Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 29.10.2025 00:14:44
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc5404965f2d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет_____ Аграрных технологий
_____
(наименование факультета)

Кафедра _____Технологии пищевых продуктов и организации питания_
(наименование выпускающей кафедры)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

_____19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(шифр, наименование специальности (направления подготовки)

_____Бакалавр_____
квалификация (степень) выпускника

Майкоп, 2025

Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

1. Перечень компетенций в процессе освоения образовательной программы

:

а) универсальные компетенции (УК):

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи.
		УК-1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.
		УК-1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
		УК-1.4. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности.
		УК-1.5. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение в соответствии с действующим законодательством.
		УК-2.2 Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений исходя из действующих правовых норм.
		УК-2.3. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время.
		УК-2.4. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.
		УК-3.2. Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.).

		УК-3.3. Прогнозирует результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.
		УК-3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы 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. Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.
		УК-4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках.
		УК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках.
		УК-4.4. Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: - внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; - уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; - критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; - адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.
		УК-4.5. Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям.
		УК-5.2. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.

		УК-5.3. Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира.
		УК-5.4. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера.
		УК-5.5. Эффективно применяет рефлексивные практики для осмысления результатов и присвоения опыта реализации социально-ориентированных проектов; осознания взаимосвязей между академическими знаниями, гражданственности и позитивными социальными изменениями.
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. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.
		УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
		УК-6.3. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.
		УК-6.4. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.
		УК-7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в	УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности в бытовой, производственной и природной средах.

	повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций различного происхождения.
		УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и военных конфликтов.
Инклюзивная компетентность	УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Осуществляет действия по организации доступной среды для людей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).
		УК-9.2. Осуществляет мониторинг присутствия людей с ОВЗ в профессиональной сфере.
		УК 9.3. Транслирует толерантное отношение к людям с ОВЗ в социальной и профессиональной сферах.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике
		УК-10.2. Применяет методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использует финансовые инструменты и методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности, управляет финансовыми ресурсами и контролирует собственные экономические риски.
		УК-10.3. Обосновывает экономически, финансово грамотное поведение индивида как гражданина вне зависимости от его профессиональной деятельности.
Гражданская позиция	УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлению экстремизма,	УК-11.1. Использует в профессиональной сфере действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией.
		УК-11.2. Использует в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям

	терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	экстремизма, терроризма и коррупции.
		УК-11.3. Использует в профессиональной сфере навыки оценки угроз проявления экстремизма, терроризма и коррупции.
		УК-11.4. Использует в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия с государственными и общественными организациями по предупреждению экстремизма, терроризма и коррупции.

б) общепрофессиональные компетенции (ОПК):

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности.	ОПК-1.1. Использует информационную и коммуникационную культуру и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности ОПК-1.2. Демонстрирует знание информационной и коммуникационной культуры и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности ОПК-1.3. Применяет информационно-коммуникационную культуру и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	ОПК-2.1. Использует основные законы и методы исследований естественных наук для решения стандартных задач в сфере общественного питания. ОПК-2.2. Демонстрирует знание основных законов и методов исследований естественных наук, необходимых для решения типовых задач в сфере общественного питания. ОПК-2.3. Применяет основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач в сфере общественного питания
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	ОПК-3.1. Готов эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. ОПК-3.2. Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования и приборов, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство ОПК-3.3. Владеет знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования, и приборов.

ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания.	ОПК-4.1. Обосновывает и осуществляет технологические процессы производства продукции питания ОПК-4.2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. ОПК-4.3. Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.	ОПК-5.1. Способен организовать и осуществить технологический процесс производства продукции питания ОПК-5.2. Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. ОПК-5.3. Способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. ОПК-5.4. Использует существующие нормативные документы по вопросам общественного питания, нормы и регламенты проведения работ в сфере общественного питания, оформляет специальные документы для осуществления организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов ОПК-5.5. Ведет учетно-отчетную документацию по организации и контролю производства продукции питания, в том числе в электронном виде.

в) **профессиональные компетенции (ПК)**:

Задачи ПД	**Объект или область знания**	**Код и наименование профессиональной компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции**
Тип задач профессиональной деятельности: технологический			
Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания,	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения	ПКУВ-1. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПКУВ-1.1. Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания. ПКУВ-1.2. Взаимодействует с потребителями и

организацию производства и обслуживания на предприятиях питания Контроль за эффективной деятельностью предприятия питания.	Технологическое оборудование		заинтересованными сторонами. ПКУВ-1.3. Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
Контроль за эффективной деятельностью предприятия питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-2. Способен использовать основы экономических знаний в сфере общественного питания	ПКУВ-2.1. Проводит экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности. ПКУВ-2.2. Определяет экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности ПКУВ-2.3. Применяет основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания. ПКУВ-2.4. Использует экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности; ПКУВ-2.5. Владеет методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания.
Производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-3. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс	ПКУВ-3.1. Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. ПКУВ-3.2. Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания.

		производства продукции питания	
Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-4. Способен владеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	ПКУВ-4.1. Владеет современными информационными технологиями и управляет информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности ПКУВ-4.2. Использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.
Производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-5. Способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. ПКУВ-5.2. Владеет методами измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.
Разработка рецептур, технологий и нормативной	Продовольственное сырье растительного и животного	ПКУВ-6. Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере	ПКУВ-6.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания,

документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания	происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания ПКУВ-6.2. Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.
Эксплуатация технологического оборудования предприятий питания	Технологическое оборудование	ПКУВ-7. Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПКУВ-7.1. Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. ПКУВ-7.2. Оценивает и планирует внедрение инноваций в производство.
Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-8. Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ПКУВ-8.1. Организовывает документооборот по производству на предприятии питания. ПКУВ-8.2. Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
Контроль качества и безопасности продовольственн	Продовольственное сырье растительного и животного	ПКУВ-9. Способен к обслуживанию гостей организации питания, подаче	ПКУВ-9.1. Способен принять заказы у гостей организации питания на блюда и напитки,

