

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР и ЦТ

О.А. Красовская
О.А. Красовская

05 2025 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки **19.03.04** Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) **Технология продукции и организация ресторанного дела**

Квалификация выпускника - **бакалавр**

Нальчик-2025

Программа государственной итоговой аттестации подготовлена в соответствии с приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. №636, требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047.

Составители:

Составитель рабочей программы

д-р техн. наук, профессор



А.С. Джабоева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Зав. кафедрой, профессор



А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

канд. биол.наук, доцент



Т.Х. Глупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы, которая проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

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

Формы государственной итоговой аттестации, порядок проведения такой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания определены федеральным государственным образовательным стандартом (далее - ФГОС) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047 и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (далее – Порядок), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. № 636 (в ред. Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 №86, от 28.04.2016 №502).

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в соответствии с приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. №636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», локальными нормативными актами: «Положение о Государственной итоговой аттестации выпускников», «Положение о выпускной квалификационной работе», «Положение о рецензировании выпускных квалификационных работ», «Положение о порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ» и имеет целью определить степень сформированности всех компетенций, предусмотренных образовательной программой, обучающимися.

В структуру основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания согласно п. 6.2. ФГОС и решения Ученого совета Кабардино-Балкарского ГАУ от 27.11.2015 г. протокол № 3 в Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа) является обязательной формой государственной итоговой аттестации лиц, завершающих освоение образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и представляет собой законченное самостоятельное учебно-научное исследование, обладающее единством внутренней структуры и содержания.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

2. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, КОТОРЫМИ ДОЛЖНЫ ОВЛАДЕТЬ ОБУЧАЮЩИЕСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программы бакалавриата и в процессе подготовке к государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела» у обучающегося завершается формирование и оценивается степень освоения ряда компетенций:

Универсальные компетенции (УК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

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

ОПК-3. Способен использовать фундаментальные знания в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий общественного питания

ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продук-

ции питания

ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.

ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания

ПК-5 Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-6 Способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа

ПК-7 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПК-8 Владеет разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания и организации потребления.

3. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, А ТАКЖЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Сформированность каждой компетенции в рамках прохождения государственной итоговой аттестации оценивается с применением системы показателей и критериев оценивания по шкале оценивания.

Для осуществления процедуры оценивания уровня сформированности компетенций в ходе государственной итоговой аттестации, разработана система из четырех показателей, каждому из которых соответствует перечень критериев, оцениваемых в баллах. В результате защиты выпускной квалификационной работы обучающийся набирает определенную сумму баллов, которая с учетом уровня сформированности компетенций трансформируется в соответствующую оценку.

Шкала оценки сформированности компетенций

Компетенция (содержание и шифр)	Шкала оценивания с критериями (уровни освоения)
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<i>Высокий уровень</i> Студент демонстрирует высокий уровень осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач
	<i>Средний уровень</i> Студент демонстрирует средний уровень осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач
	<i>Пороговый уровень</i> Студент демонстрирует пороговый уровень осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
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	<i>Высокий уровень</i> Студент демонстрирует высокий уровень определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	<i>Средний уровень</i> Студент демонстрирует средний уровень определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	<i>Пороговый уровень</i> Студент демонстрирует пороговый уровень определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<i>Высокий уровень</i> Студент демонстрирует высокий уровень социального взаимодействия и реализации своей роли в команде
	<i>Средний уровень</i>

