

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной
работе и цифровизации
_____ Кубышкина А.В.
« 18 » июня 2024г.

ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Название кафедры: Технологическое оборудование животноводства и
перерабатывающих производств

Квалификация выпускника: Бакалавр
Форма обучения: очная, заочная
Сроки обучения: 4 года, 5 лет

Брянская область,
2024

Программа государственной итоговой аттестации составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Составлена на основании учебных планов 2024 года набора: направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

программа одобрена на расширенном заседании кафедры

Технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств

Протокол № 11 от 18.06.2024 г.

Разработчики: к.э.н., доц. Исаев Х.М.

(подпись, Ф.И.О.)

д.т.н. профессор Купреенко А.И.

(подпись, Ф.И.О.)

главный технолог «ППК «ВРЕМЯ ЕСТЬ» Кривоножко В.А.

(подпись, Ф.И.О.)

Кафедра: Технологическое оборудование животноводства и перерабатывающих производств

зав. кафедрой к.э.н., Х.М. Исаев

(подпись, Ф.И.О.)

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

Председатель учебно-методической комиссии инженерно-технологического института В.В. Никитин

(подпись, Ф.И.О.)

Протокол № 11 от 18.06.2024 г.

Программа государственной итоговой аттестации одобрена на заседании совета инженерно-технологического института «18» июня 2024 г., протокол № 12.

Председатель совета института А.М. Гринь

(подпись, Ф.И.О.)

ОГЛАВЛЕНИЕ

	Введение	4
1	Цели государственной итоговой аттестации выпускников	4
2	Формы Государственной итоговой аттестации	5
2.1	Этапы ГИА	6
2.2	Формы Государственной итоговой аттестации	6
2.3	Место и время проведения Государственной итоговой аттестации	7
3	Место и время проведения Государственной итоговой аттестации	11
4	Требования к выпускным квалификационным работам, порядку их выполнения и организация проведения защиты выпускной квалификационной работы	11
4.1	Трудоемкость итоговой государственной аттестации	11
4.2	Содержание Государственной итоговой аттестации	11
4.3	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики	17
5	5 Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	37
5.1	Паспорт фонда оценочных средств	37
5.2	Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования	37
5.3	Процесс контролирования компетенций	38
5.4	Модели контролируемых компетенций	39
5.5	Материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы	44
	Примерная тематика выпускных квалификационных работ	44
	Справка о подтверждении компетенций в ВКР по направлению подготовки	49
	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль	
	Технология продуктов общественного питания	
	Оценочный лист члена ГЭК	53

Введение

Итоговые аттестационные испытания предназначены для определения практической и теоретической подготовленности бакалавра к выполнению профессиональных задач, установленных государственным образовательным стандартом и продолжению образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.

Настоящая программа разработана на основании следующих документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ.
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета, утвержденный приказом Минобрнауки России от 6 апреля 2021 г. № 245 (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. №636;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047 (далее – ФГОС ВО);
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ФГБОУ ВО Брянский ГАУ и локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Брянский ГАУ в части, касающейся образовательной деятельности.

Аттестационные испытания, входящие в состав государственной итоговой аттестации выпускника, должны полностью соответствовать основной образовательной программе высшего образования, которую он освоил за время обучения.

Государственная итоговая аттестация бакалавра включая выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР).

При условии успешного прохождения всех установленного вида итоговых аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, выпускнику Университета присваивается соответствующая квалификация и выдается диплом Бакалавра.

Программа предназначена для студентов, обучающихся по всем формам обучения (очная, заочная).

1. ЦЕЛИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

Целью государственной итоговой аттестации (ГИА) является установление уровня подготовки выпускника университета к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания (квалификация (степень) Бакалавр), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации России от 17 августа 2020 г. № 1047.

Таким образом, цель ГИА бакалавра – формирование умения самостоятельно решать конкретные инженерно-технические задачи, направленные на повышение эффективного использования и сервисного обслуживания предприятий общественного питания; разработки технологии продукции и организация общественного питания и технических средств для технологической модернизации предприятий общественного питания. Она предназначена для выявления подготовленности выпускников к выполнению профессиональных задач, оценке сформированных универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций и возможности продолжения образования по программе следующих ступеней

2. ВИДЫ ИТОГОВЫХ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ ФОРМЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ИХ ПРОВЕДЕНИЯ

Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания предусмотрены следующий вид итоговой государственной аттестации:

- защиты выпускной квалификационной работы, включая выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в инженерно-технологическом институте ФГБОУ ВО Брянский ГАУ в качестве обязательного государственного аттестационного испытания включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы. Итоговые аттестационные испытания, входящие в перечень испытаний государственной итоговой аттестации, не могут быть заменены оценкой на основании итогов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студента.

