температур на качественные показатели грибов для производства горячих блюд.
110. Технологии производства бисквитного полуфабриката с применением продуктов переработки ягод
111. Технология производства мучных изделий из дрожжевого теста с применением продуктов переработки овощей
112. Разработка отделочного полуфабриката для тортов и пирожных с применением пробиотиков
113. Разработка технологии соуса эмульсионного типа функционального назначения.
114. Разработка технологии соуса эмульсионного типа функционального назначения.
115. Разработка технологии молочного десерта с использованием фитодобавок.
116. Разработка рецептуры замороженного десерта для функционального питания.
117. Разработка рецептур комбинированных напитков.
118. Разработка рецептуры молочного десерта.
119. Разработка рецептур блюд для молекулярной кухни
120. Разработка фирменных блюд и расчет их пищевой ценности.
121. Разработка продукции с заданными функциональными свойствами.
122. Разработка продукции с повышенной биологической ценностью.
123. Анализ и внедрение инновационных технологий в приготовлении блюд.
124. Разработка документации и технологии производства продукции для кондитерского цеха при ресторане.
125. Разработка документации и технологии кулинарной продукции, вырабатываемой специализированным цехом заготовочного предприятия.
126. Разработка документации и технологии кулинарной продукции для ресторана национальной кухни.

5.3.11 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения образовательной программы

Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Брянский государственный аграрный университет» Обсуждено и принято решением Ученого совета университета 31 августа 2015 года (протокол № 12)

Методические указания по проведению защиты ВКР

1.	Сроки проведения государственной итоговой аттестации	<i>В соответствии с расписанием проведения защит на инженерно-технологическом институте</i>
2.	Место и время проведения защиты ВКР	<i>Аудитории №107 учебного корпуса №3 ФГБОУ ВО БГАУ, начало в соответствии с расписанием</i>
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	<i>Мультимедиа проектор NEC, экран настенный, доска магнитно-маркерная, ноутбук переносной с лицензионным программным обеспечением</i>
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	<i>Председатель и члены ГЭК назначаются приказом ректора университета</i>
5.	Вид и форма заданий	<i>Подготовка и защита выпускной квалификационной работы по теме утвержденной приказом ректора университета</i>
6.	Время для доклада	<i>Публичная защита, до 10 минут доклад, до 20...30 минут ответы на вопросы</i>
7.	Возможность использования дополнительных материалов	<i>Разрешается использование дополнительных материалов</i>
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	<i>Секретарь ГЭК утверждается приказом ректора университета</i>
9.	Методы оценки результатов	<i>Экспертный</i>
10.	Предъявление результатов	<i>Публичное, в день защиты после обработки результатов</i>
11.	Апелляция результатов	<i>В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО БГАУ</i>

6 Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

6.1 Паспорт фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств для Государственной итоговой аттестации (Защита выпускной квалификационной

работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты) разработан в соответствии с ОПОП ВО направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология продуктов общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12 ноября 2015 г. № 1332.

Государственная итоговая аттестация (Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты) бакалавров направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям Федерального государственного образовательного стандарта. Она включает в себя защиту выпускной квалификационной работы.

Основной целью Государственной итоговой аттестации (Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты) является формирование умения самостоятельно решать конкретные производственные задачи, направленные на установление уровня подготовки выпускника университета к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Она предназначена для выявления подготовленности выпускников к выполнению профессиональных задач, оценке сформированных общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций и возможности продолжения образования по программе следующих ступеней

Тематика вопросов, выносимых на выпускные квалификационные работы, направлена на решение профессиональных задач, связанных с производственно-технической, и проектной деятельностью.

Фонд оценочных средств по Государственной итоговой аттестации (Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты) является полным и адекватным отображением требований ФГОС ВО, соответствует целям и задачам профиля подготовки бакалавра Технология продуктов общественного питания и учебному плану. Он призван обеспечивать оценку качества общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником.