	Студент демонстрирует средний уровень социального взаимодействия и реализации своей роли в команде
	<i>Пороговый уровень</i> Студент демонстрирует пороговый уровень социального взаимодействия и реализации своей роли в команде
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<i>Высокий уровень</i> Студент демонстрирует высокий уровень деловой коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках в научно-исследовательской, торгово-технологической и оценочно-аналитической деятельности
	<i>Средний уровень</i> Студент демонстрирует средний уровень деловой коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках в научно-исследовательской, торгово-технологической и оценочно-аналитической деятельности
	<i>Пороговый уровень</i> Студент демонстрирует пороговый уровень деловой коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках в научно-исследовательской, торгово-технологической и оценочно-аналитической деятельности
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<i>Высокий уровень</i> Студент способен работать в коллективе, толерантно воспринимая межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	<i>Средний уровень</i> Студент способен работать в коллективе, в целом толерантно воспринимая межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	<i>Пороговый уровень</i> Студент демонстрирует пороговый уровень восприятия межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<i>Высокий уровень</i> Студент способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	<i>Средний уровень</i> Студент в целом способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	<i>Пороговый уровень</i> Студент демонстрирует пороговый уровень управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной	<i>Высокий уровень</i> Студент демонстрирует высокий уровень владения навыками физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

и профессиональной деятельности	<i>Средний уровень</i> Студент демонстрирует средний уровень владения навыками физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	<i>Пороговый уровень</i> Студент демонстрирует пороговый уровень владения навыками физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
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	<i>Высокий уровень</i> Студент демонстрирует высокий уровень создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	<i>Средний уровень</i> Студент демонстрирует средний уровень создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	<i>Пороговый уровень</i> Студент демонстрирует пороговый уровень создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	<i>Высокий уровень</i> Студент демонстрирует высокий уровень использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
	<i>Средний уровень</i> Студент демонстрирует средний уровень использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
	<i>Пороговый уровень</i> Студент демонстрирует пороговый уровень использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<i>Высокий уровень</i> Студент демонстрирует высокий уровень принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности
	<i>Средний уровень</i> Студент демонстрирует средний уровень принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности
	<i>Пороговый уровень</i>

	Студент демонстрирует пороговый уровень принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	<i>Высокий уровень</i> Студент способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
	<i>Средний уровень</i> Студент в целом способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
	<i>Пороговый уровень</i> Студент демонстрирует пороговый уровень нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействию им в профессиональной деятельности
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	<i>Высокий уровень</i> Студент демонстрирует высокий уровень применения принципов работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности.
	<i>Средний уровень</i> Студент демонстрирует средний уровень применения принципов работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности.
	<i>Пороговый уровень</i> Студент демонстрирует пороговый уровень применения принципов работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности.
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
ОПК-2 Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	<i>Высокий уровень</i> Студент демонстрирует способность на высоком уровне применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности
	<i>Средний уровень</i> Студент демонстрирует способность на среднем уровне применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности
	<i>Пороговый уровень</i> Студент демонстрирует пороговый уровень применения основных законов естествознания и научных методов исследований для решения задач профессиональной деятельности
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
ОПК-3 Способен использовать фундаментальные знания в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий общественного питания	<i>Высокий уровень</i> Студент способен применять фундаментальные знания в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий общественного питания
	<i>Средний уровень</i> Студент в целом способен применять фундаментальные знания в

	области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий общественного питания
	<i>Пороговый уровень</i> Студент демонстрирует пороговый уровень фундаментальных знаний в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий общественного питания
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
ОПК - 4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<i>Высокий уровень</i> Студент способен на высоком уровне осуществлять технологические процессы производства продукции питания
	<i>Средний уровень</i> Студент в целом способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
	<i>Пороговый уровень</i> Студент демонстрирует пороговый уровень применения технологических процессов производства продукции питания
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
ОПК - 5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	<i>Высокий уровень</i> Студент способен на высоком уровне организовывать и контролировать производство продукции питания
	<i>Средний уровень</i> Студент способен на хорошем уровне организовывать и контролировать производство продукции питания
	<i>Пороговый уровень</i> Студент способен на среднем уровне организовывать и контролировать производство продукции питания
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<i>Высокий уровень</i> Студент способен на высоком уровне управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<i>Средний уровень</i> Студент способен на хорошем уровне управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<i>Пороговый уровень</i> Студент способен на среднем уровне управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением со-	<i>Высокий уровень</i> Студент способен на высоком уровне осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

