




Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан



УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан


Л.М. Инаходова

26 мая 2022 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Б3.01(Д) «Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы»

Код и направление подготовки
(специальность)

19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль)

Технология производства продуктов и
организация общественного питания

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Заочная

Год начала подготовки

2022

Выпускающая кафедра

Инженерные технологии

Кафедра-разработчик

Инженерные технологии

Объем дисциплины, ч. / з.е.

324 / 9

Форма контроля (промежуточная
аттестация)

Защита ВКР

Белебей 2022 г.

Содержание

1. Общие положения	4
2. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы	5
3. Общие требования к проведению ГИА.....	5
4. Учебно-методическое обеспечение ГИА.....	10
5. Перечень информационных технологий, в т.ч. программное обеспечение.....	10
6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем.....	11
7. Материально-техническое обеспечение ГИА	11
8. Фонд оценочных средств для проведения ГИА.....	11
Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	1
Лист внесения изменений и дополнений в программу государственной итоговой аттестации	29

1. Общие положения

ГИА является одним из инструментов оценки качества образовательной программы. Целью ГИА является определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС).

Формой проведения ГИА является *защита выпускной квалификационной работы*.

Вид выпускной квалификационной работы (ВКР) *бакалаврская работа*.

ГИА относится к Блоку 3 образовательной программы.

Общая трудоемкость ГИА – 9 з. е.

Нормативные документы, регламентирующие проведение ГИА:

- приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (с изменениями и дополнениями); Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- порядок разработки примерных основных образовательных программ высшего образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ высшего образования от 24 февраля 2021 года N 138;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 № 636 «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» с изменениями и дополнениями от 09.02.2016, 28.04.2016, 27.03.2020;
- приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05.08.2020 № N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 июня 2015 г. N 27510 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 мая 2015 г., регистрационный N 281н);
- устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Самарский государственный технический университет» (далее – ФГБОУ ВО «СамГТУ»);
- положение о филиале федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Самарский государственный технический университет» в г. Белебее Республики Башкортостан (далее – филиал);
- положение о государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации) по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры от 12.05.2020 г. №П-515;
- положение об использовании программного обеспечения «Антиплагиат» для проверки рукописей и письменных работ от 02.12.2019 г. №П-462 с изменениями от 30.09.2020 №П-562;
- положение о фонде оценочных средств образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры от 02.10.2018 №П-386;
- локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «СамГТУ».

2. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы

Результатом успешного освоения образовательной программы является сформированность у выпускников универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и представленных в таблице 1.

Перечень компетенций

Таблица 1

Код компетенции	Содержание компетенций
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 коррупционному поведению
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 организовывать и контролировать производство продукции питания
Профессиональные компетенции	
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания

3. Общие требования к проведению ГИА

3.1. Проведение государственного экзамена (не предусматривается учебным планом).

3.2. Защита выпускной квалификационной работы.

3.2.1. Структура и содержание ВКР.

ВКР представляет собой самостоятельно выполненную обучающимся (несколькими обучающимися) письменную работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности, а также отражает сформированность у выпускника компетенций, установленных в качестве результата освоения им соответствующей образовательной программы.

При выполнении ВКР обучающиеся должны показать свою способность и умение, опираясь на полученные знания, умения и сформированные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально и аргументированно излагать информацию и защищать свою точку зрения.

Виды ВКР соответствуют уровням высшего образования.

Обучающиеся программы бакалавриата выполняют ВКР в виде бакалаврской работы (проекта). Бакалаврские работы основываются на обобщении выполненных курсовых работ (проектов) и

подготавливаются к защите в завершающий период теоретического обучения. Выпускная работа бакалавра выполняется на базе теоретических знаний и практических навыков, полученных обучающимся в период обучения. При этом она должна быть преимущественно ориентирована на компетенции и знания, полученные в процессе изучения дисциплин, связанных с будущей профессией, а также прохождения практик. Объем ВКР определяется выпускающей кафедрой в пределах 30-60 страниц, исключая таблицы, рисунки, список используемой литературы и оглавление.

Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы

Тематику ВКР по профилю «Технология производства продуктов и организация общественного питания» разрабатывает выпускающая кафедра, кафедра «Строительство». Выпускная квалификационная работа может выполняться:

а) по типовой тематике, как комплексный курсовой проект междисциплинарного характера, базируясь на результатах курсового проектирования и материалах, собранных во время производственных практик;

б) по индивидуальным темам, содержащим системный анализ известных технических решений, технологических процессов, программных продуктов, а также инновационных технологий в области современных пищевых технологий.

Структура выпускной квалификационной работы

1. Содержание ВКР должно учитывать требования ОП к профессиональной подготовленности выпускника, установленные в соответствии с ФГОС ВО и отражать, независимо от ее вида:

- знание выпускником специальной литературы по разрабатываемой тематике;
- его способность к анализу состояния научных исследований и (или) научно-технических разработок по избранной теме;
- уровень теоретического мышления выпускника;
- способность выпускника применять теоретические знания для решения практических задач;
- способность выпускника формулировать, обосновывать и защищать результаты выполненной работы, подтверждать их практическую значимость.

2. Содержание ВКР должно включать следующие элементы: обоснование актуальности темы, определение объекта, предмета и задач, регламентированных в работе на основе анализа научной и технической литературы, технической документации и материала практик, с учетом актуальных потребностей практики; теоретическую и практическую части, включающие характеристику методологического аппарата, методов и средств исследования и проектирования; анализ полученных результатов; выводы и рекомендации по практическому использованию результатов; перечень использованных источников.

3. Выпускная квалификационная работа в общем случае должна содержать:

- пояснительную записку (ПЗ);
- графический материал (ГМ).

ПЗ должна включать структурные элементы в указанной ниже последовательности:

- титульный лист;
- реферат (аннотация на русском и иностранном языках);
- содержание;
- определения, обозначения и сокращения;
- введение;
- основную часть;
- заключение (выводы и предложения);
- список использованных источников;
- приложения;
- задание (техническое задание ТЗ).

Такие структурные элементы, как «Определения», «Обозначения и сокращения», включаются по мере необходимости.

К графическому материалу следует относить:

- чертежи и схемы – в виде законченных конструкторских, строительных, технологических документов или рисунков, в зависимости от характера работы;
- демонстрационные листы (плакаты, слайды), служащие для наглядного представления материала работы при ее публичной защите.

Требования к структурным элементам пояснительной записки

1. Общие требования к пояснительной записке.

1.1. ПЗ должна в краткой и четкой форме раскрывать творческий замысел работы, постановку задачи, выбор и обоснование принципиальных решений, содержать описание методов исследования, анализа расчетов, описание проведенных экспериментов и выводы по ним и выполняться в соответствии с действующими национальными стандартами.

1.2. Оформление ПЗ ВКР должно проводиться в соответствии с ГОСТ 2.105-95 и ГОСТ 7.32-2017.

1.3. Каждый структурный элемент ПЗ следует начинать с нового листа. Название структурного элемента в виде заголовка записывать строчными буквами, начиная с первой прописной, симметрично тексту ПЗ.

1.4. ПЗ должна быть переплетена в жесткую обложку.

2. Титульный лист.

На титульном листе отражается название филиала Университета, название выпускающей кафедры, полное название работы, фамилия и инициалы автора и руководителя с указанием ученой степени и должности, место и год защиты, отметка о допуске к защите, визы заведующего выпускающей кафедрой, консультантов и нормоконтролера.

3. Задание (техническое задание).

3.1. Задание на ВКР разрабатывается руководителем и оформляется на типовом бланке. Студент согласовывает задание с консультантами и утверждает его у заведующего кафедрой. Согласование подтверждается соответствующими подписями.

3.2. Форма задания заполняется рукописным или машинописным способом и должна включать требуемые для решения поставленных задач исходные данные, обеспечивающие возможность реализации накопленных знаний в соответствии с уровнем профессиональной подготовки студента.

3.3. Задание на ВКР может предусматривать выполнение исследовательских, расчетных, экспериментальных работ и осуществляться на конкретных материалах предприятий и организаций, являющихся базой преддипломной практики.

3.4. В бланке задания указываются заголовки всех разделов и подразделов основной части ВКР, а также перечень графического материала.

4. Реферат.

Реферат – краткая характеристика ВКР с точки зрения содержания, назначения и формы. Реферат оформляется и размещается на отдельной странице.

Заголовком служит слово «РЕФЕРАТ», расположенное симметрично тексту.