ого сырья и продукции	происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	блюд и напитков.	обслуживать гостей в зале организации питания и провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы. ПКУВ-9.2. Способен обслуживать гостей в баре организации питания и провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы. ПКУВ-9.3. Способен обслуживать мероприятие в организациях питания и на выездных мероприятиях.
		ПКУВ-10. Способен проводить экономический анализ деятельности предприятия	ПКУВ-10.1. Осуществляет сбор, мониторинг и обработку данных для проведения расчетов экономических показателей организации. ПКУВ-10.2. Осуществляет расчет и анализ экономических показателей результатов деятельности организации
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский			
Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов. Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-11. Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания	ПКУВ-11.1. Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания ПКУВ-11.2. Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания.

Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов. Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-12. Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения	ПКУВ-12.1. Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований ПКУВ-12.2. Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	**удовлетворительно**	**хорошо**	**отлично**	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач					
Знать: -логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности. - особенности системного и критического мышления и демонстрировать готовность к нему. - основные термины и базовые элементы, методы исследований в системе социально-гуманитарном знания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации. - анализировать источники информации с точки зрения временных и пространственных условий их возникновения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками сопоставления разных источников информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. - навыками определения практических	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	

последствий изложенного решения задачи. - конкретной методологией и базовыми методами социально-гуманитарных дисциплин, позволяющими осуществлять решение широкого класса с задач научно-исследовательского и прикладного характера.					
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					
Знать: - понятия государства, права, нормы права; основы конституционного строя России; основы гражданского, трудового, административного, уголовного, экологического и семейного права; содержание правового статуса человека и гражданина, способы осуществления и защиты гражданами своих прав и свобод. - основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: - работать с нормативными и правовыми документами, критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков; - определять круг задач в рамках профессиональной деятельности. - воспринимать и обобщать информацию, а также юридические	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

факты и возникающие в связи с ними правовые отношения - соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в профессиональной деятельности.					
Владеть: - навыками использования нормативных и правовых документов; способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства, международного и российского права - методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов, и явлений. - навыками поиска требуемой правовой информации и подготовки базовых документов правового характера - навыками применения современного инструментария для решения экономических задач.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде					
Знать: - методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи). - системные характеристики участников социокультурного процесса, основные формы социального взаимодействия, типы социальной коммуникации.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР

Уметь: - разрабатывать план групповых и организационных коммуникаций (коммуникационных процессов) в ходе решения лингвистической задачи. - на практике выявить значимые качества участников социокультурного взаимодействия для эффективной коммуникации и совместной деятельности. - разрабатывать командную стратегию.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели. - примами и методами эффективной коммуникации для совместной деятельности и отношений на личностном и групповом уровнях.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)					
Знать: - основные законы языка, понятия культуры и этики речи; функциональные стили современного языка; стили делового общения; вербальные и невербальные средства коммуникации; - нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; вербальные и невербальные средства профессионально-делового взаимодействия; принципы построения	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР

публичной речи, ведения дискуссий и круглых столов. - основные понятия культуры и этики речи; нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; информационно-коммуникационные технологии; - этические нормы языка; понятия «речевое взаимодействие», «диалогическое общение» для сотрудничества в академической коммуникации общения; особенности ораторского искусства; - терминологическую, общенаучную, служебную лексику научной профессиональной литературы, лексику устной формы общения.					
Уметь: - вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке; использовать знания о коммуникативных качествах речи в межличностном общении и профессиональной деятельности; - выбирать языковые средства, уместные для конкретной коммуникативной ситуации. - вести поиск необходимой деловой информации для решения стандартных коммуникативных задач; использовать знание языковых норм; - определять природу, структуру и	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

основные элементы деловой коммуникации, соблюдать стилистические и языковые нормы в официально-деловом письменном тексте, строить, оформлять и редактировать основные официально-деловые тексты, анализировать коммуникативные стратегии и тактики в деловой сфере профессиональной деятельности; - осуществлять обмен деловой корреспонденцией на иностранном языке с учетом языковых норм и социокультурных различий. - осуществлять коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении; вести диалогическую и монологическую речь с использованием наиболее употребительных лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях официального и неофициального общения с учетом специфики тем коммуникаций; - переводить аутентичные профессиональные тексты с иностранного на государственный язык и обратно.					
Владеть: - современными информационно-коммуникативные средствами в процессе общения; навыками вербальной и невербальной	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	

коммуникации в профессиональной области. - навыками передачи связных аргументированных высказываний; навыками построения высказывания с учетом литературных норм и коммуникативной ситуации; навыками использования коммуникативно приемлемых стилей делового общения и представления своей точки зрения в ходе публичных выступлений. - навыками решения стандартных коммуникативных задач; методами совершенствования навыков грамотного письма и говорения. - навыками использования современных принципов деловой коммуникации в профессиональной деятельности; стилистическими и языковыми нормами официально-делового стиля. - навыками организации письменной иноязычной речи; навыками употребления функционально дифференцированных языковых средств в соответствии с конкретными коммуникативными целями. - различными речевыми формами: описание, сообщение, разъяснение, рассуждение; этическими нормами языка; формами группового общения: беседа, интервью; богатым словарным запасом на основе проработанных					

текстов и прочитанных произведений.					
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах					
Знать: - особенности межкультурного взаимодействия; - основные типы мировоззрения. - основные этапы культурно-исторического развития общества; - основные типы мировоззрения. - принципы толерантного отношения к культурным особенностям представителей различных этносов и конфессий. - типы социального взаимодействия на групповом и индивидуальном уровнях. - сущность категорий «ценность», «гражданственность».	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: - выявлять обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем особенности межкультурного взаимодействия; - преодолевать культурный барьер, воспринимая межкультурные различия; - конструктивно взаимодействовать с представителями разных социокультурных типов. - анализировать закономерности исторического развития; - реализовывать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