	<i>Средний уровень</i> Студент способен на хорошем уровне осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.
	<i>Пороговый уровень</i> Студент способен на среднем уровне осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<i>Высокий уровень</i> Студент способен на высоком уровне организовать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<i>Средний уровень</i> Студент способен на хорошем уровне организовать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<i>Пороговый уровень</i> Студент способен на среднем уровне организовать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	<i>Высокий уровень</i> Студент способен на высоком уровне устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания
	<i>Средний уровень</i> Студент в целом способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания
	<i>Пороговый уровень</i> Студент способен на среднем уровне устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
ПК-5 Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания	<i>Высокий уровень</i> Студент демонстрирует высокий уровень знаний в области разработки проектов (проектов реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	<i>Средний уровень</i> Студент демонстрирует хороший уровень знаний в области разработки проектов (проектов реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<i>Пороговый уровень</i> Студент демонстрирует средний уровень знаний в области разработки проектов (проектов реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
ПК-6 Способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа	<i>Высокий уровень</i> Студент способен на высоком уровне разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа
	<i>Средний уровень</i> Студент в целом способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа
	<i>Пороговый уровень</i> Студент способен на среднем уровне разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
ПК-7 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовывать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических	<i>Высокий уровень</i> Студент способен на высоком уровне разработать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	<i>Средний уровень</i> Студент в целом способен разработать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<i>Пороговый уровень</i> Студент способен на среднем уровне разработать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
ПК-8 Владеет разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания и организации потребления	<i>Высокий уровень</i> Студент демонстрирует высокий уровень владения разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания и организации потребления
	<i>Средний уровень</i> Студент демонстрирует хороший уровень владения разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания и организации потребления
	<i>Пороговый уровень</i> Студент демонстрирует средний уровень владения разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания и организации потребления
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
	<i>Средний уровень</i> Студент демонстрирует средний уровень знаний в области разработки проектов (проектов реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	<i>Пороговый уровень</i> Студент демонстрирует пороговый уровень знаний в области разработки проектов (проектов реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
ПК-6 Способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа	<i>Высокий уровень</i> Студент способен на высоком уровне разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа
	<i>Средний уровень</i> Студент в целом способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа
	<i>Пороговый уровень</i> Студент способен на пороговом уровне разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
ПК-7 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовывать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических	<i>Высокий уровень</i> Студент способен на высоком уровне разработать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	<i>Средний уровень</i> Студент в целом способен разработать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<i>Пороговый уровень</i> Студент способен на пороговом уровне разработать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
ПК-8 Владеет разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания и организации потребления	<i>Высокий уровень</i> Студент демонстрирует высокий уровень владения разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания и организации потребления
	<i>Средний уровень</i> Студент демонстрирует средний уровень владения разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания и организации потребления
	<i>Пороговый уровень</i> Студент демонстрирует пороговый уровень владения разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания и организации потребления
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена

4. ФОРМЫ И ОБЪЕМ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация выпускника по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела» состоит из обязательного аттестационного испытания в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее ВКР).

Общая трудоемкость подготовки к защите и процедура защиты составляет 9 з.е. (324 часов).

Для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» выпускная квалификационная (бакалаврская) работа может быть выполнена в следующих видах:

1. 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.
2. проект предприятия общественного питания с характеристикой всех типов его деятельности: технологической, организационно-управленческой и проектной.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

5.1 Структура выпускной квалификационной работы и требования к ее содержанию

Государственная итоговая аттестация включает в себя процесс подготовки и защиты выпускной квалификационной работы бакалавра, а также предполагает готовность выпускников в ходе защиты бакалаврской работы отвечать на дополнительные вопросы, касающиеся освоения компетенций ФГОС ВО, закрепленных за ГИА.