Реферат в соответствии с ГОСТ 7.9-95 (ИСО 214-76) должен содержать:

– сведения об объеме квалификационной работы, количестве иллюстраций, таблиц, приложений, использованных источников;

– сведения о количестве и формате листов графической части работы;

– перечень ключевых слов; перечень ключевых слов должен включать от 5 до 15 слов или словосочетаний, которые раскрывают сущность работы. Ключевые слова приводятся в именительном падеже и печатаются прописными буквами в строку через запятые; текст реферата состоит из следующих структурных частей:

– объект исследования или разработки;

– цель и задачи работы;

– инструментарий и методы проведения работы;

– полученные результаты;

– рекомендации или итоги внедрения результатов работы;

– область применения и предположения о применении результатов.

Объем реферата не должен превышать одной страницы. Рекомендуется включение в состав ВКР реферата (аннотации) на иностранном языке.

5. Содержание.

5.1. Содержание должно включать:

– введение;

– заголовки всех разделов, подразделов и пунктов (если они имеют наименование);

– заключение;

– библиографический список (список использованных литературных источников);

– наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы (при наличии).

6. Определения, обозначения и сокращения.

6.1. Если в ВКР принята специфическая терминология, а также употребляются малораспространенные сокращения, новые символы, обозначения и т.п., то их перечень должен быть представлен в ПЗ в виде отдельного списка.

6.2. Перечень определений начинают со слов: «В данной работе применены следующие термины с соответствующими определениями...». Определения должны быть краткими и состоять из одного предложения. Термин записывают со строчной буквы, а определения с прописной. Термин отделяют от определения двоеточием.

6.3. Запись обозначений и сокращений (при количестве их в ПЗ более пяти) приводят в порядке их появления в тексте с необходимой расшифровкой и пояснением.

При этом:

– сокращения в виде аббревиатур приводят после термина и отделяют от него точкой с запятой;

– сокращения в виде краткой формы термина приводят после термина в скобках и выделяют полужирным шрифтом;

– условные обозначения приводят после термина и выделяют полужирным шрифтом, при этом после условных обозначений величин приводят обозначения единиц измерения, которые отделяют запятой и выделяют полужирным шрифтом.

6.4. В ПЗ допускается приводить без расшифровки общепринятые сокращения, установленные

в национальных стандартах и правилами русской орфографии: ЭВМ, НИИ, АСУ, с. – страница, т.е. – то есть, т.д. – так далее, т.п. – тому подобное, и др. – и другие, в т.ч. – в том числе, пр. – прочие, т.к. – так как, г. – год, гг. – годы, мин. – минимальный, макс. – максимальный, шт. – штуки, св. – свыше, см. – смотри, включ. – включительно и др. сокращения.

6.5. Перечень допускаемых сокращений, используемых в текстовой конструкторской документации, следует принимать по ГОСТ 2.316.

7. Введение.

7.1. Введение должно содержать: обоснование выбора темы; актуальность и новизну темы, ее практическую значимость.

7.2. Введение должно заканчиваться четко сформулированной целью и задачами работы.

7.3. Рекомендуемый объем текста введения 2...3 печатные страницы

8. Основная часть ВКР.

8.1. Содержание основной части работы должно отвечать заданию и включать в себя анализ исходных данных и обоснование темы, постановку целей и задач ВКР, методики и количественные решения задач, обобщение и оценку результатов расчета.

8.2. Наименование разделов основной части должно отражать выполнения задания. Содержание и объем основной части формируется совместно студентом и руководителем исходя из требований действующих норм и правил и методических указаний выпускающей кафедры.

8.3. В основной части работы представляются разделы по экономике, безопасности жизнедеятельности, разработанные в соответствии с действующими национальными стандартами, нормами и правилами.

9. Выводы и предложения.

Раздел «Выводы и предложения» должен содержать краткие выводы по результатам выполнения поставленных задач, предложений по их использованию, внедрению. Может быть также указана социальная, энергосберегающая, природоохранная значимость результатов работы.

10. Список использованной литературы и источников.

10.1. Общие требования.

Список использованной литературы:

- является органической частью любой учебной или научно-исследовательской работы и помещается после основного текста работы;

- позволяет автору документально подтвердить достоверность и точность приводимых в тексте заимствований: таблиц, иллюстраций, формул, цитат, фактов;

- характеризует степень изученности конкретной проблемы автором;

- представляет самостоятельную ценность, так как может служить справочным аппаратом для других исследователей;

- является простейшим библиографическим пособием, поэтому каждый документ, включенный в список, должен быть описан в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1 - 2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления; ГОСТ 7.11-2004. Сокращение слов и словосочетаний на иностранных европейских языках в библиографическом описании; ГОСТ 7.80 - 2000. Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления.

В список включают все источники, на которые имеются ссылки в ПЗ.

Каждая библиографическая запись в списке получает порядковый номер и начинается с красной строки.

11. Приложения (при наличии).

11.1. В приложения выносятся: графический материал большого объема или формата, таблицы большого формата, методы расчетов, описания аппаратуры и приборов, описания алгоритмов и программ задач, решаемых на ЭВМ и т. д. В них рекомендуется включать материалы иллюстративного и вспомогательного характера. В приложения могут быть помещены:

– таблицы и рисунки большого формата;

– дополнительные расчеты;

– описания применяемого в работе нестандартного оборудования;

– распечатки с ЭВМ;

– протоколы испытаний;

– акты внедрения;

– самостоятельные материалы и документы конструкторского, технологического и прикладного характера;

– промежуточные математические доказательства, формулы и расчеты;

– описание аппаратуры и приборов, применяемых при проведении экспериментов, измерений и испытаний;

– инструкции, методики, разработанные в процессе выполнения ВКР;

– иллюстрации вспомогательного характера.

11.2. Приложения размещают, как продолжение ПЗ, на последующих страницах и включают в общую с ПЗ сквозную нумерацию страниц. Приложения, содержащие дополнительные текстовые конструкторские документы (спецификации, руководство по эксплуатации и др.), следует помещать в

последнюю очередь.

11.3. По статусу приложения могут быть обязательными и информационными. Информационные приложения могут быть рекомендательного или справочного характера.

11.4. Приложения обозначают в порядке ссылок на них в тексте, прописными буквами русского алфавита, начиная с А (за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь), которые приводят после слова "Приложение". Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I и O. В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

11.5. Каждое приложение должно начинаться с нового листа и иметь тематический заголовок и обозначение. В правом верхнем листа (страницы) печатают (пишут) строчными буквами с первой прописной слово "Приложение" и его буквенное обозначение.

11.6. В тексте ВКР на все приложения должны быть даны ссылки.

12. Требования к структуре и содержанию доклада.

Доклад должен содержать обязательное обращение к членам ГЭК, представление темы работы. Должно быть приведено обоснование актуальности выбранной темы бакалаврской работы, сформулирована основная цель проекта (работы) и перечень необходимых для ее реализации задач. Так же в докладе приводятся основные результаты работы и их обоснование.

В докладе необходимо описать состав и структуру выходных документов, а также предполагаемое внедрение результатов работы. В заключение доклада целесообразно отразить перспективность подобных разработок и направления, развивающие идею работы, а также выразить слова благодарности тем, кто оказывал консультативную помощь при написании бакалаврской работы.

Доклад не следует заканчивать внезапно, например: «Вот и все, что я хотел (а) сказать». Последними словами доклада могут быть следующие: «Доклад окончен. Спасибо за внимание».

В общей сложности доклад должен занимать по времени 5—7 минут. Соответственно на бумажном носителе он должен занимать до 4 страниц текста, шрифт Times New Roman № 14, полуторный интервал. Поля должны быть такими, чтобы при необходимости на них можно было сделать пометки, пояснения и пр.

По согласованию с научным руководителем студент может расширить или сузить предлагаемый набор вопросов, индивидуально расставив акценты в самом докладе на предзащите или защите бакалаврской работы.

13. Требования к структуре и содержанию презентационного (графического) материала.

13.1. Графический материал, представленный в виде чертежей, эскизов и схем, характеризующих основные выводы и предложения исполнителя, должен совместно с ПЗ раскрывать или дополнять содержание.

13.2. Состав и объем графического материала должен быть для пояснения излагаемого текста, но не менее 3 – 4 листов формата А1.

13.3. Если чертежи и схемы представляются на технических носителях данных ЭВМ, в конце ПЗ рекомендуется приводить их копии на бумаге с уменьшением до формата А4 или А3, о чем должна быть сделана запись в содержании.

13.4. На весь графический материал должны быть ссылки в тексте ПЗ, оформленные в соответствии с п. 5.8.

13.5. Графический материал, предназначенный для демонстрации на публичной защите (демонстрационный материал), оформляется в виде чертежей или плакатов на белой бумаге формата А1 в соответствии с требованиями стандартов ЕСКД.

При оформлении демонстрационного материала в виде плакатов допускается применение цветных изображений и надписей.

3.2.2. Порядок выполнения или подготовки к процедуре защите ВКР.

Полностью оформленная ВКР бакалавра, подписанная студентом, представляется руководителю, не позднее чем за 10 дней до защиты.