знание этапов культурно-исторического и социокультурного развития России и других регионов в контексте ряда культурных традиций мира. - анализировать закономерности исторического развития. - реализовывать недискриминационное толерантное восприятие культурных особенностей в личном и массовом общении и выполнении поставленной задачи. - определять базовые ценности в системе мировоззрения разных социокультурных общностей с позиций гражданина;					
Владеть: - способностью использовать набор коммуникативных средств и делать их правильный выбор в зависимости от ситуации общения. - навыком эффективной коммуникации на основе толерантности. - специальной терминологией, методами анализа современной ситуации в стране и мире. - - способностью придерживается принципов недискриминационного взаимодействия и толерантного восприятия культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий. - навыком эффективной коммуникации на основе толерантности. - - способностью аргументированной	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	

оценки ценностной системы своего общества и объективным анализом ценностной системы других обществ. - навыком эффективной коммуникации на основе толерантности.					
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни					
Знать: основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности, и требований рынка труда.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: - планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач; - находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками определения реалистических целей профессионального роста.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности					
Знать: нормы здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности, обеспечивающему полноценную социальную и профессиональную деятельность..	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР

Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личностных, жизненных целей.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
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					
Знать: методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: идентифицировать опасности различного происхождения; выявлять и устранять проблемы связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; оценивать возможные риски от чрезвычайных ситуаций различного происхождения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками организации мероприятий по охране труда и технике безопасности на рабочем месте;	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются	Сформированное владение	

навыками оказания первой помощи и защиты производственного персонала от возможных последствий чрезвычайных ситуаций.			небольшие ошибки		
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах					
Знать: - основные принципы социально-психологической адаптации лиц с ОВЗ в различных сферах жизни. - основные принципы социально-психологической адаптации лиц с ОВЗ в различных сферах жизни. - основные формы ОВЗ (по речи, слуху, зрению, опорно-двигательному аппарату, замедленному психическому развитию).	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: - определять проявления ОВЗ у участников социально-профессионального взаимодействия. - применять базовые дефектологические знания для социально-психологической адаптации лиц с ОВЗ на основе принципов толерантности, солидарности и безопасности.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками социально-психологического сопровождения лиц с ОВЗ в процессе их социализации и адаптации в социальной и профессиональной сферах.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности					

Знать: - экономические законы производства: спроса и предложения, рыночного ценообразования, положительные и отрицательные стороны рыночной и нерыночной экономики; - основы микроэкономики, теорию потребительского поведения, издержки производства, типы рыночных структур, рынки факторов производства; основы макроэкономической политики государства, основные макроэкономические показатели и принципы их расчета; механизм формирования валового внутреннего продукта и валового национального дохода, теорию макроэкономического равновесия, бюджетно-налоговую и денежно-кредитную политику, механизм регулирования инфляции и безработицы; основы функционирования мировой экономики.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: - оценивать постоянно изменяющуюся социально-экономическую ситуацию в организации и ее влияние на возникновение управленческих проблем и задач; - применять творческий, аналитический, прогностический, креативный и др. подходы к решению проблемы исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

- использовать экономический инструментарий анализа внешней и внутренней среды бизнеса (организации); адекватно воспринимать содержание, находить и анализировать экономическую информацию, имеющуюся в экономической литературе и используемую в СМИ для ориентирования в основных текущих проблемах экономики; - анализировать экономическую политику государства, формировать собственную позицию по отношению к ней и вырабатывать свою точку зрения на происходящие в стране экономические процессы					
Владеть: - навыками решения простейших задач по дисциплине; навыками графического иллюстрирования вопросов экономики; - методами системного творческого решения проблемы исследования на базовом уровне исходя из поставленных задач и ожидаемых результатов; навыками содержательной интерпретацией и адаптацией знаний экономической теории для решения профессиональных задач; способностью к обобщению, поиску и оценке альтернативных способов решения поставленных экономических задач.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности					

Знать: правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: использовать положения современного законодательства в области противодействия экстремизму, терроризму и коррупции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками применения правовых норм, регулирующих борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности					
Знать: сущность и значение информации в развитии современного общества; основные закономерности функционирования информационных процессов в различных системах; используемые в сфере общественного питания методы информационно-коммуникационных технологий для решения задач информационной безопасности; основные источники информации для решения задач.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

информационной безопасности решать стандартные задачи; использовать базовые знания об информационных системах для решения исследовательских профессиональных задач; проводить поиск научной и технической информации с использованием общих и специализированных баз данных.					
Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в сфере общественного питания; методами решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; навыками управления информацией для решения исследовательских профессиональных задач.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности					
Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в сфере общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: применять знания основных законов естественнонаучных дисциплин,	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные,	Сформированные умения	

необходимых для решения типовых задач в сфере общественного питания.			допускаются небольшие ошибки		
Владеть: основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач в сфере общественного питания.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов					
Знать: инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие	Сформированное владение	

оборудования и приборов.			ошибки		
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания					
Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания					
Знать: современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие	Сформированные умения	

качества производимой продукции и услуг установленным нормам.			ошибки		
Владеть: способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
ПКУВ-1. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания,	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.					
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
ПКУВ-2. Способен использовать основы экономических знаний в сфере общественного питания					
Знать: - основы экономических теорий и экономических систем; - основные законы микро- и макроэкономики, бизнес-планирования, оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятий общественного питания; - базовые экономические понятия, объективные основы функционирования	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР

экономики; - состав, структуру и способы расчета основных показателей результатов производства; - сущность маркетинга как экономического процесса; - состав внутренних и внешних специфических факторов, влияющих на процесс принятия маркетинговых решений; - значимость маркетинговых решений с учетом интересов организации, потребителей, заинтересованных социальных групп и общества в целом; - основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.					
Уметь: - использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности; - использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов, - проводить экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности; - использовать основы экономических знаний в различных сферах маркетинговой деятельности; - определять экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности;	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