6.2 Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования

Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы

Общекультурные компетенции:

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

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

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

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

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

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

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию;

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

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

Общепрофессиональные компетенции:

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;

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

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

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

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

Профессиональные компетенции:

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;

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;

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;

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;

ПК-5 способностью рассчитывать производственные 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;

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

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

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;

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

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 (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

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

6.3 Процесс контролирования компетенций

Виды и методы контроля компетенций по ГИА

№ п/п	Вид контроля	Контролируемые компетенции (или их части)	Оценочные средства
1	Выпускная квалификационная работа	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, К-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29	Выступление с докладом и дискуссия по теме ВКР с последующим обсуждением, представление и защита ВКР

План проведения контрольно-оценочных мероприятий по ИГА

Время проведения	Название оценочного мероприятия	Вид оценочного средства	Объект контроля
8-й семестр	Итоговый контроль (Защита выпускной квалификационной работы)	Выступление с докладом и дискуссия по теме ВКР с последующим обсуждением, представление и защита ВКР	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, К-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29

6.4 Модели контролируемых компетенций

№ п/п	Код и наименование компетенции	Ожидаемые результаты
ОК:		Общекультурные компетенции:

ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	<p>Знать: основные направления, проблемы, теории и методы философии, содержание современных философских дискуссий по проблемам общественного развития; основные философские категории и специфику их понимания в различных исторических типах философии и авторских подходах; практическую ценность определенных философских положений в формировании мировоззренческой позиции</p> <p>Уметь: раскрывать смысл выдвигаемых идей на основе философских знаний; использовать научное мировоззрение для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений; провести сравнение различных философских концепций по какой-либо проблеме</p> <p>Владеть: навыками использования философских и исторических знаний для формирования мировоззренческих позиций; приемами поиска, систематизации и свободного изложения материала на основе полученных знаний; навыками выражения и обоснования собственной позиции</p>
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	<p>Знать: место и роль России в истории человечества и в современном мире; законы развития социальных систем</p> <p>Уметь: идентифицировать себя с определенной социальной группой, страной; использовать знание истории для правильной оценки современных политических, социальных и экономических явлений</p> <p>Владеть: навыками работы с историческими источниками; навыками общественно-значимой деятельности; навыками аргументации и участия в дискуссиях</p>
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>Знать: специфику практического использования экономических знаний; приемы и способы обработки полученных результатов с использованием стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Уметь: применять экономическую терминологию; применять основные экономические категории</p> <p>Владеть: навыками сбора информации о методах и средствах экономических наук в условиях рыночной экономики; методами экономических наук в условиях рыночной экономики на практике</p>
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>Знать: права, свободы и обязанности человека и гражданина; правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельности; особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: использовать нормативно-правовые знания в различных сферах жизнедеятельности; анализировать и оценивать информацию; планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов проведенного анализа</p> <p>Владеть: навыками реализации и защиты своих прав; навыками анализа нормативных актов, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности; навыками применения норм права в профессиональной деятельности</p>
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<p>Знать: лексический минимум общего и терминологического характера русского и изучаемого иностранного языков, правила речевого этикета и деловых отношений; специфическую терминологию (профессиональные термины и определения) русского и изучаемого иностранного языков; основы делового общения с партнерами разных национальностей</p> <p>Уметь: грамотно строить свою устную и письменную речь; грамотно вести беседу на профессиональные темы; вести деловые встречи и переговоры</p> <p>Владеть: навыками логически и грамматически правильного выражения своих мыслей; навыками логически и грамматически правильного построения докладов, устных и письменных сообщений, переводов; навыками презентации информации</p>

ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<p>Знать: основные этические, культурные и конфессиональные различия; правовые и социальные основы построения деловых отношений; специфические особенности ведения беседы и построения деловых отношений с представителями различных культур</p> <p>Уметь: толерантно воспринимать этические, культурные и конфессиональные различия; работать в коллективе, соблюдать субординацию, управлять и подчиняться; работать в команде</p> <p>Владеть: навыками построения деловых отношений с представителями разных культур; технологиями построения корпоративной культуры предприятия питания, методами разрешения конфликтных ситуаций; навыками ведения деловых бесед, переговоров, презентаций</p>
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	<p>Знать: закономерности происходящих процессов и явлений окружающего мира; закономерности функционирования личности в социально-экономическом окружении; возможные сферы и направления саморазвития и профессиональной реализации, пути использования творческого потенциала</p> <p>Уметь: объяснить природу происходящих событий; выделять и характеризовать проблемы собственного развития; формулировать цели профессионального и личностного развития</p> <p>Владеть: навыками организации личного и рабочего времени; навыками саморазвития; приёмами планирования и реализации необходимых видов деятельности</p>
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>Знать: основные методы и средства физической культуры; возможные направления приложения физических сил в профессиональной среде, их экономии и восполнения</p> <p>Уметь: самостоятельно применять методы и средства физической культуры для самооздоровления и улучшения профессиональной деятельности; оценить и рационально использовать собственные силы для достижения профессиональных целей</p> <p>Владеть: методологией физической культуры; навыками оптимального использования физических сил для достижения профессиональных целей</p>
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<p>Знать: основные поражающие факторы, технику безопасности; принципы оказания безопасных профессиональных услуг</p> <p>Уметь: быстро и правильно определять вид опасности и оказывать помощь пострадавшим; работать с нормативно-технологической документацией с целью организации безопасного процесса производства продукции питания</p> <p>Владеть: навыками оказания первой помощи, организации защиты в чрезвычайных ситуациях; навыками организации безопасного производства продукции общественного питания и оказания услуг</p>
ОПК:	Общепрофессиональные компетенции:	
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	<p>Знать: основные термины и законы естественнонаучных дисциплин; принципы оказания профессиональных услуг; функциональные возможности информационных систем для поиска и обработки профессиональной информации</p> <p>Уметь: получать, обрабатывать, анализировать информацию из различных источников; работать с профессиональным оборудованием и оргтехникой; собирать и обрабатывать профессиональную информацию с помощью математических методов и информационных технологий</p> <p>Владеть: навыками сбора и интерпретации информации для профессиональных целей; навыками построения и документального сопровождения деловых отношений; навыками математического и компьютерного моделирования для профессиональных целей</p>