ВКР, электронная копия ВКР передаются на выпускающую кафедру не позднее чем за 5 рабочих дней до даты защиты работы.

После получения на титульном листе подписей руководителя, заведующего кафедрой и при наличии письменного отзыва руководителя ВКР допускается к защите.

ВКР и отзыв руководителя передаются в государственную экзаменационную комиссию (экзаменационную комиссию) не позднее чем за 2 календарных дня до дня защиты ВКР.

Расписание защит доводится до сведения студентов за несколько дней до даты заседания ГЭК.

За принятые в ВКР решения и за достоверность полученных результатов отвечает автор ВКР.

ВКР проходит проверку на объем заимствования в порядке, прописанном в «Положении об использовании программного обеспечения «Антиплагиат» для проверки рукописей и письменных работ». Текст ВКР, за исключением текстов ВКР, содержащих государственную тайну, размещаются в электронно-библиотечной системе.

Обучающийся считается прошедшим выполнение или процедуру подготовки к защите ВКР, если не позднее чем за 2 календарных дня до защиты ВКР в государственную экзаменационную комиссию были переданы:

- 1) выпускная квалификационная работа;
- 2) отзыв руководителя ВКР, в котором должны быть указаны результаты проверки ВКР в системе «Антиплагиат»;

Если указанные документы не передаются в ГЭК, обучающийся не допускается к защите.

3.2.3. Порядок защиты ВКР

Процедура проведения защиты выпускной квалификационной работы регламентируется в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации) по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры.

Методика формирования оценки, критерии и показатели оценивания указываются в фонде оценочных средств (ФОС) программы ГИА.

4. Учебно-методическое обеспечение ГИА

Перечень учебной литературы

Таблица 2

№ п/п	Автор(ы), наименование, место, год издания (если есть, указать «гриф»)	Книжный фонд (КФ) или электрон. ресурс (ЭР)	Литература	
			учебная	для самост. работы
1	Технология продукции и организация общественного питания. Методика выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра: учебное пособие / С. В. Несмелова, А. А. Смоленцева, Н. В. Барсукова, В. В. Быченкова. — Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2018. Режим доступа: https://www.iprbookshop.ru/83319.html	ЭР	+	+
2	Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки: учебно-методическое пособие / Н. К. Романова, С. В. Китаевская. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. Режим доступа: https://www.iprbookshop.ru/63501.html	ЭР	+	+
3	Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания»: терминологический словарь / Щербина Б.В., Смирнова И.Р., Плаксин Ю.М., Ищенко В.М., Дикая Н.Н., Российская международная академия туризма, Логос: 2016.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 51872	ЭР	-	+
4	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Бочкарева Н.А., Профобразование, Ай Пи Ар Медиа: 2020.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 94724	ЭР	-	+
5	Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки: учебно-методическое пособие / Романова Н.К., Китаевская С.В., Казанский национальный исследовательский технологический университет: 2010.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 63501	ЭР	+	+
6	Технология продукции общественного питания. Технологическое обеспечение качества продукции общественного питания: практикум / Перкель Р.Л., Попов В.С., Фединина Е.Ю., Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого: 2017.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 83312	ЭР	-	+
7	Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы: учебное пособие / Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н., Вышэйшая школа: 2016.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 90841	ЭР	+	+
8	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие / Мезенцева Г.В., Воронежский государственный университет инженерных технологий: 2019.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 88443	ЭР	+	+
9	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1: учебное пособие / Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю., Дальневосточный государственный аграрный университет: 2015.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 55904	ЭР	+	+

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ (elib.samgtu.ru) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

5. Перечень информационных технологий, в т.ч. программное обеспечение

Таблица 3

№ п/п	Название	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)	Правообладатель (производитель)	Страна происхождения (иностранное или отечественное)
1.	LibreOffice Writer	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	LibreOffice Impress	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
3.	LibreOffice Calc	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
4.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
5.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное
6.	Антивирус Касперского	лицензионное	Лаборатория Касперского	отечественное
7.	Антиплагиат.Эксперт	лицензионное	АО «Антиплагиат»	отечественное

6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

Таблица 4

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1	ЭБС НТБ СамГТУ	[Электронный ресурс]. - Электрон. текстовые, граф., зв. дан., Сайт в сети Интернет.	https://elib.samgtu.ru/
2	ЭБС IPR Books	[Электронный ресурс]. - Электрон. текстовые, граф., зв. дан., Сайт в сети Интернет.	http://www.iprbookshop.ru/
3	Электронная библиотека «Наука и техника»	[Электронный ресурс]. - Электрон. текстовые, граф., зв. дан., Сайт в сети Интернет.	http://n-t.ru/
4	Портал Энергетика и промышленность России	Энергетика и промышленность России	http://www.eprussia.ru
5	Электронная библиотека СпбГПУ	[Электронный ресурс], электрон. текстовые, граф., зв. дан., Сайт в сети Интернет.	http://elib.spbstu.ru/
6	eLIBRARY.RU	(НЭБ - Научная электронная библиотека) [Электронный ресурс]. Электрон. текстовые, граф., зв. дан., Сайт в сети Интернет.	http://www.e-library.ru/
7	Министерство Энергетики РФ	Сайт Министерства Энергетики РФ	http://www.minenergo.gov.ru/
8	Федеральная сетевая компания Единой энергетической системы	Сайт «Федеральной сетевой компании Единой энергетической системы»	http://www.fsk-ees.ru/
9	Системный оператор Единой энергетической системы	Сайт «Системного оператора Единой энергетической системы»	http://so-ups.ru/

7. Материально-техническое обеспечение ГИА

Аудитории укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер / ноутбук).

При подготовке к ГИА обучающийся может пользоваться помещениями для самостоятельной работы, оснащенными компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ:

- компьютерные классы (ауд.9).

8. Фонд оценочных средств для проведения ГИА

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения ГИА представлен в Приложении 1.

Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы**

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2021
Выпускающая кафедра	Строительство
Кафедра-разработчик	Строительство
Объем дисциплины, ч. / з.е.	324 / 9
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Защита ВКР

1. Перечень компетенций и индикаторов достижения компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы

1.1. Перечень компетенций и индикаторов достижения компетенций

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Системное и критическое мышление	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	З1 УК-1.1 Знать: методики поиска, сбора и обработки информации, метод системного анализа
			УК-1.2 Использует системный подход для решения поставленных задач	У1 УК-1.2 Уметь: применять методики поиска, сбора, обработки информации, системный подход для решения поставленных задач и осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из актуальных российских и зарубежных источников
				В1 УК-1.2 Владеть: методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, методикой системного подхода для решения поставленных задач
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 Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм	З1 УК-2.1 Знать: действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность
				У1 УК-2.1 Уметь: использовать нормативно-правовую документацию в сфере профессиональной деятельности
				В1 УК-2.1 Владеть: навыками работы с нормативно-правовой документацией
		УК-2.2 Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	З2 УК-2.2 Знать: виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач	
				В2 УК-2.2 Владеть: методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта

Командная работа и лидерство	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде	31 УК-3.1 Знать: основные приемы и нормы социального взаимодействия
			УК-3.2 Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды	32 УК-3.1 Знать: основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии
				У1 УК-3.2 Уметь: устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе
				У2 УК-3.2 Уметь: применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды
Коммуникация	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1 Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный различные профессиональные и академические тексты	31 УК-4.1 Знать: принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках
			УК-4.2 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	В1 УК-4.1 Владеть: навыками чтения и перевода текстов на иностранном языке в профессиональном общении
				У1 УК-4.2 Уметь: применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на государственном и иностранном языках
			УК-4.3 Выбирает стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия	В2 УК-4.3 Владеть: навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на государственном и иностранном языках
				В3 УК-4.3 Владеть: методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках

Межкультурное взаимодействие	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития	У1 УК-5.1 Уметь: понимать и объяснять разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
			УК-5.2 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии	З1 УК-5.2 Знать: закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте
			УК-5.3 Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основные форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп	В1 УК-5.3 Владеть: простейшими методами адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах В2 УК-5.3 Владеть: навыками общения в мире культурного многообразия с использованием этических норм поведения
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	УК-6.1 Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания	З1 УК-6.1 Знать: основные приемы эффективного управления собственным временем У1 УК-6.1 Уметь: эффективно планировать и контролировать собственные ресурсы и время В1 УК-6.1 Владеть: методами управления собственным временем
			УК-6.2 Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	У2 УК-6.2 Уметь: определять приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
			УК-6.3 Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты	З2 УК-6.3 Знать: основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни

			непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда	У3 УК-6.3 Уметь: использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения В2 УК-6.3 Владеть: методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни
	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	В1 УК-7.1 Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-7.2 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности			У1 УК-7.2 Уметь: применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки У2 УК-7.2 Уметь: использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни	
УК-7.3 Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности			З1 УК-7.3 Знать: виды физических упражнений	
			З2 УК-7.3 Знать: роль и значение физической культуры в жизни человека и общества З3 УК-7.3 Знать: научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни	
Безопасность жизнедеятельности	УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные	УК-8.1 Воспроизводит общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности;	З1 УК-8.1 Знать: классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения

		условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий	32 УК-8.1 Знать: принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации
	УК-8.2 Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению.		У1 УК-8.2 Уметь: оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению	
	УК-8.3 Применяет основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности		В1 УК-8.3 Владеть: методами прогнозирования и защиты при возникновении опасных или чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности	
Инклюзивная компетентность	УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1 Оперрует понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	31 УК-9.1 Знать: основные понятия и категории инклюзивной среды и применять базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
			УК-9.2 Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	У1 УК-9.2 Уметь: демонстрировать позитивное отношение к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах
				В1 УК-9.2 Владеть: адекватными способами организации совместной профессиональной деятельности при участии в ней лиц с ограниченными возможностями здоровья

Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Знает основные документы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности	З1 УК-10.1 Знать: понятийный аппарат экономической науки, базовые принципы функционирования экономики, цели и механизмы основных видов социальной экономической политики в различных областях жизнедеятельности
			УК-10.2 Обосновывает принятие экономических решений, использует методы экономического планирования для достижения поставленных целей	У1 УК-10.2 Уметь: принимать решения и использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленной цели
			УК-10.3 Применяет экономические инструменты	В1 УК-10.3 Владеть: навыками применения экономических инструментов для управления финансами, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1 Знает действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	З1 УК-11.1 Знать: основные термины и понятия гражданского права, используемые в антикоррупционном законодательстве, действующее антикоррупционное законодательство и практику его применения
			УК-11.2 Предупреждает коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям	У1 УК-11.2 Уметь: правильно толковать гражданско-правовые термины, используемые в антикоррупционном законодательстве; давать оценку коррупционному поведению и применять на практике антикоррупционное законодательство

				<p>В1 УК-11.2 Владеть: навыками правильного толкования гражданско-правовых терминов, используемых в антикоррупционном законодательстве, а также навыками применения на практике антикоррупционного законодательства; правовой квалификацией коррупционного поведения и его пресечения</p>
--	--	--	--	--

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Понимает требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания	31 ОПК-1.1 Знать: принципы и методологию определения целей и задач профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
		ОПК-1.2 Понимает принципы работы современных информационных технологий при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли	32 ОПК-1.2 Знать: способы и методы решения вычислительных задач с помощью информационных технологий У1 ОПК-1.2 Уметь: Алгоритмизировать решение задач и реализовывать алгоритмы с использованием программных средств.
		ОПК-1.3 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности с использованием информационных технологий	В1 ОПК-1.3 Владеть: средствами информационных, компьютерных и сетевых технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации
			В2 ОПК-1.3 Владеть: компьютерной техникой, информационными и сетевыми технологиями
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	31 ОПК-2.1 Знать: основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики, теории вероятностей и математической статистики
			У1 ОПК-2.1 Уметь: применять математические методы при решении профессиональных задач
		ОПК-2.2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для	32 ОПК-2.2 Знать: основные законы органической и неорганической химии, классификацию и свойства химических элементов, веществ и соединений

		разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции в сфере общественного питания	У2 ОПК-2.2 Уметь: использовать основные физико-химические и химические методы исследования веществ и соединений В1 ОПК-2.2 Владеть: информацией о назначении и областях применения основных химических веществ и их соединений в профессиональной сфере деятельности
		ОПК-2.3 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	У3 ОПК-2.3 Уметь: оценивать прямые и косвенные экологические последствия воздействия на окружающую среду результатов трудовой деятельности
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	31 ОПК-3.1 Знать: теоретические основы прикладной механики, основы законов механики, механические свойства материалов
			У1 ОПК-3.1 Уметь: использовать знания и понятия прикладной механики при проектировании элементов оборудования и выбора расчетных моделей механических систем, решать уравнения статики, кинематики и динамики
			В1 ОПК-3.1 Владеть: методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового пищевого оборудования
			32 ОПК-3.1 Знать: основные элементы и свойства электрических и магнитных цепей; характеристики однофазных и трехфазных цепей в установившихся и переходных режимах; принципы работы, характеристики и области применения электронных и радиоэлектронных устройств
			У2 ОПК-3.1 Уметь: рассчитать, собрать и исследовать экспериментально электрическую цепь, в том числе трехфазную; пользоваться измерительными приборами, включая электронно-цифровые; применять достижения современной электротехники, электроники, радиоэлектроники для профессиональной деятельности
			В2 ОПК-3.1 Владеть: навыками работы с электрооборудованием, применяемым в технологическом процессе
ОПК-3		ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания	31 ОПК-3.2 Знать: способы отображения пространственных форм на плоскости
			У1 ОПК-3.2 Уметь: выполнять и читать чертежи технических изделий и схем технологических процессов, использовать средства компьютерной графики для изготовления чертежей
			В1 ОПК-3.2 Владеть: способами и приемами изображения предметов на плоскости, одной из графических систем, характеризующих определенный уровень сформированности целевых компетенций
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы	ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии	31 ОПК-4.1 Знать: сущность технологической переработки сырья растительного и животного происхождения на продукты общественного

	производства продукции питания	производства продукции и оказания услуг общественного питания	питания	
			32 ОПК-4.1 Знать: особенности приготовления блюд русской национальной кухни	
			У1 ОПК-4.1 Уметь: выделять основные места технологии блюд русской кухни, влияющие на ее эффективность	
		ОПК-4.2 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	V1 ОПК-4.1 Владеть: методами планирования мероприятий по повышению эффективности технологии приготовления блюд русской кухни	
			У1 ОПК-4.2 Уметь: анализировать и определять узкие места технологических процессов производства продуктов общественного питания	
		V1 ОПК-4.2 Владеть: разработкой мероприятий по улучшению технологических процессов производства продуктов общественного питания	ОПК-4.3 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания, в т.ч. в кадрах и сырье, материально- техническом обеспечении и пр.	31 ОПК-4.3 Знать: типы предприятий общественного питания, рациональную схему размещения их сети; состояние и тенденции развития массового питания за рубежом; научную организацию труда, нормирование труда на предприятиях питания; организацию складского, тарного хозяйства, организацию производства продукции на предприятиях общественного питания; организацию обслуживания на предприятиях общественного питания
				У1 ОПК-4.3 Уметь: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; организовывать рациональную систему снабжения предприятия общественного питания продовольствием и предметами материально - технического назначения для бесперебойной и ритмичной работы предприятия общественного питания, обеспечить рациональную организацию труда, прогрессивной технологии и техники
ОПК-4.4 Руководит разработкой меню/ассортимента кулинарной продукции, с учетом физиологических потребностей организма человека	ОПК-4.4 Руководит разработкой меню/ассортимента кулинарной продукции, с учетом физиологических потребностей организма человека	31 ОПК-4.4 Знать: анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека, микробную экологию пищеварительного тракта и его роль в поддержании здоровья человека		
		У1 ОПК-4.4 Уметь: использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения		
		V1 ОПК-4.4 Владеть: основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для продуктов питания		
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	31 ОПК-5.1 Знать: средства и методы контроля качества и технологические процессы производства продукции общественного питания; механизм управления качеством продукции	
			У1 ОПК-5.1 Уметь: оценивать уровень качества и потребительских свойств продукции на	

			предприятиях питания; внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции питания
		ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений сферы общественного питания, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	<p>В1 ОПК-5.2 Владеть: навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных биохимических исследований в области производства продуктов общественного питания</p> <p>В2 ОПК-5.2 Владеть: навыками составления программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы предприятия питания с целью обеспечения безопасности и качества продукции и услуг</p>

Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	ПК-1.1 Использует знания технологии производства продуктов питания в профессиональной деятельности	З1 ПК-1.1 Знать: особенности технологии производства специальных видов питания.
			У1 ПК-1.1 Уметь: подбирать наиболее оптимальные с точки зрения требований, предъявляемых к специализированному питанию, технологические процессы и параметры производства, применяемое оборудование, сырье, тару и инструменты
			У2 ПК-1.1 Уметь: осуществлять организацию технологического процесса производства продукции питания, определять основные параметры технологических процессов и показатели качества готового сырья
			В1 ПК-1.1 Владеть: навыками принятия рациональных решений в области создания продуктов специализированного питания
		ПК-1.2 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства для разработки новых продуктов, оформления и подачи кулинарной продукции	З1 ПК-1.2 Знать: основы зарубежных и отечественных исследований по разработке новых технологий и блюд общественного питания
			У1 ПК-1.2 Уметь: составлять план экспериментальных исследований и оценивать влияние прогрессивных технологий на производство продуктов общественного питания
			В1 ПК-1.2 Владеть: основными методами теоретического и экспериментального исследования химических и физических явлений в пищевых системах на основе зарубежных и отечественных прогрессивных технологий
			З2 ПК-1.2 Знать: современное кулинарное искусство в национальных традициях с применением зарубежных и отечественных прогрессивных технологий
			У2 ПК-1.2 Уметь: ориентироваться в нормативной документации по технологии, оформлению и подаче кулинарной продукции