К государственным аттестационным испытаниям, входящим в состав итоговой государственной аттестации, допускается лицо, завершившее теоретическое и практическое обучение по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.

Государственная итоговая аттестация проводится после завершения обучения по дисциплинам, предусмотренным учебным планом подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания по очной форме обучения в 8 семестре, по заочной форме обучение в 10 семестре.

Общая трудоемкость составляет 6 зачетных единиц, 216 ак. часов, продолжительность 4 недели, контактная работа студента с преподавателем по очной форме обучение составляет 21,25 часа, по заочной форме обучение 7,25 часа.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

2.1 Этапы ГИА

1. Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы.

1.1 Формирование учебной нагрузки кафедр по проведению ГИА.

1.2. Инструктаж по порядку проведения государственной итоговой аттестации. Основные требования и порядок подготовки.

1.3. Подготовка предложений по списку кандидатур председателя ГЭК по ОПОП ВО, утверждение кандидатуры на должность председателя ГЭК.

1.4. Определение темы выпускной квалификационной работы. Закрепление руководителя выпускной квалификационной работы.

1.5. Формирование и согласование с управлением качеством образовательного процесса и учебно-методической работы состава государственных экзаменационных комиссий по государственной итоговой аттестации.

1.6. Приказ о составе государственной экзаменационной комиссии.

1.7. Подготовка проведения работы государственной экзаменационной комиссии.

1.8. Получение задания на выпускную квалификационную работу.

1.9. Консультирование по разделам выпускной квалификационной работы.

1.10. Предварительная защита выпускной квалификационной работы на кафедре.

1.11. Отзыв научного руководителя на выпускную квалификационную работу.

1.12. Подготовка приказа о допуске к защите выпускной квалификационной работы.

1.13. Сдача полного комплекта документации для защиты ВКР.

2. Защита выпускной квалификационной работы.

2.1 Защита выпускной квалификационной работы.

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

2.2 Формы Государственной итоговой аттестации

Государственной итоговой аттестации включает:

1. Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

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

2.3 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. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

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

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника

Видами профессиональной деятельности выпускника являются: технологическая, организационно-управленческая и проектная.

Выпускник по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности и профилем ОПОП:

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда России)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).	Технологический	Обеспечение эффективного использования сельскохозяйственной техники и технологического оборудования для производства сельскохозяйственной продукции	Машинные технологии и системы машин для производства, хранения и транспортирования продукции растениеводства и животноводства; технологии технического обслуживания, диагностирования и ремонта машин и оборудования; методы и средства испытания машин; машины, установки, аппараты, приборы и оборудование для
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт,		Осуществление производственного контроля параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации сельскохозяйственной	

<p>предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).</p>		<p>техники и оборудования</p> <p>Обеспечение работоспособности машин и оборудования с использованием современных технологий технического обслуживания, хранения, ремонта и восстановления деталей машин</p> <p>Осуществление производственного контроля параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при техническом обслуживании и ремонте сельскохозяйственной техники и оборудования</p> <p>Обеспечение эффективного использования машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Осуществление производственного контроля параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Организация работы по повышению эффективности машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>хранения и первичной переработки продукции растениеводства и животноводства, а также технологии и технические средства перерабатывающих производств</p>
--	--	---	--

<p>22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).</p> <p>33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).</p>	<p>Организационно-управленческий</p>		
<p>22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).</p> <p>33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).</p>	<p>Проектный</p>	<p>Участие в проектировании технологических процессов производства сельскохозяйственной продукции</p> <p>Участие в проектировании предприятий технического обслуживания и ремонта сельскохозяйственной техники и оборудования</p> <p>Участие в проектировании технологических процессов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Машинные технологии и системы машин для производства, хранения и транспортирования продукции растениеводства и животноводства; технологии технического обслуживания, диагностирования и ремонта машин и оборудования; методы и средства испытания машин; машины, установки, аппараты, приборы и оборудование для хранения и первичной переработки продукции растениеводства и животноводства, а также технологии и технические средства перерабатывающих производств</p>

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

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

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

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

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

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

философском контекстах

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

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

УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

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

ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции питания

ПКС-1. Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания

ПКС-2. Способен вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

ПКС-3. Способен 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)

ПКС-4. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПКС-5. Способен 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

4. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ, ПОРЯДКУ ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

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

Выпускная работа является заключительным этапом обучения студентов в вузе и имеет своей целью – систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по направлению подготовки (специальности) и применение этих знаний при решении конкретных производственных, технических, технологических, экономических и научных задач.