- определять границы целевых рынков фирмы и оценивать количественные и качественные параметры спроса на них; - применять основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.					
Владеть: - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности - навыками развития экономического образа мышления; - методами экономической теории, умениями расчета экономических показателей; - способностью использовать экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности; - навыками постановки маркетинговых и управленческих целей и их эффективного достижения; - основными методами оценки экономической эффективности маркетинговых мероприятий и программ; - техникой выявления внешних угроз и методами количественной оценки рисков; - методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
ПКУВ-3. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					

Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
ПКУВ-4. Способен владеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования					
Знать: современные информационные технологии, информацию с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: управлять информацией с	Частичные	Неполные умения	Умения	Сформированн	

использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.	умения		полные, допускаются небольшие ошибки	ые умения	
Владеть: современными информационными технологиями, информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
ПКУВ-5. Способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест					
Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие	Сформированное владение	

оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест.			ошибки		
ПКУВ-6. Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	

ПКУВ-7. Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство					
Знать: производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методами расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
ПКУВ-8. Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
Знать: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью организовывать	Частичное	Неполное	Владения	Сформированно	

документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	владение	владение	полные, допускаются небольшие ошибки	е владение	
ПКУВ-9. Способен к обслуживанию гостей организации питания, подаче блюд и напитков					
Знать: - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - характеристику блюд и напитков, включенных в меню; - правила сочетаемости напитков и блюд; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания; - порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; - презентовать гостям блюда и напитки при подаче; - проводить оформление счета для оплаты.					
Владеть: - способностью осуществлять передачу заказа гостей организации питания на кухню организации питания; - способностью получения блюд и напитков с кухни организации питания; - проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
ПКУВ-10. Способен проводить экономический анализ деятельности предприятия					
Знать: - нормативно-правовые акты, регулирующие финансово-хозяйственную деятельность организации; - методы сбора и обработки экономической информации, осуществления технико-экономических расчетов и анализа хозяйственной деятельности организации; - порядок разработки перспективных и годовых планов хозяйственно-финансовой и производственной деятельности организации.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: - составлять проекты хозяйственно-финансовой, производственной и	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются	Сформированные умения	

коммерческой деятельности (бизнес-планов) организации; - осуществлять экономический анализ хозяйственной деятельности и ее подразделений, выявлять резервы производства; - разрабатывать меры по обеспечению режима экономии, повышению рентабельности производства, конкурентоспособности выпускаемой продукции, производительности труда; - анализировать результаты расчетов финансово-экономических показателей и обосновывать полученные выводы; - предлагать организационно-управленческие решения, которые могут привести к повышению экономической эффективности деятельности организации.			небольшие ошибки		
Владеть: - методами сбора и обработки исходных данных для составления проектов хозяйственно-финансовой, производственной и коммерческой деятельности (бизнес-планов) организации; - методами выполнения расчетов по материальным, трудовым и финансовым затратам, необходимых для производства и реализации выпускаемой продукции, освоения новых видов продукции, производимых услуг.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
ПКУВ-11. Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере					

общественного питания					
Знать: современное состояние теории и практики в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
ПКУВ-12. Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения					
Знать: объекты и методы научных исследований в сфере общественного питания, планирование и постановку эксперимента.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
Уметь: проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методами планирования и постановки эксперимента, методами проведения научных исследований, анализа и статистической обработки	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие	Сформированное владение	

экспериментальных данных.			ошибки		

3. Методические материалы, определяющие результаты освоения образовательной программы

3.1 Методические рекомендации по подготовке и защите выпускных квалификационных работ

3.1.1. Требования к выпускной квалификационной работе и порядку ее выполнения

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. При выполнении выпускной квалификационной работы, обучающийся должен показать способности и умения, опираясь на полученные знания, решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, грамотно излагать специальную информацию, докладывать и отстаивать свою точку зрения перед членами комиссии.

Выпускная квалификационная работа – это самостоятельная работа студента, выполняемая по учебному плану на завершающем этапе обучения, являющаяся основным средством итоговой аттестации выпускников, претендующих на получение квалификации «бакалавр». Выпускная квалификационная работа должна:

- быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития отрасли;
- носить аналитический, научно-исследовательский или проектный характер в соответствующей области знаний;
- представлять самостоятельное исследование соответствующей проблемы, анализ современного состояния и перспектив развития отрасли в целом и/или конкретных предприятий (организаций), демонстрирующее способность студента теоретически осмысливать существующие проблемы производства, делать на основе анализа соответствующие выводы и вносить предложения;
- отражать добросовестность студента в использовании данных отчетности и опубликованных материалов других авторов.

График защит ВКР устанавливается на заседании кафедры в соответствии с учебными планами студентов дневной и заочной форм обучения, и доводится до сведения студентов.

Для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» выпускная квалификационная (бакалаврская) работа может быть выполнена в следующих видах: 1. проект одного из типов предприятий общественного питания с характеристикой всех сфер его деятельности: организационной, производственно-технологической и экономической; 2. научно – исследовательская работа, направленная на изучение технологических свойств пищевых продуктов, разработку новых блюд и изделий с применением новых способов кулинарной обработки, пищевых добавок и других ингредиентов, повышающих качество продукции.

Перечень тем выпускных квалификационных работ утверждается распоряжением декана соответствующего факультета, и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до государственной итоговой аттестации.

По письменному заявлению на имя заведующего выпускающей кафедрой обучающемуся может быть предоставлена возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по теме, предложенной обучающимся, в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначаются из числа профессорско-преподавательского состава выпускающей кафедры руководитель

и, при необходимости, консультант (консультанты) по подготовке выпускной квалификационной работы.