			В2 ПК-1.2 Владеть: навыками разработки новых продуктов общественного питания, оформления и подачи кулинарной продукции
		ПК-1.3 Изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухонь народов России и мира	31 ПК-1.3 Знать: особенности свойств сырья, используемого в приготовлении блюд русской кухни
			В1 ПК-1.3 Владеть: организацией контроля производства блюд русской кухни в предприятиях общественного питания
			32 ПК-1.3 Знать: новейшие достижения в области технологии продуктов функционального питания
			У1 ПК-1.3 Уметь: использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания функционального назначения
			В2 ПК-1.3 Владеть: основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для функциональных продуктов питания
			33 ПК-1.3 Знать: особенности технологии изготовления напитков, кулинарных блюд кухонь мира
			У2 ПК-1.3 Уметь: составлять меню заведения с национальной кухней
			В3 ПК-1.3 Владеть: навыками изготовления напитков, блюд кухонь народов мира
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	ПК-2.1 Организует контроль за соблюдением санитарных условий работы структурных подразделений	31 ПК-2.1 Знать: санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к организациям общественного питания
			У1 ПК-2.1 Уметь: анализировать санитарно-гигиеническое состояние продуктов питания и исходного сырья
			В1 ПК-2.1 Владеть: навыками организации и ведения контроля за соблюдением санитарных условий работы на предприятии общественного питания
		ПК-2.2 Организует контроль за выполнением стандартов обслуживания и обеспечением качества и безопасности продукции и услуг в сфере общественного питания	31 ПК-2.2 Знать: средства и методы контроля качества и технологические процессы производства продукции общественного питания; механизм управления качеством продукции
			У1 ПК-2.2 Уметь: оценивать уровень качества и потребительских свойств продукции на предприятиях питания; внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции питания
			В1 ПК-2.2 Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
			32 ПК-2.2 Знать: модели корпоративной культуры и социальной ответственности бизнеса; подходы к созданию благоприятного социально - психологического климата среди обслуживающего персонала; стратегии ведения переговоров и разрешения конфликтов среди персонала
			У2 ПК-2.2 Уметь: самостоятельно принимать управленческие решения в области управления

			персоналом, применять основные технологии планирования потребности, подбора, организации труда, стимулирования и деловой оценки персонала в общественном питании
			В2 ПК-2.2 Владеть: методами проектного и социального управления персоналом; методами формирования эффективной команды; навыками лидерского поведения и цивилизованного влияния на персонал в общественном питании
			З3 ПК-2.2 Знать: факторы, влияющие на физико-химические свойства продовольственного сырья и готовой продукции
			У3 ПК-2.2 Уметь: исследовать свойства пищевой продукции и оценивать ее качество при использовании различных физико-химических факторов
			В3 ПК-2.2 Владеть: методами исследования свойств продовольственного сырья и готовой продукции; методами отбора проб и методами математической обработки результатов лабораторных исследований
			З4 ПК-2.2 Знать: технологию производства продукции общественного питания, отвечающей всем критериям качества и безопасности
			У4 ПК-2.2 Уметь: подбирать наиболее оптимальные с точки зрения безопасности и качества выпускаемой продукции технологические процессы и параметры производства, применяемое оборудование, сырье, тару и инструменты
			В4 ПК-2.2 Владеть: навыками принятия рациональных решений по созданию условий, способствующих выпуску качественной и безопасной продукции
			З5 ПК-2.2 Знать: методы органолептического и технологического контроля цвета, аромата, вкуса продуктов общественного питания
			У5 ПК-2.2 Уметь: определять взаимосвязь между качеством производимой продукции и цветом, ароматом и вкусом продуктов общественного питания
			В5 ПК-2.2 Владеть: методами использования технологического контроля для улучшения цвета, аромата, вкуса продуктов общественного питания
		ПК-2.3 Организует контроль за соблюдением технических условий работы оборудования и поточности производства и обслуживания в сфере общественного питания	З1 ПК-2.3 Знать: конструктивные особенности изображения оборудования на чертежах, взаимосвязи между выполняемыми операциями и подходящим технологическим оборудованием
			У1 ПК-2.3 Уметь: контролировать и улучшать работу технологического оборудования на линии приготовления блюд общественного питания
			В1 ПК-2.3 Владеть: приемами повышения эффективности технологических линий за счет достижения большей производительности технологического оборудования
			З2 ПК-2.3 Знать: особенности размещения технологического оборудования и составления

			проектов предприятий питания, современные нормативные акты, регламентирующие качество проектов
			У2 ПК-2.3 Уметь: осуществлять выбор оборудования для компоновки цехов различного назначения; выбирать схему расположения оборудования в помещении, проводить анализ готовых проектов предприятий питания и обосновывать принятие нестандартных решений
			В2 ПК-2.3 Владеть: навыками размещения оборудования в цехах и составления проектов по планировке и оснащению предприятий питания
		ПК-2.4 Способен разрабатывать и применять стратегию развития и продвижения новых продуктов общественного питания	31 ПК-2.4 Знать: технологии маркетинговых исследований и формы адаптации производства зарубежных продуктов питания
			У1 ПК-2.4 Уметь: анализировать окружающую среду маркетинга и ценовую политику на предприятиях общественного питания; проводить маркетинговые исследования на предприятиях общественного питания, собирать и анализировать маркетинговую информацию
			В1 ПК-2.4 Владеть: методами развития рынка товаров, структурой маркетинговой деятельности; целями, задачами, функциями, классификацией маркетинга на предприятиях общественного питания
		ПК-2.5 Составляет органолептическую и товароведную характеристику сырья и продукции общественного питания	31 ПК-2.5 Знать: основы сенсорной оценки сырья и продукции общественного питания
			У1 ПК-2.5 Уметь: самостоятельно организовывать и осуществлять процесс органолептического анализа продукции общественного питания
			В1 ПК-2.5 Владеть: навыками составления органолептической оценки продукции общественного питания
			32 ПК-2.5 Знать: товароведческие характеристики продукции общественного питания
			У2 ПК-2.5 Уметь: составлять план и проводить анализ продукции общественного питания по товароведным характеристикам
			В2 ПК-2.5 Владеть: навыками составления товароведной характеристики сырья и продукции общественного питания
		ПК-2.6 Составляет элементы плана HACCP для обеспечения качества продукции общественного питания	31 ПК-2.6 Знать: свойства сырья и готовой продукции; опасности, которые могут возникнуть при приготовлении продуктов питания при использовании конкретного сырья в конкретных условиях
			У1 ПК-2.6 Уметь: разрабатывать корректирующие действия и применять их в случае отрицательных результатов мониторинга; разрабатывать процедуры проверки для обеспечения эффективности функционирования системы HACCP
			В1 ПК-2.6 Владеть методами определения критических контрольных точек при создании продукции общественного питания
		ПК-2.7 Знает свойства и	31 ПК-2.7 Знать: современные упаковочные материалы и

		методики подбора упаковки для сырья и продукции общественного питания	их свойства		
			У1 ПК-2.7 Уметь: подбирать упаковочный материал и тару для хранения и реализации продукции общественного питания		
			В1 ПК-2.7 Владеть: навыками оценки влияния различных упаковочных материалов на окружающую среду		
		ПК-2.8 Способен реализовывать проект инновационного развития сферы общественного питания			В2 ПК-2.7 Владеть: навыками оснащения предприятий общественного питания современным упаковочным оборудованием
					31 ПК-2.8 Знать: правила поиска информации в области инноваций сферы общественного питания
					У1 ПК-2.8 Уметь: составлять техническое задание на проект инновационного развития сферы общественного питания
					В1 ПК-2.8 Владеть: навыками и приемами оценки коммерциализации инновационного проекта в сфере общественного питания
					32 ПК-2.8 Знать: процедуру внедрения и апробации проектов инновационного развития сферы общественного питания
					У2 ПК-2.8 Уметь: обосновывать свою позицию, принятые решения для готовности вести переговоры с поставщиками оборудования и проектными организациями
					В2 ПК-2.8 Владеть: методикой оценки результатов инновационной идеи развития сферы общественного питания на стадии проекта