ОПК-2	<p>способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>Знать: основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; особенности производства продукции питания специального назначения; методологию подбора производимой продукции для определенной концепции предприятия питания</p> <p>Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организовать технологический процесс производства продукции питания специального назначения; обосновывать эффективность предложений по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p>Владеть: технологическими процессами производства продукции питания; навыками производства продукции питания специального назначения и оптимизации технологических процессов; навыками разработки обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>
ОПК-3	<p>способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>Знать: Специфику практического использования классических и современных методов в научных исследованиях; Понятие «качество» продуктов и услуг; факторы, влияющие на него; методиками исследования качества продуктов и услуг</p> <p>Уметь: Применять классические и современные методы на практике; Ставить цель, задачи по исследованию качества продуктов и услуг, обоснованно выбирать задаваемые и искомые параметры, разрабатывать методики на базе конкретных технологических приборов; Обоснованно выбирать тот или иной метод исследования качества продуктов и услуг</p> <p>Владеть: Навыками сбора информации о классических и современных методах технологического контроля; Методами определения значений показателей качества продукции и услуг; методиками исследования качества продуктов и услуг</p>
ОПК-4	<p>готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<p>Знать: устройство, принцип действия классификацию, функциональное назначение, технические характеристики, режимы работы, рациональную компоновку технологических линий, современные методы, технологии приготовления и задачи продуктов питания, оптимальные параметры технологических режимов, их контроль и регулирование; основные направления развития машин и научно-технического прогресса в создании высокоэффективного оборудования; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p> <p>Уметь: хорошо ориентироваться в назначении, индексации, классификации и отличительных особенностях конструкций, настраивать и регулировать оборудование на заданный режим работы и проверять качество их работы; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; оценивать режимы технологий продуктов питания, выбирать основное оборудования предприятий общественного питания; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> <p>Владеть: методами сравнительной оценки технологий и оборудования в общественном питании и проектирования технологических комплексов пищевой промышленности, самостоятельного освоения конструкций перспективных машин и технологических комплексов, выбора, рациональной компоновки и регулировки режимов работы, нормативной информацией о технологиях и оборудовании в общественном питании; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, параметры производственного микроклимата</p>

ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	<p>Знать: Современные технологии производства и обслуживания; основные методы оценки и контроля качества работ по организации производства и обслуживания; Методы и формы обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>Уметь: Осуществлять поиск информации в области организации производства и обслуживания; Уметь контролировать правильность выполнения работ по организации производства и обслуживания; Осуществлять организацию производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>Владеть: Навыками работы с технической литературой и нормативной документацией; Владеть навыками оценки работ по организации производства и обслуживания; методами планирования производства на предприятиях питания различных типов и классов</p>
ПК:	Профессиональные компетенции:	
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	<p>Знать: измерение основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>Уметь: применять технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>Владеть: навыками работы использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>
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	<p>Знать: современные информационные технологии</p> <p>Уметь: Применять современные информационные технологии</p> <p>Владеть: навыками 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</p>
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	<p>Знать: технику безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> <p>Уметь: применять правила 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</p> <p>Владеть: навыками производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>