Выпускная квалификационная работа бакалавра должна показывать готовность принимать инженерные решения, умение анализировать их возможные варианты с учетом технической и экономической целесообразности.

Выпускная квалификационная работа должна соответствовать генеральному направлению развития выбранной отрасли сельскохозяйственного производства. В ней отражаются новые достижения науки и техники, передовые приемы и методы труда, используется современное технологии индустрии питания, технологическое и энергетическое оборудование.

Особую ценность представляют ВКР бакалавров, содержащие результаты патентного поиска, исследований по НИР, конструкторские разработки, выполненные по заказу предприятий.

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.

4.1 Трудоемкость итоговой государственной аттестации

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

4.2 Содержание Государственной итоговой аттестации

4.2.1 Государственной итоговой аттестации испытания

4.2.2 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.

4.2.3 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.

4.2.4 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 или его заместителя. 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 исчерпывающие ответы. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
4	«Хорошо» повышенны й 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	«Удовлетво рительно» 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	«Неудовлет ворительно »	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.

4.2.5 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.

4.2.6 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. Корячкина 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 бродильных 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 обществен-ного 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 «Техно-логия 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 «Орга-низация 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 ла-бораторных 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 Брян-ского 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/>

4.2.7 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

4.2.8 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/>

4.3 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.

4.3.1 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 ВКР работодателями выпускные квалификационные работы подлежат обязательному внешнему рецензированию.

В качестве рецензентов привлекаются специалисты государственных органов, сферы бизнеса, НИИ, а также преподаватели 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.

4.3.2 Последовательность выполнения ВКР

Задание на выполнение ВКР каждый студент получает индивидуально на кафедре «Технологическое оборудование животноводства и перерабатывающих производств» и расписывается в книге учета выдачи заданий.

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 20__/20__ 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 на кафедру законченной работы _____
 Предварительная защита (допуск к защите) _____
 Заведующий кафедрой _____

4.3.3 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» и расписывается в книге учета выдачи заданий.

4.3.4 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 сброшюрованной 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.

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

Квалификационная работа должна состоять из следующих частей:

Аннотация

Содержание

Введение

1. Техничко-экономическое обоснование

2. Технологический раздел

3. Организационный раздел

4. Раздел безопасность жизнедеятельности

5. Экономический раздел

Заключение

Список использованной литературы

Приложения

Графические материалы и оформление проекта.

Если результаты работы используются в производстве - обязательно приложить акты внедрения результатов. Если результаты работ опубликованы в печати или представлены на конференции – приложить опубликованную работу или справку об участии в конференции.

Введение должно содержать общую постановку проблемы, необходимость разработки предложенной выпускной квалификационной работы.

Технологический раздел представляет собой разработку производственной программы предприятия, являющейся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой.

Должны быть разработаны различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.

В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день

Определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.

Аналогичную работу необходимо проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.

Определить структуру производства, состав производственных цехов.

Определить производственные процессы, организацию рабочих мест и организацию труда по отдельным цехам производства. В процессе работы необходимо выполнить:

- составить производственные программы цехов; ассортимент продукции, п/ф;
- определить состав работников, график выхода на работу;
- организацию производственного и трудового процесса:
- состав рабочих мест в цехе,
- рассчитать и подобрать оборудование, инвентарь, посуду и т.д.;
- рассчитать площадь производственных, торговых, и административных помещений

Выполнить планировку предприятия и схему взаимосвязи основных помещений. Дать экспликацию помещений. Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания.

Организационный раздел представляет собой разработку организационных вопросов функционирования предприятия. Должны быть разработаны вопросы управления, организации снабжения, хранения продуктов, организации производства, организации коммерческой деятельности и обслуживания предприятий общественного питания.

Организация управления предприятием:

- построить организационную структуру управления предприятием;
- разработать систему управления предприятием.

Организация продовольственного и материально-технического снабжения:

- определить источники поступления сырья, товаров, материально-технических средств;
- условия снабжения с поставщиками, порядок заключения договоров, выбор поставщиков;
- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе;
- хранение продуктов и материальных ресурсов, размещение товаров, укладка, регулирование воздушной среды, проведение санитарно-гигиенических мероприятий на складе, наблюдение и текущий уход за товарами.

Указать особенности организации снабжения. Охарактеризовать каналы товародвижения, получение материальных ценностей, организацию хранения отпуска на производство.