1.2. Формы проведения ГИА, соотнесенные с оценочными средствами

Таблица 4

Форма проведения ГИА	Оценочные средства
Защита ВКР	ВКР, доклад на защите, презентация или демонстрационный материал, ответы на вопросы

1.3. Оценочные средства, соотнесенные с результатами освоения образовательной программы (программа бакалавриата)

Таблица 5

Оценочные средства	при защите ВКР			
	ВКР	доклад	презентация или демонстрационный материал	ответы на вопросы
Компетенции (результаты освоения ОП)	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, ПК-1, ПК-2	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, ПК-1, ПК-2	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, ПК-1, ПК-2

1.4. Соотнесение результатов освоения образовательной программы с оценочными средствами (структурными элементами оценочных средств), применяемыми при защите ВКР
(уровень бакалавриата)

Таблица 6

Результаты освоения		Оценочные средства									
код компетенции	код индикатора достижения компетенции	ВКР						доклад	презентация или демонстрационный материал	ответы на вопросы	
		актуальность темы	качество анализа и решения поставленных задач	объем и качество аналитической, теоретической и практической работы	применение современного программного обеспечения, информационно-коммуникационных технологий	защита основных положений, вытекающих из результатов ВКР	качество оформления, грамотность	оригинальность (по результатам проверки в системе «Антиплагиат») не менее 50%	композиционная стройность, стилистическая выдержанность, грамотность речи, манера держаться	грамотное отражение (иллюстрация) структуры работы, качественное техническое оформление	объем и глубина знаний, свободное ориентирование в проблемах исследуемой темы
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Универсальные компетенции											
УК-1	31 УК-1.1.	+							+		+
	У1 УК-1.2.		+								+
	В1 УК-1.2.			+							+
УК-2	31 УК-2.1				+			+			+
	У1 УК-2.1					+					+
	В1 УК-2.1						+		+		+
	32 УК-2.2			+							+
	В2 УК-2.2	+									+
УК-3	31 УК-3.1				+						+
	У1 УК-3.2		+						+		+
	У2 УК-3.2			+							+
УК-4	31 УК-4.1							+			+
	В1 УК-4.1		+								+
	32 УК-4.2			+					+		+
	У1 УК-4.2				+						+
	В2 УК-4.3					+					+
	В3 УК-4.3						+				+
УК-5	У1 УК-5.1	+									+
	31 УК-5.2						+				+
	В1 УК-5.3			+					+		+
	В2 УК-5.3				+						+
УК-6	31 УК-6.1	+									+
	У1 УК-6.1		+								+

Результаты освоения		Оценочные средства									
код компетенции	код индикатора достижения компетенции	ВКР						доклад	презентация или демонстрационный материал	ответы на вопросы	
		актуальность темы	качество анализа и решения поставленных задач	объем и качество аналитической, теоретической и практической работы	применение современного программного обеспечения, информационно-коммуникационных технологий	защита основных положений, вытекающих из результатов ВКР	качество оформления, грамотность	оригинальность (по результатам проверки в системе «Антиплагиат») не менее 50%	композиционная стройность, стилистическая выдержанность, грамотность речи, манера держаться	грамотное отражение (иллюстрация) структуры работы, качественное техническое оформление	объем и глубина знаний, свободное ориентирование в проблемах исследуемой темы
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	B1 УК-6.1			+							+
	У2 УК-6.2				+						+
	32 УК-6.3					+			+		+
	У3 УК-6.3						+				+
	B2 УК-6.3							+			+
УК7	B1 УК-7.1	+									+
	У1 УК-7.2		+								+
	У2 УК-7.2			+							+
	31 УК-7.3				+				+		+
	32 УК-7.3					+					+
	33 УК-7.3						+				+
УК-8	31 УК-8.1					+					+
	32 УК-8.1		+						+		+
	У1 УК-8.2							+			+
	B1 УК-8.3				+						+
УК-9	31 УК-9.1			+							+
	У1 УК-9.2						+		+		+
	B1 УК-9.2			+							+
УК-10	31 УК-10.1	+									+
	У1 УК-10.2					+					+
	B1 УК-10.3			+					+		+
УК-11	31 УК-11.1				+						+
	У1 УК-11.2							+			+
	B1 УК-11.2			+					+		+
ОПК-1	31 ОПК-1.1	+								+	

Результаты освоения		Оценочные средства										
код компетенции	код индикатора достижения компетенции	ВКР							доклад	презентация или демонстрационный материал	ответы на вопросы	
		актуальность темы	качество анализа и решения поставленных задач	объем и качество аналитической, теоретической и практической работы	применение современного программного обеспечения, информационно-коммуникационных технологий	защита основных положений, вытекающих из результатов ВКР	качество оформления, грамотность	оригинальность (по результатам проверки в системе «Антиплагиат») не менее 50%	композиционная стройность, стилистическая выдержанность, грамотность речи, манера держаться	грамотное отражение (иллюстрация) структуры работы, качественное техническое оформление	объем и глубина знаний, свободное ориентирование в проблемах исследуемой темы	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ОПК-5	У1 ОПК-4.4	+										+
	В1 ОПК-4.4				+							+
	31 ОПК-5.1	+								+		+
	У1 ОПК-5.1						+					+
	В1 ОПК-5.2			+				+				+
	В2 ОПК-5.2				+							+
ПК-1	31 ПК-1.1	+										+
	У1 ПК-1.1		+									+
	У2 ПК-1.1			+								+
	В1 ПК-1.1				+							+
	31 ПК-1.2					+						+
	32 ПК-1.2						+					+
	У1 ПК-1.2							+		+		+
	У2 ПК-1.2				+							+
	В1 ПК-1.2		+									+
	В2 ПК-1.2							+				+
	31 ПК-1.3					+						+
	32 ПК-1.3			+								+
	У1 ПК-1.3				+							+
	В1 ПК-1.3		+									+
В2 ПК-1.3						+					+	
ПК-2	31 ПК-2.1	+										+
	У1 ПК-2.1		+									+
	В1 ПК-2.1			+								+
	31 ПК-2.2				+							+
	32 ПК-2.2					+						+
	33 ПК-2.2						+					+

Результаты освоения		Оценочные средства									
код компетенции	код индикатора достижения компетенции	ВКР						доклад	презентация или демонстрационный материал	ответы на вопросы	
		актуальность темы	качество анализа и решения поставленных задач	объем и качество аналитической, теоретической и практической работы	применение современного программного обеспечения, информационно-коммуникационных технологий	защита основных положений, вытекающих из результатов ВКР	качество оформления, грамотность	оригинальность (по результатам проверки в системе «Антиплагиат») не менее 50%	композиционная стройность, стилистическая выдержанность, грамотность речи, манера держаться	грамотное отражение (иллюстрация) структуры работы, качественное техническое оформление	объем и глубина знаний, свободное ориентирование в проблемах исследуемой темы
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	34 ПК-2.2						+			+	
	35 ПК-2.2				+					+	
	У1 ПК-2.2	+								+	
	У2 ПК-2.2			+						+	
	У3 ПК-2.2					+			+	+	
	У4 ПК-2.2	+								+	
	У5 ПК-2.2				+					+	
	В1 ПК-2.2		+							+	
	В2 ПК-2.2						+			+	
	В3 ПК-2.2			+						+	
	В4 ПК-2.2							+		+	
	В5 ПК-2.2	+								+	
	31 ПК-2.3			+						+	
	32 ПК-2.3				+					+	
	У1 ПК-2.3		+							+	
	У2 ПК-2.3					+				+	
	В1 ПК-2.3			+						+	
	В2 ПК-2.3	+								+	
	31 ПК-2.4						+			+	
	У1 ПК-2.4			+						+	
	В1 ПК-2.4						+			+	
	31 ПК-2.5		+							+	
	32 ПК-2.5	+								+	
	У1 ПК-2.5				+					+	
	У2 ПК-2.5			+						+	
	В1 ПК-2.5	+								+	
	В2 ПК-2.5						+			+	
	31 ПК-2.6			+						+	

2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для результатов освоения образовательной программы

2.1. Выпускная квалификационная работа.