Подготовка выпускной квалификационной работы проводится студентом на протяжении заключительного года обучения, является проверкой качества полученных студентом теоретических знаний, практических умений и навыков, сформированных общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Выпускные квалификационные (бакалаврские) работы по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» ориентированы на разработку инновационных технологий производства продуктов питания, в том числе с заданными функциональными свойствами (ВКР в виде научно-исследовательской работы), проектирование и реконструкцию предприятий общественного питания (ВКР в виде проекта).

В выпускных квалификационных работах, на основе материалов научно-исследовательской работы и преддипломной практики, приводятся технологические и экономические расчеты, описывается организация производства предприятия и безопасность жизнедеятельности, либо систематизируются результаты научных исследований, формулируются выводы.

ВКР может основываться на обобщении выполненных ранее обучающимся курсовых работ и проектов, должна отражать умения студента самостоятельно разрабатывать тему выпускной квалификационной работы и формулировать соответствующие выводы и рекомендации.

Перечень примерных тем выпускных квалификационных работ рассматривается на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», утверждается заведующим кафедрой с указанием номера и даты протокола заседания и доводится до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Выбор темы выпускной квалификационной работы студентом осуществляется до начала научно-исследовательской работы и преддипломной практики, так как при ее прохождении студент должен собрать практический материал для выполнения ВКР.

Обучающемуся может быть предоставлено право самостоятельного выбора темы выпускной квалификационной работы в случае обоснования целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности студента по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

Выбранные темы выпускных квалификационных работ утверждаются приказом ректора для каждого студента с указанием научного руководителя.

К руководству выпускной квалификационной работы привлекаются высококвалифицированные преподаватели кафедры и при необходимости консультант (консультанты).

Структура выпускной квалификационной работы определяется спецификой разрабатываемой темы.

Выпускная квалификационная работа состоит из пояснительной записки и графического материала.

Структура пояснительной записки ВКР, выполняемой в виде научно-исследовательской работы включает: титульный лист; задание; аннотация; содержание с постраничной разметкой; перечень сокращений, условных обозначений символов, единиц и терминов (при необходимости); введение; обзор литературы; экспериментальную часть; выводы; список использованной литературы; приложения (при необходимости).

Титульный лист оформляется по образцу, представленному в приложении А.

Задание на ВКР (приложение Б), составленное в соответствии с требованиями кафедры, выдается студенту в следующей последовательности:

- студент выбирает тему ВКР из списка тем, предложенных кафедрой, или предлагает тему самостоятельно;
- руководитель работы заполняет бланк задания в двух экземплярах (стандартный бланк, входит в общую нумерацию страниц работы, но не нумеруется);
- на заседании кафедры утверждается задание на выполнение ВКР;
- один из экземпляров утвержденного задания, секретарь кафедры выдаёт студенту, второй, подписанный студентом, остаётся на кафедре.

В соответствующем разделе задания указан график выполнения ВКР. Студенты, не уложившиеся в график и не представившие работу, отвечающую настоящим требованиям, в сроки, указанные в задании, не допускаются к защите.

Аннотация представляется на русском и английском языках.

В аннотации приводят сведения об объеме ВКР: количество страниц, рисунков, таблиц, использованных источников литературы.

Аннотация должна представлять сокращенное изложение содержания работы и отражать: тему, цель, суть разработки, ее основные параметры, выводы, возможную область применения.

Аннотация содержит перечень ключевых слов (от 5 до 15) в именительном падеже, расположенных в строку через запятые.

Объем аннотации составляет не более 1 страницы.

Содержание с постраничной разметкой. В содержание включают названия всех разделов, подразделов и пунктов (если они имеют название) с указанием номера страницы, с которой они начинаются (приложение В).

Перечень сокращений, условных обозначений символов, единиц и терминов. Сокращения, условные обозначения, символы, термины, которые встречаются в работе более трех раз, должны быть представлены в виде отдельного перечня. Перечень необходимо располагать столбцом, в котором слева приводится символ, а справа – его детальная расшифровка.

Введение должно содержать оценку современного состояния решаемой проблемы, основание и исходные данные для разработки темы. Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, определяются цель и задачи исследования. Объем данного структурного элемента ВКР должен составлять не более 2 – 3 страниц текста.