Установление обучающимся тем выпускных квалификационных работ и назначение научных руководителей и консультантов (при необходимости) оформляется распоряжением декана соответствующего факультета.

Выпускная квалификационная работа выполняется студентом на основании задания, выданного руководителем и плана выполнения ВКР, в котором указываются наименование разделов, сроки выполнения разделов и срок сдачи ВКР на проверку по программе «Антиплагиат».

Задание на выполнение ВКР оформляет научный руководитель, на основе которого вместе с обучающимся составляется график подготовки и оформления выпускной квалификационной работы. Руководители ВКР и заведующие выпускающими кафедрами должны систематически контролировать ход выполнения ВКР в соответствии с графиком.

После завершения подготовки студентом ВКР его руководитель готовит письменный отзыв о работе обучающегося в период выполнения ВКР.

Защита ВКР является публичной и проходит в виде представления доклада по теме продолжительностью 5-7 минут с иллюстрацией материала.

Студентам, не защитившим ВКР по уважительной причине, документально подтвержденной, ректором ВУЗа может быть удлинен срок обучения до следующего периода работы государственной экзаменационной комиссии по защите ВКР, но не более 1 года.

3.1.2 Требования к оформлению ВКР

Объем бакалаврской выпускной квалификационной работы составляет примерно 80 страниц печатного текста, выполненного через 1,5 межстрочных интервала шрифтом Times New Roman, размером 14pt.

Выпускную квалификационную работу выполняют на белой бумаге формата А4 (210*297), соблюдая следующие размеры полей: левое – 30 мм; правое – 10 мм; нижнее 20 мм; верхнее – 20 мм. (ГОСТ Р 6.30-2003 «Унифицированные системы документации. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов»).

Страницы работы нумеруются арабскими цифрами (нумерация сквозная по всему тексту). Номер страницы ставится в правом углу верхнего поля листа без точки. Размер шрифта - 14. Тип шрифта - Times New Roman. Титульный лист включается в общую нумерацию, номер на нем не ставится. Все страницы, начиная с 5-й (Введение), нумеруются. Межстрочный интервал – полуторный (1,5).

Все элементы бакалаврской выпускной квалификационной работы должны находиться в правильном пропорциональном соотношении с общим объемом текста. В общем объеме бакалаврской выпускной квалификационной работы 1-2 страницы отводятся на содержание, 3-5 страниц – на введение, 3 страницы – на заключение, 5-7 страниц – на список использованной литературы и оставшийся объем на основную часть работы.

Оформление таблиц. Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название следует помещать над таблицей.

При переносе части таблицы на другую страницу название помещают только над первой частью таблицы.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Если в работе одна

таблица, она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица В.1», если она приведена в приложении В.

Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенные точкой.

На все таблицы работы должны быть приведены ссылки в ее тексте, при ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблицы точки не ставят. Заголовки и подзаголовки граф указывают в единственном числе.

Таблицы ограничивают линиями. Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

Горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.

Между таблицей и текстом дается 1 интервал.

Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф. Головка таблицы должна быть отделена линией от остальной части таблицы.

Высота строк таблицы должна быть не менее 8 мм (1 интервал). Таблицу, к зависимости от ее размера, помещают под текстом, в котором впервые дана ссылка на нее, или на следующей странице, а при необходимости в приложении к ВКР. Допускается помещать таблицы вдоль длинной стороны листа.

Слово «Таблица» указывают один раз слева с красной строки над первой частью таблицы, над другими частями пишут слова «Продолжение (окончание) таблицы» с указанием номера (обозначения) таблицы.

Если в конце страницы таблица прерывается и ее продолжение будет на следующей странице, в первой части таблицы нижнюю горизонтальную линию, ограничивающую таблицу не проводят.

Требования к оформлению графической части. Объём и содержание графического материала определяет руководитель в задании на выпускную квалификационную (бакалаврскую) работу. Это могут быть: 1) поэтажные планы предприятия с расстановкой оборудования в основных помещениях и производственных цехах; 2) чертёж одного из основных производственных помещений в М 1:25 (1:50) с расстановкой и монтажной привязкой оборудования; 3) технологическая схема приготовления какого-либо блюда или кулинарного изделия, полуфабриката, представляющего особый интерес в производственной программе проектируемого предприятия; 17 4) план предприятия с нанесением всех основных технологических потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой посуды, использованной посуды, отходов и т.д. или таблицы, схемы, отражающие содержание специального вопроса. 5) таблица основных показателей экономической деятельности предприятия.

Графическая часть ВКР включает следующие чертежи:

1. План предприятия. Выполняют в масштабе 1:50 или 1:100 с расстановкой оборудования. Приводят экспликацию помещений.

2. Аппаратурное оформление технологической схемы фирменного блюда

3. Организационно-технологическая схема цеха.

4. Плакат – Технико-технологическая карта фирменного блюда.

5. Плакат – Таблица основных экономических показателей предприятия.

Студент выполняет эти чертежи на формате А1 (594 мм х 841 мм) в соответствие с требованиями ЕСКД.

Экспликация – это таблица, выполняемая на листе генерального плана, в правом верхнем углу листа над угловым штампом. Экспликация чертится с отступом от верхней

рамки 15 мм. Если количество строк не умещается в верхнем углу, то экспликация переносится к угловому штампу и чертится с отступом 1 мм влево от углового штампа.

Экспликация имеет следующие колонки: номер по порядку, наименование, площадь помещений, примечание.

Спецификация – таблица, содержащая перечень всех составных частей, входящих в данную технологическую схему. Спецификация выполняется на технологической схеме, над угловым штампом. Спецификации имеет следующие колонки: номер обозначения, наименование, марка, количество, масса, примечание.

Если спецификация не вмещает все позиции, то она переносится с отступом 1 мм влево от углового штампа и продолжается.

Верхний угловой штамп выполняется в левом верхнем углу. В верхний угловой штамп (140х70 мм) вносят шифр работы.