Организация производства: Описать структуру производства, состав производственных цехов, производственные процессы, организацию рабочих мест и организацию труда по отдельным цехам производства. В процессе работы необходимо выполнить:

- определить состав работников, график выхода на работу;
- порядок составления производственной программы цеха; ассортимент продукции, п/ф;
- перечень нормативно-технической документации, используемой в данном цехе;
- организацию производственного и трудового процесса;
- состав рабочих мест в цехе, оснащение их оборудованием, инвентарем, посудой и т.д.;
- обслуживание рабочих мест;
- создание благоприятных условий труда;
- формы разделения труда, взаимодействие в процессе труда;
- формы организации труда и их влияние на эффективность производства;
- использование прогрессивной технологии, средств автоматизации и т.д.;
- контроль качества продукции, п/ф.

Организация коммерческой деятельности и обслуживания потребителей:

- фирменный стиль предприятия (меню, интерьер и т.д.);
- состав торговых помещений, их оборудование;
- столовая посуда, приборы и т.д.;
- обслуживающий персонал, его квалификация;
- формы и методы обслуживания, применяемые на предприятии;
- услуги, предоставляемые потребителям;
- прогрессивные формы расчета с потребителями;
- использование компьютерных программ при обслуживании потребителей;
- музыкальное обслуживание.

Виды и средства рекламы, применяемые на предприятии:

- стимулирование сбыта продукции и услуг;
- пропаганда (организация связей со средствами массовой информации).

Раздел 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.

Экономический раздел. Должны быть определены основные экономические показатели предприятия:

- производственная программа и товарооборот;
- труд и заработная плата;
- издержки производства и обращения;
- ценообразование;
- доходы и рентабельность.

Производственная программа и товарооборот. По производственной программе предприятия рассчитать товарооборот, определить удельный вес в товарообороте меню со свободным выбором блюд, бизнес ланч, доставки на дом, ассортимента мучных кондитерских изделий, банкетов и т.д.

На основании меню предприятия определить среднюю цену предложения по группам блюд. Рассчитать средний чек на основании меню и сравнить его со средним чеком фактически действующего предприятия.

Экономика снабжения предприятия.

Основой торгово-производственной деятельности является снабжение сырьем и товарами, поэтому необходимо отразить ассортимент поставляемых сырья и товаров, структуру используемого сырья и рассчитать издержки на его покупку в ценах поставщика.

Труд и заработная плата.

В этом разделе необходимо проанализировать штатное расписание предприятия, рассчитать среднюю выработку предприятия и работника производства.

Штатное расписание предприятия общественного питания должно быть рассчитано по группам: административно-управленческий персонал, работники производства, работники зала, торговая группа, прочие работники.

Разработать формы оплаты и системы стимулирования труда.

Рассчитать трудовые показатели предприятия - численность работников предприятия, численность работников производства, среднюю выработку 1 работника предприятия, среднюю выработку 1 работника производства, фонд оплаты труда, среднюю месячную заработную плату 1 работника.

Издержки производства и обращения.

В данном разделе студент рассчитывает объем и структуру затрат предприятия по отдельным статьям в соответствии с действующей статистической отчетностью и отчетом о затратах на производство.

1. Транспортные расходы
2. Расходы на оплату труда
3. Отчисления на социальные нужды
4. Расходы на аренду и содержание зданий, сооружений, помещений, оборудования и инвентаря
5. Амортизация основных средств
6. Расходы на ремонт основных средств
7. Износ санитарной одежды, столового белья, малоценных и быстроизнашивающихся предметов, столовой посуды и приборов
8. Расходы на топливо, газ, электроэнергию для производственных нужд
9. Расходы на хранение, подработку, подсортировку и упаковку товаров
10. Расходы на рекламу
11. Проценты за пользование кредитом
12. Потери товаров и технологические отходы
13. Расходы на тару
14. Прочие расходы

Доходы и рентабельность.

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 содержит выводы, итоги выпускной квалификационной работы, где поощряется самостоятельность суждений и оценок.

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

Приложения. Не вошедшие в основной текст материалы приводятся в конце работы в виде приложений. Это могут быть расчеты, иллюстрации, таблицы, графики и т.п. Приложения нумеруются. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы, в правом верхнем углу иметь надпись "Приложение" с указанием порядкового номера и заголовков посередине страницы. Располагаются приложения в порядке появления ссылок на них в тексте.

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 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 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

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-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.

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.

Графический материал

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. 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 ниже слова "Таблица". Слово "Таблица" и заголовок начинаются с прописной буквы, точка в конце заголовка не ставится.