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	<p>Знать: Процессы 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</p> <p>Уметь: 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</p> <p>Владеть: навыками в работе по установлению и определению приоритетов 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</p>
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	<p>Знать: основные критерии оценки производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования</p> <p>Уметь: рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>Владеть: способностью рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p>
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<p>Знать: документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>Владеть: навыками по организации документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	<p>Знать: Методы анализа, основы проведения экспериментов</p> <p>Уметь: проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p> <p>Владеть: навыками проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<p>Знать: научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p> <p>Уметь: анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p> <p>Владеть: навыками изучения и анализа научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>
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	<p>Знать: Описание экспериментов, различные формы и правила составления отчетности</p> <p>Уметь: 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</p> <p>Владеть: навыками составления описания проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>

ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	<p>Знать: услуги по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p> <p>Уметь: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p> <p>Владеть: навыками для контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>
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 (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	<p>Знать: информацию 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)</p> <p>Уметь: 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)</p> <p>Владеть: навыками поиска, выбора и использования 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)</p>
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	<p>Знать: Методы работы с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p> <p>Уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p> <p>Владеть: навыками переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>

6.5 Материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы

Выпускная квалификационная работа

Выпускная квалификационная работа (ВКР) выполняется на основе глубокого и всестороннего изучения учебной и научной литературы, включающая в себя обобщение результатов собственных данных и наблюдений. Выполнение и защита этой работы призваны дать бакалавру возможность всесторонне изучить интересующую его проблему и вооружить его навыками профессионального подхода к решению различных задач в области технология продукции и организация общественного питания.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) рассматривается как самостоятельная заключительная работа студента, в которой систематизируются, закрепляются и расширяются теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении циклов дисциплин, предусмотренных ОПОП

Примерная тематика выпускных квалификационных работ (ориентированная на проектный вид профессиональной деятельности)

1. Проект ресторана европейской кухни на 68 мест.
2. Проект кафе русской кухни на 59 мест.
3. Проект кафе-гриль на 65 мест.

4. Проект кафе детское на 58 мест.
5. Проект шашлычной на 64 места.
6. Проект кафе-диско на 72 места.
7. Проект блинной на 65 мест.
8. Проект музыкального кафе на 52 места.
9. Проект ресторана итальянской кухни на 70 мест.
10. Проект семейного кафе на 66 мест.
11. Проект котлетной на 59 мест.
12. Проект чайной на 56 мест.
13. Проект пирожковой на 48 мест.
14. Проект пиццерии на 72 места.
15. Проект пельменной на 58 мест.
16. Проект кафе рыбной кухни на 60 мест.
17. Проект ресторана немецкой кухни на 74 места.
18. Проект ресторана английской кухни на 62 места.
19. Проект ресторана венгерской кухни на 70 мест.
20. Проект ресторана китайской кухни на 48 мест.
21. Проект ресторана японской кухни на 66 мест.
22. Проект кафе французской кухни на 57 мест.
23. Проект кафе молодежное на 68 места.
24. Проект кафе детское на 38 мест.
25. Проект кафе театральное на 55 мест.
26. Проект кафе рыбной кухни на 49 мест.
27. Проект кафе мясной кухни на 63 места.
28. Проект пельменной на 47 мест.
29. Проект кофейни на 55 мест.
30. Проект кафе быстрого обслуживания на 58 мест.
31. Проект пельменной на 68 мест.
32. Проект кафе молодежное на 59 места.
33. Проект кафе студенческое на 73 места.
34. Проект ресторана русской кухни на 68 мест.
35. Проект чайной на 42 места.
36. Проект шашлычной на 64 места.
37. Проект блинной на 68 мест.
38. Проект котлетной на 58 мест.
39. Проект кафе детское на 85 мест.
40. Проект банкет холла на 300 мест.
41. Проект ресторана европейской кухни на 80 мест.
42. Проект технического перевооружения ресторана «Тамара» в г. Москве.
43. Проект общедоступной столовой в новом микрорайоне численностью 65 тысяч жителей.
44. Проект диетической столовой на 80 мест.
45. Проект кафе при вокзале с пассажирским потоком 700 человек одновременно.
46. Проект столовой на 500 сотрудников при проектной организации.
47. Проект кафе на 50 мест в пгт. Выгоничи
48. Проект кафе на 100 мест в г. Брянск.
49. Проект кафе на 35 мест в г. Брянск
50. Проект кафе «Светлана» на 80 мест в пгт. Старь Дятьковского района.
51. Проект ресторана на 60 мест в г. Брянск
52. Проект технического перевооружения кафе закусочной «Лазурный» в пгт. Выгоничи на 50 мест.
53. Проект ресторана «Честер бар» на 120 мест в г. Брянск.
54. Проект кафе-кондитерской на 40 мест в г. Брянск.
55. Проект кафе на 30 посадочных мест в пгт. Комаричи с разработкой блюда "Картофель-фри"
56. Проект ресторана (клубный ресторан, спорт-ресторан, ресторан – ночной клуб) на 90 посадочных мест.
57. Проект ресторана «Семейный очаг» на 120 посадочных мест с организацией детского отдыха.
58. Проект ресторана молекулярной кухни на 70 посадочных мест.
59. Проект кафе быстрого питания в формате фри-фло на 100 посадочных мест, г. Брянск
60. Проект диджей-кафе на 75 посадочных мест с баром на 10 мест, г. Брянск.
61. Проект кафе на 60 посадочных мест с летней площадкой на 30 мест, г. Брянск.
62. Проект кафе-витрины на 75 (50, 30 и 25) посадочных мест.
63. Проект шашлычной на 30 посадочных мест.
64. Проект столовой при производственном предприятии на 300 посадочных мест.
65. Проект столовой при ВУЗе на 130 посадочных мест.
66. Проект общедоступной столовой на 100 посадочных мест.
67. Проект детского кафе с игротеккой, на 40 посадочных мест.
68. Проект ресторана при вокзале на 50 посадочных мест.