Типы линий: чертеж выполняется твердым карандашом, с последующей обводкой сплошной основной линией мягким карандашом. Линии видимого контура S =0,6…1,5 мм, сплошная тонкая линия от S/3 до S/2.

Форматы чертежей, условных обозначений и их масштаб должны строго отвечать требованиям действующих Государственных стандартов и сопровождаться спецификациями.

3.1.3 Критерии оценки результатов представления ВКР

Оценка «Отлично» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую основу, расширенные экспериментальные исследования в области разработки продуктов питания различного назначения, глубокий анализ полученных результатов, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Имеет положительные научного руководителя и рецензента.

При защите ВКР обучающийся аргументировано показывает знания технологических процессов производства, принципов и методов разработки нового вида продукта различного назначения, методики расчета и подбора технологического оборудования предприятия питания. Во время доклада обучающийся использует презентации и свободно отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Хорошо» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую основу, необходимые экспериментальные исследования в области разработки продуктов питания различного назначения, достаточно подробный анализ результатов, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и предложениями. Имеет положительные отзывы научного руководителя и рецензента. Однако при защите ВКР обучающийся показывает отдельные пробелы в знаниях технологических процессов производства, принципов и методов разработки нового вида продукта различного назначения, методики расчета и подбора технологического оборудования предприятия питания. Во время доклада используется презентация, обучающийся без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Удовлетворительно» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую основу, базируется на практическом материале, но при защите ВКР обучающийся показывает поверхностные знания технологических процессов производства, принципов и методов разработки нового вида продукта различного назначения, методики расчета и подбора технологического оборудования предприятия питания. В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При ее защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы.

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется за ВКР, которая не носит исследовательского характера, не раскрывает основ технологических процессов производства, не отражает принципы и методы разработки нового вида продукта различного назначения, методики расчета и подбора технологического оборудования предприятия питания. В отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания. При защите ВКР обучающийся затрудняется ответить на поставленные вопросы по ее теме, не владеет теорией вопроса.

3.1.4 Требования к структуре ВКР

Материалы ВКР должны состоять из структурных элементов, расположенных в следующем порядке:

– титульный лист;
– содержание с указанием номеров страниц;
– введение;
– основная часть (главы, параграфы, пункты, подпункты);
– выводы по главам;
– заключение;
– список использованных источников и литературы;
– приложения (при необходимости).

Все изложение и структура бакалаврской выпускной квалификационной работы должны быть подчинены единой логике и реализации поставленной исследовательской цели. Бакалаврская выпускная квалификационная работа включает пояснительную записку и иллюстрационный материал.

Пояснительная записка формируется в следующей последовательности:

- титульный лист;
- задание на выпускную квалификационную работу;
-реферат;
- содержание с указанием страниц разделов;
- введение;
- основная часть работы;
- заключение;
- список использованных литературных источников.

Структура и примерный объем каждого раздела приводится в таблице 1.

Таблица 1 – Структура пояснительной записки

Структура пояснительной записки	Кол. стр.
Титульный лист	1
Задание на выполнение ВКР	1
Реферат	1
Содержание	1
Введение	2-3
1. Нормативные ссылки или обзор литературы	1-2
2. Технико-экономическое обоснование	1-3
3. Организационно-технологические расчеты	50-60
3.1 Расчеты производственной программы	
3.2 Расчет сырья	

3.3 Расчет складских помещений	
3.4 Расчет заготовочного цеха	
3.5 Расчет доготовочного цеха	
3.6 Описание технологической схемы фирменного блюда	
3.7 Организация производства	
3.8 Организация обслуживания	
4. Контроль качества продукции	3-5
5. Экономические расчеты	10-15
6. Безопасность жизнедеятельности	5-6
Заключение	1-2
Список использованных источников	4-10
Приложения	2-10

Заголовки структурных элементов работы располагают в середине строки (выравнивание по центру), без точки в конце и печатают заглавными буквами (Caps Lock) без подчеркивания.

Реферат составляется на отдельном листе; объем реферата не должен превышать 0,5…0,75 страницы.

В начале реферата даются сведения о количестве страниц, иллюстраций, таблиц, использованных источников информации, приложений, об объеме графической части.

Текст реферата должен отражать: цель, объект проектирования, полученные данные, значимость работы. Также в реферате должно быть указано количество таблиц, рисунков и библиографических наименований. Пример оформления реферата представлен в приложении 2.

Содержание бакалаврской выпускной квалификационной работы – это полный перечень последовательно перечисляемых заголовков всех ее составных частей, с указанием номера страницы, на которой расположен заголовок.

Содержание основной части ВКР определяется ее темой и видом. Рекомендуется, чтобы каждый раздел ВКР заканчивался кратким выводом.

Количество разделов, подразделов определяется, исходя из специфики и темы ВКР. Разделы выпускной квалификационной работы должны соответствовать тематике и содержанию основной части работы.

Содержание основной части работы составляется после завершения написания бакалаврской выпускной квалификационной работы. При его оформлении следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо без ошибок перенести в содержание названия всех структурных частей бакалаврской выпускной квалификационной работы в их последней редакции;

- необходимо из текста бакалаврской выпускной квалификационной работы перенести в содержание номера страниц, на которых расположены заголовки ее составных частей;

- последнее слово каждого заголовка в оглавлении соединяют отточием с номером страницы, на которой расположен заголовок в тексте;

- номера страниц проставляют справа арабской цифрой без буквы «с» и знаков препинания;

- все заголовки записываются в содержании строчными буквами с первой прописной;

- заглавие самого раздела (то есть слово «содержание») записывают в виде заголовка прописными буквами по центру текста;

- в текст содержания не включаются такие составные части бакалаврской выпускной квалификационной работы, как титульный лист, задание на выпускную квалификационную работу, реферат;

- приложения отражаются в содержании однократно, вне зависимости от их количества и объема.