Заголовки граф таблицы должны начинаться с прописных 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), 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.

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.

4.3.6 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.

4.3.7 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;
- результаты прохождения предзащиты ВКР;
- 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.

4.3.8 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. Проектное решение ресторана европейской кухни на 68 мест.
2. Проектное решение кафе русской кухни на 59 мест.
3. Проектное решение кафе-гриль на 65 мест.
4. Проектное решение кафе детское на 58 мест.
5. Проектное решение шашлычной на 64 места.
6. Проектное решение кафе-диско на 72 места.
7. Проектное решение блинной на 65 мест.
8. Проектное решение музыкального кафе на 52 места.
9. Проектное решение ресторана итальянской кухни на 70 мест.
10. Проектное решение семейного кафе на 66 мест.
11. Проектное решение котлетной на 59 мест.
12. Проектное решение чайной на 56 мест.
13. Проектное решение пирожковой на 48 мест.
14. Проектное решение пиццерии на 72 места.
15. Проектное решениепельменной на 58 мест.
16. Проектное решение кафе рыбной кухни на 60 мест.
17. Проектное решение ресторана немецкой кухни на 74 места.
18. Проектное решение ресторана английской кухни на 62 места.
19. Проектное решение ресторана венгерской кухни на 70 мест.
20. Проектное решение ресторана китайской кухни на 48 мест.
21. Проектное решение ресторана японской кухни на 66 мест.
22. Проектное решение кафе французской кухни на 57 мест.
23. Проектное решение кафе молодежное на 68 места.

24. Проектное решение кафе детское на 38 мест.
25. Проектное решение кафе театральное на 55 мест.
26. Проектное решение кафе рыбной кухни на 49 мест.
27. Проектное решение кафе мясной кухни на 63 места.
28. Проектное решение пельменной на 47 мест.
29. Проектное решение кофейни на 55 мест.
30. Проектное решение кафе быстрого обслуживания на 58 мест.
31. Проектное решение пельменной на 68 мест.
32. Проектное решение кафе молодежное на 59 места.
33. Проектное решение кафе студенческое на 73 места.
34. Проектное решение ресторана русской кухни на 68 мест.
35. Проектное решение чайной на 42 места.
36. Проектное решение шашлычной на 64 места.
37. Проектное решение блинной на 68 мест.
38. Проектное решение котлетной на 58 мест.
39. Проектное решение кафе детское на 85 мест.
40. Проектное решение банкет холла на 300 мест.
41. Проектное решение ресторана европейской кухни на 80 мест.
42. Проектное решение технического перевооружения ресторана «Тамада» в г. Москве.
43. Проектное решение общедоступной столовой в новом микрорайоне численностью 65 тысяч жителей.
44. Проектное решение диетической столовой на 80 мест.
45. Проектное решение кафе при вокзале с пассажирским потоком 700 человек единовременно.
46. Проектное решение столовой на 500 сотрудников при проектной организации.
47. Проектное решение кафе на 50 мест в пгт. Выгоничи
48. Проектное решение кафе на 100 мест в г. Брянск.
49. Проектное решение кафе на 35 мест в г. Брянск
50. Проектное решение кафе «Светлана» на 80 мест в пгт. Старь Дятьковского района.
51. Проектное решение ресторана на 60 мест в г. Брянск
52. Проектное решение технического перевооружения кафе закусочной «Лазурный» в пгт. Выгоничи на 50 мест.
53. Проектное решение ресторана «Честер бар» на 120 мест в г. Брянск.
54. Проектное решение кафе-кондитерской на 40 мест в г. Брянск.
55. Проектное решение кафе на 30 посадочных мест в пгт. Комаричи с разработкой блюда "Картофель-фри"
56. Проектное решение ресторана (клубный ресторан, спорт-ресторан, ресторан – ночной клуб) на 90 посадочных мест.
57. Проектное решение ресторана «Семейный очаг» на 120 посадочных мест с организацией детского отдыха.
58. Проектное решение ресторана молекулярной кухни на 70 посадочных мест.
59. Проектное решение кафе быстрого питания в формате фри-фло на 100 посадочных мест, г. Брянск
60. Проектное решение диджей-кафе на 75 посадочных мест с баром на 10 мест, г. Брянск.
61. Проектное решение кафе на 60 посадочных мест с летней площадкой на 30 мест, г. Брянск.
62. Проектное решение кафе-витрины на 75 (50, 30 и 25) посадочных мест.
63. Проектное решение шашлычной на 30 посадочных мест.
64. Проектное решение столовой при производственном предприятии на 300 посадочных мест.
65. Проектное решение столовой при ВУЗе на 130 посадочных мест.
66. Проектное решение общедоступной столовой на 100 посадочных мест.
67. Проектное решение детского кафе с игротеккой, на 40 посадочных мест.
68. Проектное решение ресторана при вокзале на 50 посадочных мест.