69. Проект ресторана при гостинице на 70 посадочных мест.
70. Проект кафе (русской, итальянской, японской кухни и т.д.) на 45-90 посадочных мест с обслуживанием официантами.
71. Проект суши-бара на 40 посадочных мест.
72. Проект столовой на автотрассе Брянск-Бомель.
73. Кафе на 70 мест с банкетным залом на 20 мест в г. Сельцо
74. Кафе с европейской кухней и организацией семейного отдыха на 165 мест в Советском районе г. Брянска
75. Кафе на 100 мест с коктейль-баром класса высший на 30 мест в г. Унеча
76. Кафе на 150 мест в г. Новозыбков
77. Кафе на 68 мест с коктейль-баром на 12 мест в г. Клинцы
78. Ресторан шведской кухни на 140 мест с рыбным гриль-баром на 35 мест
79. Ресторан французской кухни на 130 мест с гастрономическим бутиком в г. Почеп
80. Ресторан мексиканской кухни на 120 мест с организацией закусочной на 35 мест в г. Брянск
81. Ресторан французской кухни высшего класса на 100 мест с банкетным залом на 30 мест в г. Брянск
82. Ресторан на 130 мест с банкетным залом и организацией выездного обслуживания в Бежицком районе г. Брянска
83. Ресторан с русской кухней класса «люкс» в комплексе отдыха «Гостинный двор» г. Брянск
84. Ресторан с русской кухней класса «люкс» в комплексе отдыха «Отрадное» Брянской области
85. Проект столовой при банке на 60 посадочных мест.
86. Проект реконструкции кафе на 50 мест в г. Брянск
87. Проект реконструкции столовой на 280 мест г. Брянск
88. Проект реконструкции кафе на 30 мест в пгт. Погар
89. Реконструкция кафе-закусочной ООО "Монарх" в с. Кокино на 40 посадочных мест
90. Реконструкция кафе "Балаган" на 30 мест с баром на 24 места в с. Гулевка Клинцовского района
91. Реконструкция кафе на 40 мест в г. Брянск.
92. Реконструкция закусочной ООО «Маяк» на 42 места в н.п. Ново-Николаевский Выгоничского района.
93. Реконструкция горячего цеха в столовой на 120 мест в ТнВ "Красный Октябрь" Стародубского района с разработкой блюда "Рассольник по-ленинградски"
94. Реконструкция кафе «Минутка» на 50 посадочных мест в с. Кокино Брянской области.

(ориентированной на научно-исследовательской работы)

95. Молекулярная технология приготовления холодных блюд и закусок
96. Технология производства бисквитного полуфабриката с применением продуктов переработки овощей
97. Технология приготовления тушеных овощных блюд, их пищевая ценность
98. Технология производства пшенично-ржаного хлеба на хмелевой закваске, его пищевая ценность
99. Технологии производства мучных изделий с использованием смеси, состоящей из гречневой, овсяной и кукурузной муки
100. Исследование влияния методов тепловой обработки на пищевую ценность кулинарной продукции из рыбы, мяса.
101. Оценка качества мясных рубленый полуфабрикатов методом гистологической идентификации.
102. Исследование общехимического состава растительного и животного сырья для производства продуктов геродиетического питания.
103. Определение изменения микробиологических показателей качества кремов кондитерских в процессе их хранения.
104. Исследование влияния активированной воды на показатели качества полуфабриката и готового хлеба.
105. Исследование кулинарно-технологических свойств новых видов сырья.