Тематику ВКР по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиля «Технология производства продуктов и организация общественного питания» разрабатывает выпускающая кафедра «Строительство». Выпускная квалификационная работа может выполняться:

а) по типовой тематике, как комплексный курсовой проект междисциплинарного характера, базируясь на результатах курсового проектирования и материалах, собранных во время производственных практик;

б) по индивидуальным темам, содержащим системный анализ известных технических решений, технологических процессов, программных продуктов, а также инновационных направлений в области информационных технологий.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Разработка технологических схем производства блюд армянской кухни
2. Разработка технологических схем первых блюд итальянской кухни
3. Разработка Технологических способов получения разных видов МКИ с подбором муки разного качества
4. Разработка технологических схем блюд МКИ на основе бисквитного и песочного теста
5. Разработка технологических схем получения кулинарных блюд на основе фруктово-ягодных наполнителей
6. Разработка технологических схем производства блюд для системы быстрой доставки еды
7. Разработка технологических схем производства мясных блюд с использованием инновационных технологий
8. Разработка схем и методов контроля кулинарных блюд на предприятиях общественного питания
9. Разработка технологических схем производства коктейлей на основе разных видов водки
10. Медико-биологические аспекты использования кисломолочных продуктов в производстве кулинарных блюд
11. Разработка технологических схем производства блюд мексиканской кухни
12. Разработка технологических схем производства блюд русской кухни с использованием консервированных и маринованных овощей
13. Разработка технологических схем производства блюд для питания школьников, находящихся в экстремальных условиях
14. Разработка технологических схем производства мясных блюд для банкета
15. Разработка технологических схем производства кулинарных блюд немецкой кухни
16. Разработка технологических схем запеченных роллов
17. Использование экзотических видов фруктовых наполнителей в напитках и десерта
18. Разработка технологических схем производства блюд казахской кухни
19. Разработка технологических схем производства кулинарных блюд французской кухни
20. Разработка технологических схем производства МКИ на основе блинного теста
21. Разработка технологических схем производства десертных блюд для банкетов
22. Разработка технологических схем производства кулинарных блюд на основе мяса птицы (страус, утка, гусь, дикие виды птицы)
23. Разработка технологических схем блюд на основе яиц и молока
24. Разработка технологических схем производства напитков для питания школьников в условиях школьной столовой

Примерный перечень вопросов и заданий на защите ВКР

Таблица 7

Компетенции	Примерный перечень вопросов и заданий
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<ul style="list-style-type: none">- Какие методы сбора информации вы знаете?- Основные понятия системного и структурного анализа.- Что в себя включают структурный и системный анализы, с какой целью выполняются?- Назовите применяемые Вами в ВКР способы поиска, критического анализа и синтеза информации.- Назовите основные принципы системного подхода, которые позволили Вам решить поставленные в ходе исследования задачи.- Какие поисковые системы и браузеры Вы применяли

	<p>при подготовке ВКР?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Какой качественный метод сбора информации вы использовали при поиске данных для ВКР? - Каким образом вы осуществляли анализ и синтез полученной для ВКР информации?
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Какими действующими правовыми нормами Вы руководствовались во время написания ВКР? - Какие ресурсы Вы использовали для решения задач при достижении поставленной цели, с какими ограничениями пришлось столкнуться? - Какими нормативными правовыми документами регулируется деятельность в сфере общественного питания? - Каким нормативным правовым документом предусмотрено поэтапное реформирование пищевой промышленности России в настоящее время? - Каким нормативным правовым актом установлены полномочия органов государственной власти на регулирование отношений в сфере общественного питания, основные права и обязанности организаций общественного питания?
<p>УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - С какими типами социального взаимодействия Вам приходилось чаще всего сталкиваться во время проведения исследования? - Какова была Ваша роль в ходе проведения исследования? - Какой вклад Вы можете внести в команду, чтобы ее деятельность была признана успешной? - Какие методы и приемы социального взаимодействия и работы в команде Вы знаете? - Какие типы и методы социального взаимодействия вы использовали в работе над ВКР? - Какими навыками работы в команде должен обладать персонал при работе в сфере общественного питания? - От чего зависит эффективность работы в команде? - Что такое управленческие функции? Охарактеризуйте индивидуальные факторы эффективного управления группой и коллективом. - Изобразите схему развития социальных конфликтов в команде.
<p>УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Планируете ли Вы написать статьи по результатам своей работы, в том числе на иностранном языке в зарубежных изданиях? Каким вопросам они будут посвящены? - С какими трудностями Вам пришлось столкнуться во время профессиональной деятельности (придется столкнуться) при построении коммуникации? Как Вы эти трудности преодолели (планируете преодолеть)? - Какими информационно-коммуникационными технологиями Вы пользовались для решения профессиональных задач? - Назовите речевые клише деловой коммуникации на иностранном языке. - Назовите правила деловой устной и письменной коммуникации - Изобразите схему отдельного коммуникативного акта модели речевой коммуникации. - Назовите особенности официально-делового стиля. - Назовите стили коммуникации в английском языке.
<p>УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<ul style="list-style-type: none"> - С какими типами межкультурного взаимодействия Вам приходится сталкиваться чаще всего? - Дайте определение понятию гипотеза, доказательство, теория. - Приходится ли Вам учитывать исторический контекст при построении своей профессиональной деятельности? Как часто это происходит и почему? - Знание каких этических норм позволяет Вам построить успешный профессиональный процесс? - Назовите простейшие методы адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском

	<p>контекстах.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Покажите классификацию видов социальных групп. Дайте определение. - Какова роль социальной мобильности в изменении общества? - Составьте схематическую структуру социальной организации общества.
<p>УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Каким образом Вы стараетесь организовать свою работу, какими правилами построения траектории саморазвития пользуетесь? Какой процесс занимает у Вас больше всего времени? - Какие методики Вы применяли при подготовке ВКР? - Какие техники тайм-менеджмента вы использовали при работе над ВКР? - Назовите способы саморегуляции в ситуации публичного выступления. - Покажите структуру самоорганизации и самообразования личности, их взаимосвязь. - Составьте потенциальную схему управления своим временем в профессиональной деятельности.
<p>УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Приведите основные показатели физического здоровья, необходимые для успешной организации своей профессиональной деятельности? - Опишите методы и средства проведения производственной гимнастики. - Какие виды физических упражнений Вы знаете, какова их роль и значение физической культуры в жизни человека, в том числе Вашей, и общества? - Охарактеризуйте научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни. - Охарактеризуйте научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни. - Дайте определение рекреативной физической культуры. - Раскройте понятие профессионального здоровья. - Какие средства физической культуры, спорта и туризма вы применяете для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки? - Составьте график питания для спортсмена на день. - Назовите критерии оценки физического развития. - Покажите на схемах ВКР: где используется физический труд, вместо машинного?
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Перечислите и охарактеризуйте основные факторы вредного воздействия на человека как субъекта профессиональной деятельности и средства защиты от них. - Назовите правила и нормы безопасного ведения трудовой деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. - Каковы признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов? - Как оценить вероятность возникновения потенциальной опасности и принять меры по ее предупреждению? - Как решаются проблемы экологической безопасности в пищевой промышленности?
<p>УК-9: Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Назовите способы разрешения ситуаций затрудненного общения с инвалидами в профессиональной сфере деятельности. - Покажите модель взаимодействия органов исполнительной власти общественных организаций инвалидов по формированию доступной среды для инвалидов и МГН. - Перечислите правовые аспекты дефектологического статуса инвалида и лиц с ОВЗ в социально-профессиональной среде. - Назовите возможные формы социальной адаптации инвалида к профессиональной среде

	<p>-Каким образом можно диагностировать потребности разных групп инвалидов и лиц с ОВЗ в профессиональной сфере деятельности</p> <p>- Каким образом можно диагностировать потребности в «ситуационной помощи» различных групп инвалидов в профессионально-социальной среде.</p> <p>-Какие Навыки общения с лицами с особенностями внешности, интеллектуальными нарушениями и нарушениями, пригодились бы вам в социально-профессиональной сфере?</p> <p>-Какие технологии взаимодействия с инвалидами и лицами с ОВЗ вы знаете.</p>
УК-10: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<p>- Какие методики для оценки эффективности экономических решений Вы применяли при подготовке ВКР?</p> <p>- Выполнялось ли в работе технико-экономическое обоснование проекта?</p> <p>- Назовите показатели экономической эффективности при проектировании развития электроэнергетической системы, степень и результаты их применения в рамках выполнения ВКР.</p> <p>- Как производился выбор и проверка экономически целесообразных сечений линий при подготовке ВКР?</p>
УК-11: Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<p>- Какие термины гражданского права, используемые в антикоррупционном законодательстве, вы знаете и какие из них вам встречались при подготовке ВКР?</p> <p>- Перечислите известные вам правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции.</p> <p>- Исполнение каких должностных обязанностей связано с коррупционными рисками?</p> <p>- Назовите основные направления государственной политики в сфере противодействия коррупции.</p>
ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<p>- Перечислите информационные системы, программы, сайты, которые Вы использовали при подготовке ВКР.</p> <p>- В каких программных продуктах Вы проводили анализ и расчеты технической информации по тематике ВКР?</p> <p>-Назовите методы компьютерного моделирования молекулярной динамики биомолекул.</p> <p>- Как в сфере общественного питания используется объектно-ориентированное программирование?</p> <p>- Какие задачи специалисту общепита необходимо уметь алгоритмизировать и реализовывать с использованием программных средств?</p> <p>- Какую профессиональную информацию можно хранить, обрабатывать и анализировать с помощью сетевых технологий?</p> <p>-Какие меры по инженерно-технической защите информации на предприятии пищевой промышленности вы знаете?</p>
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<p>- Какие Вами были выбраны методы анализа и моделирования при решении профессиональных задач в ВКР?</p> <p>- Какой физико-математический аппарат Вы использовали для решения прикладных, теоретических, экспериментальных задач?</p> <p>- Составьте уравнения реакций образования озона и мальтозы.</p> <p>-Какие важнейшие моносахариды Вы знаете? Изобразите их структуру.</p> <p>- Какие соединения называются эпимерами, аномерами?</p> <p>-Дайте объяснение аномерному эффекту.</p> <p>- С помощью каких реакций можно осуществить взаимопревращения моносахаридов?</p> <p>-Изобразите структурную формулу озона и приведите схему его получения из глюкозы.</p> <p>- Приведите классификацию дисахаридов.</p> <p>- Какую структуру имеют циклодекстрины и где они применяются?</p>
ОПК-3: Способен использовать знания инженерных	<p>- Назовите правила эксплуатации и требования</p>