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

4.3.9 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 11 мая 2022 года (протокол № 10)

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</i>

		<i>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 утверждает 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>

4.3.10 Критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ

Критерии оценки, 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.

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 ВКР; 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 одно раза и не ранее следующего учебного года.

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

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 стандартам		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	УК-1 УК-2 УК-4 ОПК-2	УК-3 УК-7 ОПК-1 ОПК-3 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3	УК-6 УК-8 ОПК-4 ОПК-6 ОПК-7 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3	УК-5 УК-9 УК-10 ПОК-5 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-5	УК-1 УК-10 ПОК-1 ПКС-4	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-4, ПКС-5		УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6 УК-7, УК-8, УК-9 УК-10, УК-11 ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-4, ПКС-5	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6 УК-7, УК-8, УК-9 УК-10, УК-11 ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-4, ПКС-5	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6 УК-7, УК-8, УК-9 УК-10, УК-11 ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-4, ПКС-5	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-4, ПКС-5	-	
Максимальный балл	10	10	10	10	10	10		10	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.



5 Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

5.1 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, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации 17 августа 2020 г. № 1047.

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.

5.2 Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования

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

Универсальные компетенции:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

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

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

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

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

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения

полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

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

УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

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

Общепрофессиональные компетенции:

ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности;

ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции питания

Профессиональные компетенции:

ПКС-1. Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания

ПКС-2. Способен вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

ПКС-3. Способен 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)

ПКС-4. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПКС-5. Способен 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

5.3 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		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
По очной форме 8-й семестр, По очной форме 10-й семестр	Итоговый контроль (Защита выпускной квалификационной работы)	Выступление с докладом и дискуссия по теме ВКР с последующим обсуждением, представление и защита ВКР	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11 ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-4, ПКС-5

5.4 Модели контролируемых компетенций

5.4.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции ¹
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи; УК 1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи; УК-1.3. Рассматривает и предлагает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки; УК-1.4. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. УК-1.5. При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения; УК-1.6. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними; УК-2.2. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта; УК-2.3. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм; УК-2.4. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач; УК-2.5. Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и	УК-3.1. Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из

	реализовывать свою роль в команде	<p>стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;</p> <p>УК-3.2. При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения и интересы других участников;</p> <p>УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий в социальном взаимодействии и командной работе, и строит продуктивное взаимодействие с учетом этого;</p> <p>УК-3.4. Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели;</p> <p>УК-3.5. Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат.</p>
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p>УК-4.1. Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;</p> <p>УК-4.2. Ведет деловую переписку на русском языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем;</p> <p>УК-4.3. Ведет деловую переписку на иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных писем и социокультурных различий;</p> <p>УК-4.4. Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный;</p> <p>УК-4.5. Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения;</p> <p>УК-4.6. Устно представляет результаты своей деятельности на иностранном языке, может поддержать разговор в ходе их обсуждения.</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>УК-5.1. Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем;</p> <p>УК-5.2. Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии;</p> <p>УК-5.3. Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий, при личном и массовом общении.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;</p> <p>УК-6.2. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста;</p> <p>УК-6.3. Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста;</p> <p>УК-6.4. Строит профессиональную карьеру и</p>

		определяет стратегию профессионального развития.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма; УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности; УК-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности; УК-8.3. Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; УК-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; УК-8.5. Способен оказывать первую помощь при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Понимает основы инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. УК-9.2. Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. УК-9.3. Применяет навыки взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.1. Соблюдает антикоррупционные стандарты поведения, выявляет коррупционные риски, противодействует коррупционному поведению в профессиональной деятельности УК-11.2. Поддерживает высокий уровень личной и правовой культуры, идентифицирует проявления терроризма, экстремистской идеологии и противодействует им в профессиональной деятельности

		УК-11.3. Идентифицирует правонарушения террористической направленности, противодействует проявлениям терроризма в профессиональной деятельности.
--	--	--

5.4.2. Общефессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) общефессиональных компетенций	Код и наименование общефессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общефессиональной компетенции ²
Информационно коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1. Владеет принципами работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 – Применяет основные биологические законы и методы исследований физиологических процессов ОПК-2.2 – Находит подходы к решению задач профессиональной деятельности
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач. ОПК-3.1. Способен эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК 4.1 – Способен разрабатывать технологические процессы обработки и приготовления продукции питания ОПК-4.2 – Использует физиологические методы для решения технологических процессов производства продукции питания
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 - Организует производство продукции питания ОПК-5.2 – Осуществляет контроль производство продукции питания.