Текст пояснительной записки делят на разделы: обоснование проектирования предприятия, организационный, технологический и т.д., затем на подразделы и пункты.

В разделе «Нормативные ссылки» дипломник приводит перечень ссылочных нормативных документов по стандартизации, который излагают в следующем порядке:

- технические регламенты РФ;
- государственные стандарты Российской Федерации (ГОСТ Р);
- межгосударственные стандарты (ГОСТ), действующие на территории РФ;
- международные стандарты (ИСО и МЭК);
- строительные нормы и правила (СНиП);
- санитарные правила и нормы (СанПиН);
- технические условия (ТУ).

В перечне ссылочных нормативных документов указывают полные обозначения этих документов с цифрами года принятия и их наименования, размещая эти документы в порядке возрастания регистрационных номеров.

Во введение обосновывается актуальность выбранной темы, определяется степень ее новизны, формируются цель и задачи. Как правило, объем введения – 1-3 страницы.

Количество разделов, подразделов определяется, исходя из специфики и темы ВКР. Разделы выпускной квалификационной работы должны соответствовать тематике и содержанию основной части работы.

Заключение ВКР должно содержать общие выводы по выполненной работе.

Список использованных литературных источников оформляется в соответствии с едиными требованиями библиографического описания произведений печати.

Формулы должны быть снабжены пояснениями буквенных значений с указанием размерности величин. Далее формула должна быть представлена с подставленными численными значениями и приведен результат расчета.

Ссылки на литературный источник даются в квадратных скобках с указанием порядкового номера в списке использованных источников.

Результаты расчетов рекомендуется сводить в таблицы с пояснением методов расчета и исходных величин.

В ВКР должна быть поставлена и решена актуальная научная проблема; результаты исследования в ВКР должны иметь теоретическую и практическую значимость.

Смысл требования научной новизны ВКР состоит в том, чтобы в ВКР обобщался новый фактический материал, разработанный лично автором.

Введение является важнейшим разделом ВКР, потому что именно здесь формулируются основные методологические характеристики работы: дается обоснование выбора темы и ее актуальности, определяются цель, объект, предмет, задачи, указывается научная новизна и т.д.

В ходе выполнения выпускной квалификационной работы студент решает следующие задачи:

- изучает спрос на отдельные виды продукции и услуг общественного питания, обосновывает выбор типа, класса и мощности проектируемого предприятия питания;

- разрабатывает номенклатуру услуг для проектируемого предприятия, производственно-торговую структуру в зависимости от типа и класса предприятия, которая должна согласоваться с номенклатурой проектируемых услуг, разрабатывает или оптимизирует ассортимент продукции;

- составляет научно обоснованное меню для разного контингента потребителей;

- определяет потребность предприятия в сырье, полуфабрикатах, материалах, оборудовании, инвентаре, топливе, посуде, определяет возможных поставщиков и разрабатывает рациональные формы поставок;

- разрабатывает новые кулинарные изделия или прогрессивные, конкурентоспособные технологии производства блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, разрабатывает на них нормативно техническую документацию;

- обеспечивает рациональную организацию технологических процессов на проектируемом предприятии питания и в специализированных цехах по выпуску полуфабрикатов и готовой продукции, разрабатывает и обосновывает меры по научной организации режимов труда и отдыха для работников каждого цеха и отделения;

- определяет и разрабатывает методы и формы обслуживания потребителей и дает их характеристику в виде схемы организации повседневного обслуживания потребителей;

- внедряет ресурсосберегающие технологии производства продукции на проектируемом предприятии, способствующие снижению трудозатрат, экономии топливно-энергетических, сырьевых и материальных ресурсов;

-проводит технологические, инженерно-технические расчеты, составляет поэтажные планы предприятия с расположением оборудования, инженерно-технического оснащения;

- вырабатывает рациональное решение объемно-планировочных схем и конструктивных элементов проектируемых зданий или предлагает схемы реконструкции элементов имеющихся зданий;

- разрабатывает меры по обеспечению охраны труда и противопожарной безопасности на предприятии;

- учитывает требования к обеспечению экологической чистоты продукции и безопасной работы предприятия для окружающей среды;

- определяет экономическую эффективность работы проектируемого или реконструируемого предприятия;

- широко использует в работе над выпускной квалификационной работой компьютерную технику.

Каждая глава ВКР, а также другие ее структурные части (введение, заключение, список литературы, приложение) должны начинаться с новой страницы. Таблицы и рисунки должны быть обязательно описаны.

В результате оформления работы необходимо написать Заключение – краткое изложение полученных собственных результатов (анализа, экспериментальных данных, рекомендаций), видение перспектив и т.д. Выводы представляют собой краткие результаты по поставленным задачам

«Технико-экономическое обоснование» включает материалы, определяющие необходимость разработки данного проекта и строительства предприятия в данной местности. Проводится обоснование мощности и типа проектируемого предприятия.

В разделе «Организационно-технологические расчеты» студент приводит:

- расчет производственной программы предприятия (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1983. - 720 с.);

-расчет сырья, складских помещений; заготовочных цехов; доготовочных цехов;

- составление и описание технологических схем;

-организации производства;

-организацию обслуживания.

Дипломник дает краткую характеристику рассматриваемого сырья и вспомогательных материалов. Делает всесторонний анализ существующих технологических схем, предлагает мероприятия по совершенствованию существующих

схем и обосновывает выбранную. С учетом предлагаемых мероприятий дипломник составляет технологическую схему и приводит ее в векторном (структурном) виде.

Складские помещения рассчитывают по удельной нагрузке на 1 м^2 площади пола. Кроме охлаждаемых помещений студенты рассчитывают кладовые сыпучих продуктов и овощей. Для расчёта площади складских помещений используют данные, приведённые в сводной продуктовой ведомости.

Структуру складской группы помещений для различных типов предприятий общественного питания (ПОП) определяют в соответствии со строительными нормами и правилами для данного вида предприятия.