Обзор литературы должен содержать оценку и анализ современного состояния решаемой научно-исследовательской задачи, обоснование и исходные данные для разработки темы.

Обзор составляется по плану, согласованному с руководителем работы. Он должен полно и систематизировано отражать тему, избранную для выпускной квалификационной работы. При составлении обзора необходимо отбирать только тот материал, который имеет непосредственное отношение к теме работы, выявляя мало разработанные, спорные и требующие дополнительных исследований стороны изучаемого вопроса.

Основное внимание уделяется критической оценке имеющихся экспериментальных данных и теоретических выкладок по ним. Противоречивые и спорные данные по теме исследования следует проанализировать и оценить с особой тщательностью.

В заключение обзора литературы должно быть приведено обоснование необходимости проведения данной работы, при этом следует четко сформулировать, в чем заключается ее новизна и актуальность.

Экспериментальная часть включает: объекты и методы исследования, результаты исследований и их анализ.

Проведение экспериментальной работы начинается с подбора и анализа объектов исследования. Подбор объектов определяется характером и целью исследования. Анализ их проводится по основным показателям, предусмотренным технической документацией, если таковая имеется, а также по показателям, существенным с точки зрения данного исследования. Для характеристики материалов можно также использовать данные документов, их сопровождающих.

В подразделе экспериментальной части «Методы исследования» приводится полный перечень всех методов, использованных в работе. Новые не имеющие еще широкого распространения методы исследования описываются с подробным изложением их принципа, техники проведения анализа, с приведением рисунков или фотографий приборов, перечислением необходимых реактивов и посуды. При использовании методов исследования, предусмотренных стандартами и рекомендациями, ограничиваются ссылкой на соответствующий документ. Исключение делают, если выполняемая работа носит методический характер и имеет целью совершенствование общепринятого метода анализа (или отдельных его этапов), который в этом случае описывается с максимальной подробностью.

Для проведения исследований, предусмотренных темой, составляется подробный план с выделением основных этапов работы.

Любой эксперимент может быть разбит на четыре основных этапа:

- 1-й этап – постановка задачи эксперимента;
- 2-й этап – планирование эксперимента;
- 3-й этап – подготовка и проведение эксперимента. В этот этап входит подбор оборудования, подготовка его к работе, проведение опытов, проверка полученных промежуточных результатов;
- 4-й этап – анализ отработанных результатов эксперимента и принятие решений на основе этого анализа.

Все данные, полученные в ходе выполнения работы, заносятся в виде протокольных записей в рабочий журнал. Форма этих записей должна быть хорошо продумана, чтобы можно было без труда находить нужные сведения. В этом же журнале записывают результаты расчетов, которые должны быть выполнены с определенной точностью, обусловленной характером эксперимента.

Нельзя записывать результаты работы бессистемно, на отдельных листочках, т.к. это зачастую приводит к потере экспериментальных данных.

Сводя данные опытов в таблицу, в первых ее столбцах следует помещать те из них, которые играют роль аргументов, в последних столбцах – данные, являющиеся функцией. Для облегчения последующей математической обработки результатов анализа в таблицах, кроме частных значений величин (x_i), помещают среднюю арифметическую величину i -го числа частных значений (\bar{x}), отклонения частных значений от средней величины ($\bar{x} - x_i$), квадрат отклонений $(\bar{x} - x_i)^2$ среднее квадратичное отклонение, относительную погрешность (E , %).

Расчеты выполняются с использованием соответствующих компьютерных программ. Результаты подклеивают в журнал, сделав необходимые пояснения.

Расчеты выполняются с помощью счетных механизмов или на компьютере.

Если расчеты производились с помощью компьютера, то распечатку расчетов следует подклеить в журнал, сделав необходимые пояснения.

Результаты расчетов выражают чаще всего интервалом, в котором с установленной вероятностью может находиться искомая величина.