5.4.3. Профессиональные компетенции выпускников, установленные образовательной организацией (ПКС), и индикаторы их достижения

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
ПКС-4. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и	ПКС-4.1 – Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. ПКС-4.2 – Использует технические средства для	22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного

качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий ПКС-4.3 – Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни	производства кулинарной продукции). 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).
ПКС-5. Способен 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	ПКС-5.1 – Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания. ПКС-5.2 – Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и мировой кухни ПКС-5.3 - Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов в барном производстве ПКС-5.4 – Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории ПКС-5.5 – Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства	22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции). 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий		
ПКС-1. Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания	ПКС-1.1 – Осуществляет оперативное управление производством продукции общественного питания. ПКС-1.4 – Осуществляет организацию оперативного управления производством общественного питания	22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции). 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).
Тип задач профессиональной деятельности: проектный		
ПКС-2. Способен вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого	ПКС-2.1. Ведет переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, ПКС-2.2. Оценивает результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной

бизнеса на стадии проекта		продукции). 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).
ПКС-3. Способен 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)	ПКС-3.1. Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, ПКС-3.2. Составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, ПКС-3.2. Проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читает чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции). 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

5.5 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. Проектное решение ресторана европейской кухни на 68 мест.
2. Проектное решение кафе русской кухни на 59 мест.
3. Проектное решение кафе-гриль на 65 мест.
4. Проектное решение кафе детское на 58 мест.
5. Проектное решение шашлычной на 64 места.
6. Проектное решение кафе-диско на 72 места.

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

57. Проектное решение ресторана «Семейный очаг» на 120 посадочных мест с организацией детского отдыха.
58. Проектное решение ресторана молекулярной кухни на 70 посадочных мест.
59. Проектное решение кафе быстрого питания в формате фри-фло на 100 посадочных мест, г. Брянск
60. Проектное решение диджей-кафе на 75 посадочных мест с баром на 10 мест, г. Брянск.
61. Проектное решение кафе на 60 посадочных мест с летней площадкой на 30 мест, г. Брянск.
62. Проектное решение кафе-витрины на 75 (50, 30 и 25) посадочных мест.
63. Проектное решение шашлычной на 30 посадочных мест.
64. Проектное решение столовой при производственном предприятии на 300 посадочных мест.
65. Проектное решение столовой при ВУЗе на 130 посадочных мест.
66. Проектное решение общедоступной столовой на 100 посадочных мест.
67. Проектное решение детского кафе с игротеккой, на 40 посадочных мест.
68. Проектное решение ресторана при вокзале на 50 посадочных мест.
69. Проектное решение ресторана при гостинице на 70 посадочных мест.
70. Проектное решение кафе (русской, итальянской, японской кухни и т.д.) на 45-90 посадочных мест с обслуживанием официантами.
71. Проектное решение суши-бара на 40 посадочных мест.
72. Проектное решение столовой на автотрассе Брянск-Бомель.
73. Проектное решение кафе на 70 мест с банкетным залом на 20 мест в г. Сельцо
74. Проектное решение кафе Кафе с европейской кухней и организацией семейного отдыха на 165 мест в Советском районе г. Брянска
75. Проектное решение кафе на 100 мест с коктейль-баром класса высший на 30 мест в г. Унеча
76. Проектное решение кафе на 150 мест в г. Новозыбков
77. Проектное решение кафе на 68 мест с коктейль-баром на 12 мест в г. Клинцы
78. Проектное решение ресторана шведской кухни на 140 мест с рыбным гриль-баром на 35 мест
79. Проектное решение ресторана французской кухни на 130 мест с гастрономическим бутиком в г. Почеп
80. Проектное решение ресторана мексиканской кухни на 120 мест с организацией закусочной на 35 мест в г. Брянск
81. Проектное решение ресторана французской кухни высшего класса на 100 мест с банкетным залом на 30 мест в г. Брянск
82. Проектное решение ресторана на 130 мест с банкетным залом и организацией выездного обслуживания в Бежицком районе г. Брянска
83. Проектное решение ресторана с русской кухней класса «люкс» в комплексе отдыха «Гостинный двор» г. Брянск
84. Проектное решение ресторана с русской кухней класса «люкс» в комплексе отдыха «Отрадное» Брянской области
85. Проектное решение столовой при банке на 60 посадочных мест.
86. Проектное решение реконструкции кафе на 50 мест в г. Брянск
87. Проектное решение реконструкции столовой на 280 мест г. Брянск
88. Проектное решение реконструкции кафе на 30 мест в пгт. Погар
89. Проектное решение реконструкции кафе-закусочной ООО "Монарх" в с. Кокино на 40 посадочных мест
90. Проектное решение реконструкции кафе "Балаган" на 30 мест с баром на 24 места в с. Гулевка Клинцовского района
91. Проектное решение реконструкции кафе на 40 мест в г. Брянск.
92. Проектное решение реконструкции закусочной ООО «Маяк» на 42 места в н.п. Ново-Николаевский Выгоничского района.
93. Проектное решение реконструкции горячего цеха в столовой на 120 мест в ТнВ "Красный Октябрь" Стародубского района с разработкой блюда "Рассольник по-ленинградски"
94. Проектное решение реконструкции 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. Разработка рецептур и технологий производства обогащенных мясных полуфабрикатов для диетического питания.