(ориентированной на производственно-технологической работы)

106. Разработка рецептур и технологий производства обогащенных мясных полуфабрикатов для диетического питания.
107. Современное состояние и перспективы развития производства сублимированной продукции для питания школьников.
108. Обоснование режимов тепловой обработки и исследование влияния высоких температур на качественные показатели пищевых продуктов.
109. Теоретические и практические аспекты влияния низких температур на качественные показатели грибов для производства горячих блюд.
110. Технологии производства бисквитного полуфабриката с применением продуктов переработки ягод
111. Технология производства мучных изделий из дрожжевого теста с применением продуктов переработки овощей
112. Разработка отделочного полуфабриката для тортов и пирожных с применением пробиотиков
113. Разработка технологии соуса эмульсионного типа функционального назначения.
114. Разработка технологии соуса эмульсионного типа функционального назначения.
115. Разработка технологии молочного десерта с использованием фитодобавок.
116. Разработка рецептуры замороженного десерта для функционального питания.
117. Разработка рецептур комбинированных напитков.
118. Разработка рецептуры молочного десерта.
119. Разработка рецептур блюд для молекулярной кухни
120. Разработка фирменных блюд и расчет их пищевой ценности.
121. Разработка продукции с заданными функциональными свойствами.

122. Разработка продукции с повышенной биологической ценностью.
123. Анализ и внедрение инновационных технологий в приготовлении блюд.
124. Разработка документации и технологии производства продукции для кондитерского цеха при ресторане.
125. Разработка документации и технологии кулинарной продукции, вырабатываемой специализированным цехом заготовочного предприятия.
126. Разработка документации и технологии кулинарной продукции для ресторана национальной кухни.

Оценка выставляется по четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется в том случае, если:

содержание работы соответствует выбранному направлению подготовки, профилю и теме работы; работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной; дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования задачи различных подходов к ее решению; тема ВКР раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично; теоретические положения органично сопряжены с практикой; даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа задачи; в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных); в работе проведен анализ, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены материалы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования; широко представлена библиография по теме работы; приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы; по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям

Оценка «ХОРОШО»:

тема соответствует направлению подготовки и профилю; содержание работы в целом соответствует заданию на ВКР; работа актуальна, написана самостоятельно; основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом и методологическом уровне; практические рекомендации обоснованы; приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломного проекта; составлена библиография по теме работы.

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»:

работа соответствует направлению подготовки и профилю; имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме; тематика в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью; нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью; в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований; практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер; содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»:

тема работы не соответствует направлению подготовки и профилю; содержание работы не соответствует теме; работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений; ВКР носит умозрительный и (или) компилятивный характер; предложения автора четко не сформулированы.

Оценки проставляются в оценочный лист члена ГЭК, общая оценка заносится в протокол.

Обсуждение каждой работы производится после защиты всей подгруппы на закрытом заседании комиссии. Решение об оценке принимается большинством голосов членов комиссии. Результаты защиты объявляет председатель ГЭК в тот же день после утверждения протокола ГЭК.

При неудовлетворительной оценке ВКР студент имеет право повторно ее защищать после доработки и внесения исправлений, но не более одного раза и не ранее следующего учебного года.

Справка о подтверждении компетенций в ВКР
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