При проектировании складских помещений учитывают следующие требования:

Высота охлаждаемых камер в чистоте должна составлять не менее 2,4 м, но не более 3,3 м. Хранение продуктов осуществляется на подтоварниках и стеллажах. Складские помещения вместе с загрузочной необходимо располагать со стороны хозяйственного двора. Складские помещения, комната кладовщика должны быть максимально приближены к загрузочной. Складские помещения должны располагаться единым блоком и не должны быть проходными. В случае размещения складских помещений и производственных помещений на разных этажах следует предусмотреть связь между ними (лифт, лестница).

Охлаждаемые камеры следует располагать единым блоком. Минимальный размер камеры в плане 2,1х2,4 м. Вход в группу камер следует предусмотреть через тамбур – шлюз. Ширина тамбура – не менее 1,6 м, ширина дверей – не менее 1 м.

Кладовые овощей по возможности следует располагать у наружной стены со стороны хоздвора без естественного освещения.

Кладовые продуктов и охлаждаемые камеры не следует располагать под моечными и санузлами, а также под производственными помещениями, имеющими трапы.

Рядом с охлаждаемыми помещениями, а также под ними не следует размещать котельные, бойлерные, душевые, санузлы. Камеру пищевых отходов с тамбуром следует проектировать на первом этаже здания с выходом через тамбур наружу и в помещение (коридор) предприятия общественного питания.

Расчёт заготовочных и доготовочных цехов сводится к составлению производственной программы цеха, определению численности производственных работников, расчёту и подбору всех видов оборудования, площади цеха.

В разделе «Организация обслуживания посетителей» дается обоснование выбора номенклатуры услуг, предоставляемых потребителям на предприятии; рассматриваются методы и формы обслуживания потребителей, используемых в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, помещения для потребителей и их оснащение; характеристика столовой посуды, приборов и белья, информационное обеспечение процесса обслуживания, прогрессивные формы обслуживания. При описании организации производственного контроля и качества блюд, напитков и изделий учитывают все этапы, связанные с производством кулинарной продукции, рассматривается классификация показателей качества продукции, в том числе и кулинарной продукции общественного питания, уделяется внимание анализу факторов повышения качества, принципам, функциям и особенностям создания комплексной системы управления качеством.

3.1.5 Порядок проверки выпускной квалификационной работы в системе «Антиплагиат» и допуска ее к защите

Тексты всех выпускных квалификационных работ в Майкопском государственном технологическом университете подлежат обязательной проверке на объем заимствования, процедура которой регламентирована Положением о проверке письменных работ

обучающихся в ФГБОУ ВО «МГТУ» на оригинальность на основе системы «АНТИПЛАГИАТ ВУЗ».

Сроки проверки в системе «АНТИПЛАГИАТ ВУЗ» устанавливаются минимум за одну неделю до начала защиты выпускных квалификационных работ.

Законченную выпускную квалификационную работу обучающийся предоставляет для проверки самостоятельности ее выполнения в печатном и электронном виде (в формате *.doc) не позднее, чем за 10 дней до предварительной защиты. Проверка на самостоятельность выполнения выпускной квалификационной работы осуществляется с использованием системы «Антиплагиат».

При предоставлении работы обучающийся заполняет и подписывает заявление по установленной форме.

В заявлении подтверждается факт отсутствия в выпускной квалификационной работе заимствований из печатных и электронных источников подкрепленных соответствующими ссылками, и информированность обучающегося о возможных санкциях в случае обнаружения плагиата. Непредставление обучающимся заявления автоматически влечет за собой отказ в допуске выпускной квалификационной работы к защите.

Обучающийся допускается к защите ВКР при наличии в ней оригинальности, составляющей не менее 50 %.

3.1.6 Порядок подачи и рассмотрения апелляции

Для рассмотрения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации в Майкопском государственном технологическом университете создаются апелляционные комиссии. Регламент работы комиссий устанавливается настоящим Порядком, а также Положением об апелляционных комиссиях по результатам государственной итоговой аттестации федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет».

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласия с результатом государственного аттестационного испытания.

Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

Апелляция не позднее 2 рабочих дней со дня подачи рассматривается на заседании Апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

При рассмотрении апелляции о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания

обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае удовлетворения апелляции результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные приказом ректора Университета.

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата государственного аттестационного испытания;
- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного аттестационного испытания.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного аттестационного испытания и выставления нового.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии председателя или одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в университете (институте/филиале) в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

3.1.7. Рецензирование и защита выпускной квалификационной работы

Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию. Рецензентов по выпускной квалификационной работе назначает заведующий кафедрой.

Для проведения рецензирования выпускной квалификационной работы указанная работа направляется одному рецензенту из числа лиц, не являющихся работниками выпускающей кафедры. Рецензент проводит анализ выпускной квалификационной работы и представляет на выпускающую кафедру письменную рецензию на указанную работу.

Результатом проверки выпускной квалификационной работы рецензентом является письменная рецензия. В рецензии указывают:

− актуальность темы выпускной квалификационной работы;

− соответствие представленной на рецензирование работы плану и графику ее выполнения;

− использование в работе последних достижений в области науки и техники;

− оригинальность, новизна, глубина и обоснованность решений предложений студента;

− возможность практического использования полученных результатов;

− слабые стороны выпускной квалификационной работы и ее недостатки; − качество оформления работы;

− соответствие выполненной работы требованиям высшей школы.

Рецензия завершается общими выводами, заключением о возможности присвоения ее автору соответствующей квалификации. Подпись рецензента заверяется печатью организации, в которой он работает.

Заведующий кафедрой на основании представленных материалов решает вопрос о допуске студента к защите, исходя из содержания и оформления работы, соответствия сроков выполнения ее утвержденному графику, а также оценок, данных, указанных в отзыве и рецензии на выпускную квалификационную работу.

Зав. кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания З.Н. Хатко