<p>процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>безопасности пищеварочного котла.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приведите характеристику СВЧ-печи, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности. - Назовите виды деформации вала от сил в передаче зацеплением. - Назовите критерии выбора материала для изготовления зубчатой и червячной передачи. - Составьте формулы расчета на прочность при растяжении, сдвиге, кручении и изгибе. -Покажите диаграммы растяжения (условная и истинная) и выносливости. Механические свойства материалов при растяжении. - Области применения векторной графики (наука и инженерия, искусство, развлечения и бизнес, векторная графика в Интернете).
<p>ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Назовите методы планирования мероприятий по повышению эффективности технологии приготовления блюд русской кухни. -Назовите основные правила профессиональной кулинарии в русской кухне. - Значение творожных блюд пасхальной русской кухни в рационе человека. - Какие традиционные блюда готовили в крещенские и масленичные праздники. - В чем заключалась старинная технология стерилизации обработки посуды для консервирования? - Назовите преимущество применения растительных масел в приготовлении постных блюд русской кухни. - Оказывает ли влияние гидролиз белка и жира на их пищевую ценность? -Каковы потери отдельных витаминов при различных способах обработки сырья? -В каких случаях происходят потери минеральных веществ в готовом продукте по сравнению с сырьем? - Составьте калорийность 100гр. любого салата.
<p>ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Что такое статистический приемочный контроль качества продукции? -Назовите Технологические требования к готовой продукции. -Основные требования Государственного надзора и контроля. -Порядок Контрольной закупки и кто ее может проводить? -Назовите Виды услуг общественного питания. Перечислите Общие требования к услугам общественного питания. - Какие методы оценки и контроля качества услуг применяются в общественном питании? -Для чего применяется органолептический анализ? -Что включают в себя органолептические показатели качества товара? -Составьте схему органолептических показателей качества продукции, оцениваемых с помощью органов чувств.
<p>ПК-1: Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Назовите основные принципы управления процессами производства. -Каким образом осуществляется выбор формы и метода обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания и гостиничного предприятия. -Назовите Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All in-clusive т.д., особенности предоставления. - Назовите принципы разработки и производства специализированного питания. - Рассчитайте пищевую ценность ржаного хлеба. (Вода. Белки. Углеводы. Жиры. Витамины.) - Каким образом производится оформление

	технологических карт продуктов общественного питания. Нормативные документы.
ПК-2: Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - Классифицируйте тары и упаковки продуктов общественного питания. - Назовите виды транспортной тары и охарактеризуйте их. - Назовите требования к информации на продуктах птицеперерабатывающей промышленности. - Назовите факторы, влияющие на качество продуктов в процессе хранения на предприятиях общественного питания. - Какие основные шаги при разработке плана ХАССП, при производстве супов на основе мясного сырья, Вы знаете? - Назовите основные требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде. - Какие способы изготовления теста Вы знаете? Опишите их. - Какие основные приемы приготовления кулинарных изделий Вы знаете?

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов

3.1. Указываются методические рекомендации и критерии оценки, применяемые при защите ВКР

Общую оценку за выпускную квалификационную работу выводят члены государственной экзаменационной комиссии на коллегиальной основе.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При равном числе голосов голос председателя является решающим.

Примерные критерии и показатели оценивания, необходимые для выставления итоговой оценки

Таблица 8

Критерии оценки	Показатели, соотнесенные со шкалой оценивания			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ВКР	Оценки «неудовлетворительно» заслуживает выпускная работа, которая имеет много замечаний в отзывах руководителя, рецензента	Оценка «удовлетворительно» ставится, если к выпускной работе и её защите имеются замечания: по содержанию, по глубине проработанной темы	Обучающийся демонстрирует актуальность проведенной темы; полноту раскрытия темы; достаточную информированность проработанной темы; композиционную целостность, соблюдение требований, предъявляемых к структуре работы; продуманность методологии и аппарата ВКР, соответствие сделанных автором выводов; умение представить работу на защите, уровень речевой культуры; компетентность в области избранной темы. При этом работа имеет ряд недостатков: например, список литературы не полностью отражает проведенный информационный поиск; в тексте нет ссылок на литературные источники	Обучающийся демонстрирует актуальность проведенной работы; полноту раскрытия темы ВКР; соблюдение требований, предъявляемых к структуре работы; продуманность методологии и аппарата ВКР, соответствие сделанных автором выводов; качество оформления работы; перспективность выполненной работы

<i>доклад</i>	Работа доложена неубедительно, непоследовательно, нелогично	Речь выпускника на защите звучала неубедительно	Во время защиты содержание и результаты ВКР доложены недостаточно четко	Обучающийся демонстрирует умение представить работу на защите, уровень речевой культуры - высокий
<i>презентация или демонстрационный материал</i>	Отсутствие демонстрационного материала (чертежи, презентации) или она выполнена некачественно	Работа оформлена неаккуратно	Работа недостаточно аккуратно оформлена	Обучающийся демонстрирует достаточную иллюстративность постулируемых тезисов, материала ВКР; композиционную целостность
<i>ответы на вопросы</i>	Ответы на поставленные вопросы практически отсутствуют	Обучающийся ответил не на все заданные вопросы	Обучающийся на заданные вопросы отвечал не совсем правильно, допускал небольшие неточности	Свободное владение материалом, умение вести научный диалог, отвечать на вопросы и замечания

1. Оценка «отлично» выставляется, если по всем критериям получены оценки «отлично», не более одного критерия «хорошо».

Отзыв руководителя ВКР и рецензия (при наличии) содержат оценку «отлично».

2. Оценка «хорошо» выставляется, если по всем критериям получены оценки «хорошо» и «отлично», не более одного критерия «удовлетворительно».

Отзыв руководителя ВКР и рецензия (при наличии) содержат оценки «отлично» или «хорошо».

3. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если по всем критериям оценки положительные, не более одного критерия «неудовлетворительно».

Отзыв руководителя ВКР и рецензия (при наличии) содержат положительные оценки.

4. Оценка «неудовлетворительно», если получено по критериям более одной неудовлетворительной оценки.

Отзыв руководителя ВКР и рецензия (при наличии) содержат положительные или неудовлетворительные оценки.

Лист внесения изменений и дополнений в программу государственной итоговой аттестации

Б3.01(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиля «Технология производства продуктов и организация общественного питания»

Таблица 9

Учебный год	Реквизиты документа, на основании которого произведены изменения (№ протокола, дата, подпись)	Внесенные изменения и дополнения	Номера листов		
			замененных / дополненных	новых	аннулированных

Примерные критерии и показатели оценивания, необходимые для выставления итоговой оценки (2 вариант)

Таблица 10

Критерии оценки	Показатели, соотношенные со шкалой оценивания			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ВКР	2	3	4	5
доклад	2	3	4	5
презентация или демонстрационный материал	2	3	4	5
ответы на вопросы	2	3	4	5

1. Оценка «отлично» выставляется, если по всем критериям получены оценки «отлично», не более одного критерия «хорошо».

Отзыв руководителя ВКР и рецензия (при наличии) содержат оценку «отлично».

2. Оценка «хорошо» выставляется, если по всем критериям получены оценки «хорошо» и «отлично», не более одного критерия «удовлетворительно».

Отзыв руководителя ВКР и рецензия (при наличии) содержат оценки «отлично» или «хорошо».

3. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если по всем критериям оценки положительные, не более одного критерия «неудовлетворительно».

Отзыв руководителя ВКР и рецензия (при наличии) содержат положительные оценки.

4. Оценка «неудовлетворительно», если получено по критериям более одной неудовлетворительной оценки.

Отзыв руководителя ВКР и рецензия (при наличии) содержат положительные или неудовлетворительные оценки.