Код компетенции	Название компетенции	Характеристика подтверждения компетенций
1	2	3
ОК:	ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:	
ОК-1	Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческих позиций	Компетенция подтверждается (одна или несколько позиций, перечисленных ниже): при описании актуальности работы, выражающего отношение автора, его позицию по осознанию важности рассмотренных в ВКР вопросов для организаций, региона, страны. Так же в процессе анализа различных принимаемых в работе решений рассматриваются вопросы, касающиеся мировоззрения и требующие основ философских знаний. Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.
ОК-2	Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Компетенция подтверждается (одна или несколько позиций, перечисленных ниже): при выполнении обзора литературы, выполнения анализа истории развития рассматриваемой в ВКР организации, ее коллектива, что помогло формированию гражданской позиции автора. Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.
ОК-3	Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Компетенция подтверждается (одна или несколько позиций, перечисленных ниже): при выполнении технико-экономического раздела ВКР, при выполнении сравнительного анализа технологии, оборудования, систем и т.д. с позиции стоимости, эффективности использования. Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.
ОК-4	Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Компетенция подтверждается (одна или несколько позиций, перечисленных ниже): при выполнении разделов, посвященных организации эксплуатации оборудование общественного питания, тарифной политике, и другим, требующим знания основ правовых знаний. Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.
ОК-5	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Компетенция подтверждается (одна или несколько позиций, перечисленных ниже): при выполнении пояснительной записки и в том числе аннотации к ней на иностранном языке. Компетенция подтверждается (одна или несколько позиций, перечисленных ниже): так же при защите ВКР. Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.
ОК-6	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Компетенция подтверждается (одна или несколько позиций, перечисленных ниже): при выполнении ВКР, консультировании с руководителем, консультантами по разделам, однокурсниками. Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.
ОК-7	Способность к самоорганизации и самообразованию	Компетенция подтверждается (одна или несколько позиций, перечисленных ниже): при выполнении всех разделов ВКР, все разделы требуют способности к самоорганизации и само-

		<p>образованию.</p> <p>Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.</p>
ОК-8	Способность использовать методы и инструменты физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>Компетенция подтверждается (одна или несколько позиций, перечисленных ниже): при выполнении раздела безопасности жизнедеятельности, в котором приведены:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила здорового образа жизни; - примеры оздоровительных физических упражнений, рекомендуемых специалистам предприятий общественного питания. <p>Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.</p>
ОК-9	Способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<p>Компетенция выполняется при (за счет) выполнении раздела безопасности жизнедеятельности, в котором приведены</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные требования по обеспечению безопасности; - требования по обеспечению безопасности разрабатываемых систем, оборудования и технологий; - рассматриваются инструкции, правила оказания первой помощи. <p>Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.</p>
ОПК:	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:	
ОПК-1	Способность 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	<p>Компетенция подтверждается (одна или несколько позиций, перечисленных ниже): при выполнении всех разделов ВКР, так как все разделы требуют способности 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, поскольку ВКР выполняется с применением ПК. Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике, в том числе осуществляемого в электронных библиотечных системах и сети Интернет. Компетенция может подтверждаться так же при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.</p>
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;	<p>Компетенция подтверждается (одна или несколько позиций, перечисленных ниже): при выполнении технологического раздела ВКР, связанных с разработкой мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (лечено-профилактического, функционального питания).</p> <p>Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.</p>
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	<p>Компетенция подтверждается (одна или несколько позиций, перечисленных ниже): при выполнении ВКР исследовательского характера данная компетенция будет выполняться при оценке качества поступающего сырья (ГОСТы на продукты), при оценке качества производимой продукции (лабораторные и расчетные исследования), соответствие установленным нормам самого технологического процесса.</p>
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	<p>Компетенция подтверждается (одна или несколько позиций, перечисленных ниже): при выполнении разделов ВКР, связанных эксплуатацией различных видов технологического оборудования с учетом правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда, в том числе в разделе безопасности жизнедеятельности.</p> <p>Компетенция может подтверждаться так же при выполнении</p>

		обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Компетенция подтверждается при выполнении ВКР проектного характера и, в частности, при выполнении организационного раздела: организация обслуживания посетителей, организация производства и снабжения предприятия, организация управления, организация рабочего места персонала.
ПК:	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:	
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	Компетенция подтверждается (одна или несколько позиций, перечисленных ниже): при выполнении разделов ВКР, требующих использованию технических средств для измерения основных параметров технологических процессов (измерение температуры, определение вязкости, времени приготовления) свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Компетенция может подтверждаться так же при выполнении методики исследований по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии
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	Компетенция подтверждается (одна или несколько позиций, перечисленных ниже): при выполнении всех разделов ВКР, все разделы требуют 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, поскольку ВКР выполняется с применением ПК. Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы, технологической части и инженерных расчетов по соответствующей тематике, в том числе осуществляемого в электронных библиотечных системах и сети Интернет. Компетенция может подтверждаться так же при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.
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	Компетенция подтверждается (одна или несколько позиций, перечисленных ниже): при выполнении разделов ВКР, посвященных безопасности жизнедеятельности, производственной санитарии, использованию технических средств для измерения и контроля основных параметров технологического процесса, например использованию систем и средств измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.
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	Компетенция реализуется при выполнении раздела «Технико-экономическое обоснование проекта», в частности: характеристика района и обоснование выбора места строительства предприятия, обоснование выбора типа проектируемого предприятия и формы обслуживания, выбор технологии и технологического оборудования, обоснование разработки новых (фирменных) блюд, определение источников продовольственного снабжения сырьем и полуфабрикатами в связи с экологическими последствиями. Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедре-	Компетенция подтверждается (одна или несколько позиций, перечисленных ниже): при выполнении технологической части: разработка производственной программы предприятия; расчет и проектирование производственных и вспомога-