(ориентированной на научно-исследовательской работы)

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.

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 одно 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
УК:	ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:	
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	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.
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	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.
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	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.
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	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.
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	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.
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	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.

УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Компетенция подтверждается (одна или несколько позиций, перечисленных ниже): при выполнении всех разделов ВКР, все разделы требуют способности к самоорганизации и самообразованию. Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения при-родной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Компетенция подтверждается (одна или несколько позиций, перечисленных ниже): при выполнении раздела безопасности жизнедеятельности, в котором приведены: - правила здорового образа жизни; - примеры оздоровительных физических упражнений, рекомендуемых специалистам предприятий общественного питания. Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Компетенция выполняется при (за счет) выполнении раздела безопасности жизнедеятельности, в котором приведены - основные требования по обеспечению безопасности; - требования по обеспечению безопасности разрабатываемых систем, оборудования и технологий; - рассматриваются инструкции, правила оказания первой помощи. Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	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 проектного решение; составлении калькуляционных карт. Использование технической документации при подборе оборудования для предприятия.
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	Компетенция подтверждается (одна или несколько позиций, перечисленных ниже): при выполнении ВКР, консультировании с руководителем, консультантами по разделам, однокурсниками.
ОПК:	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	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.
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	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). Компетенция может подтверждаться так же при выполнении

		обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	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.
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	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. Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.
ОПК-5	Способен организовать и контролировать производство продукции питания	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.
ПКС:	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:	
ПКС-1	Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания	технологический процесс производства продукции питания. 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. Компетенция может подтверждаться так же при выполнении методики исследований по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии
ПКС-2	Способен вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	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 проектного решение; составлении калькуляционных карт. Использование технической документации при подборе оборудования для предприятия. 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. Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.
ПКС-3	Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки	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

	технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	<p>производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. 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> <p>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> <p>Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.</p>
ПКС-4	Способен 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>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</p> <p>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, обосновании разработки новых (фирменных) блюд, определение источников продовольственного снабжения сырьем и полуфабрикатами в связи с экологическими последствиями.</p> <p>Компетенция может подтверждаться так же при выполнении обзора литературы по соответствующей тематике и при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.</p>
ПКС-5	Способен 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	<p>Компетенция подтверждается (одна или несколько позиций, перечисленных ниже): при выполнении технологической части: разработка производственной программы предприятия; расчет и проектирование производственных и вспомогательных 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>

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

Исаев Х.М.

Директор инженерно-технологического института
к.э.н., доцент

Гринь А.М.

Оценочный лист члена ГЭК

Показатели качества выпускной квалификационной работы, ее защиты	Показатели оценки качества выполнения ВКР						Оценка рецензента	Показатели оценки защиты ВКР					Итого вая оценк а
	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	УК-1 УК-2 УК-4 ОПК-2	УК-3 УК-7 ОПК-1 ОПК-3 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3	УК-6 УК-8 ОПК-4 ОПК-6 ОПК-7 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3	УК-5 УК-9 УК-10 ПОК-5 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-5	УК-1 УК-10 ПОК-1 ПКС-4	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-4, ПКС-5		УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6 УК-7, УК-8, УК-9 УК-10, УК-11 ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-4, ПКС-5	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6 УК-7, УК-8, УК-9 УК-10, УК-11 ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-4, ПКС-5	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6 УК-7, УК-8, УК-9 УК-10, УК-11 ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-4, ПКС-5	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-4, ПКС-5	-	
Максимальный балл	10	10	10	10	10	10		10	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.