	ние инноваций в производство	<p>тельных помещений; расчет и подбор оборудования; разработка технологических схем; в разделе «Экономические расчеты».</p> <p>Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.</p>
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<p>Компетенция реализуется при выполнении технологического раздела, в частности, при разработке производственной программы предприятия, разработке и составлении технико-технологических карт, обоснование норм потребления блюд; при выполнении экономического раздела, расчета окупаемости и эффективности проекта; составлении калькуляционных карт. Использование технической документации при подборе оборудования для предприятия.</p> <p>Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.</p>
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	<p>Компетенция подтверждается при выполнении ВКР исследовательского характера, в частности при проведении исследований по качеству сырья и качеству готовой продукции (по сухому веществу, содержанию жира, белка, пищевой ценности блюда); в выводах и предложениях ВКР.</p> <p>Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.</p>
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<p>Компетенция подтверждается (одна или несколько позиций, перечисленных ниже): при изучении и анализе научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания для разработки новых технологий с внедрением современного оборудования. Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.</p>
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	<p>Компетенция подтверждается при выполнении научных исследований в соответствие с темой ВКР и их оформлении в соответствующих разделах ВКР, а также при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии. Данная компетенция реализуется в ВКР исследовательского характера при разработке нормативной документации и подтверждается лабораторными протоколами. Научные исследования по выполнению ВКР научно-исследовательского характера публикуются в научных сборниках.</p>
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	<p>Компетенция подтверждается (одна или несколько позиций, перечисленных ниже): при выполнении разделов ВКР, связанных с использованием правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда, в том числе в разделе охраны труда.</p> <p>Компетенция подтверждается так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии. Данная компетенция реализуется в ВКР исследовательского характера при разработке нормативной документации и подтверждается лабораторными протоколами.</p>
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 (экспли-	<p>Данная компетенция реализуется во всех разделах ВКР проектного характера. Компетенция подтверждается так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.</p>

	кацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Данная компетенция реализуется в ВКР проектного и исследовательского характера при обосновании выбора тематики и проекта исследований. Компетенция подтверждается так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.

Заведующий кафедрой технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств
к.э.н., доцент

Исаев Х.М.

Директор инженерно-технологического института
д.т.н., доцент

Купренко А.И.

Оценочный лист члена ГЭК

Показатели качества выпускной квалификационной работы, ее защиты	Показатели оценки качества выполнения ВКР						Оценка рецензента	Показатели оценки защиты ВКР					Итоговая оценка
	Обоснованность выбора методов решения поставленной цели и задач	Наличие оригинального технического решения	Уровень выполнения инженерных расчетов	Практическая ценность Работы и возможность ее внедрения	Применение информационных технологий	Качество оформления ВКР и соответствие требованиям стандартов		Качество подготовленного материала к презентации	Качество доклада на заседании ГАК	Правильность и аргументированность ответов на вопросы	Эрудиция и знания в области профессиональной деятельности	Баллов	
Перечень компетенций	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-5, ОК-6	ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6	ОПК-4, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, К-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29	ОПК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6,	ОПК-2, ОПК-4, ПК-4, ПК-4, ПК-6, ПК-24, К-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, К-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, К-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29	ОПК-2, ОПК-4, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, К-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, К-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, К-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, К-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29	-	
Максимальный балл	10	10	10	10	10	10	5	5	10	10	10		
Оценка показателя в баллах *													
Шкала оценки каждой концепции показателя	Пороговая – 5 баллов Достаточная – 7 баллов Повышенная – 10 баллов												
Шкала перевода баллов: «отлично» - ≥ 86, «хорошо» - 71-85, «удовлетворительно» - 60-70, «неудовлетворительно» - ≤ 60.													

*- Оценка показателя в баллах рассчитывается как среднее арифметическое оценок каждой компетенции, входящей в показатель, в соответствии со шкалой оценок.