Графически изучаемые зависимости, как правило, изображаются плавными линиями без изломов. Экспериментальные точки не ложатся на линию, а группируются вокруг нее случайным образом. Проводить плавные линии следует, согласуясь с методом наименьших квадратов, при этом следует делать такую замену переменных, чтобы новая зависимость была линейной.

Для графиков следует выбирать масштаб по осям координат так, чтобы угол наклона прямой был близок к 45° и график занимал бы все поле чертежа.

Данные каждого этапа работы должны быть обсуждены с руководителем (консультантом) – только после этого можно приступить к выполнению следующего этапа.

В экспериментальной части работы должна быть доказана достоверность полученных результатов (характеристик, параметров).

Выводы должны отражать итоги работы, выполненной в соответствии с поставленными целью и задачами.

Список использованной литературы должен содержать перечень источников литературы (не менее 30), использованных при выполнении ВКР, расположенных в алфавитном порядке на русском, на иностранных языках, адреса в интернете.

При написании работы студент обязан давать ссылки на авторов и источник, из которого он заимствует материалы или отдельные результаты. На эти материалы делаются ссылки в тексте в виде номера, заключенного в квадратные скобки.

Каждый вид использованных источников должен включать: порядковый номер, фамилию и инициалы авторов, заглавие источника, место издания, издательство, год издания, а сведения о статье из периодического издания должны иметь также номер издания или том и номер страниц, на которых напечатана статья.

При составлении библиографических ссылок следует руководствоваться ГОСТ Р 7.05-2008.

Приложения содержат материалы, которые не включены в основную часть, в частности:

- материалы, дополняющие экспериментальную часть;
- протоколы испытаний, внедрений;
- нормативные и справочные данные;
- таблицы, графики, диаграммы, программы описания алгоритмов и программ за-

дач, решаемых на ЭВМ, разработанные в процессе выполнения работы и др.

Графический материал. В связи с широким использованием медиа-проекционной техники, графический материал представляется в виде презентации, содержащей цель, задачи, результаты исследований в виде графиков, схем, таблиц и т.д., выполненной в графическом редакторе Power Pointe. Презентация прилагается к работе как на электронном (CD-диске), так и на бумажных носителях. В задании на графическую часть должно быть сформулировано содержимое презентации.

Объем пояснительной записки ВКР, выполняемый в виде научно-исследовательской работы – 50-60 страниц печатного текста (формат А4) без приложений. Количество графических документов определяется заданием на работу и составляет не более 6 листов (формат А4).

Соотношение между объемами отдельных частей работы устанавливает руководитель совместно со студентом.

Бакалаврская работа оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 (Библиографическая ссылка); ГОСТ 7.32-2001 в ред. Изменения № 1 от 01.12.2005, ИУС №12, 2005 (Отчет о научно-исследовательской работе); ГОСТ 7.1-2003 (Библиографическая записка. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления); ГОСТ Р 7.05-2008 Справки по оформлению списка литературы.

Структура пояснительной записки ВКР, выполняемой в форме проекта включает: титульный лист; задание; аннотацию; содержание с постраничной разметкой; перечень сокращений, условных обозначений символов, единиц и терминов (при необходимости); введение; технико-экономическое обоснование, организационно-технологический раздел, безопасность жизнедеятельности и экологичность проекта, экономические расчеты; заключение; список использованной литературы; приложения (при необходимости).

Титульный лист оформляется по образцу, представленному в приложении А.

Задание на ВКР, составленное в соответствии с требованиями кафедры, выдается студенту в следующей последовательности:

- студент выбирает тему ВКР из списка тем, предложенных кафедрой или предлагает тему самостоятельно;
- руководитель работы заполняет бланк задания в двух экземплярах (стандартный бланк, входит в общую нумерацию страниц работы, но не нумеруется);
- на заседании кафедры утверждается задание на выполнение ВКР;
- один из экземпляров утвержденного задания, секретарь кафедры выдаёт студенту, второй, подписанный студентом, остаётся на кафедре.

В соответствующем разделе задания указан срок представления ВКР к защите. Студенты, не уложившиеся в график и не представившие ВКР в сроки, указанные в задании, не допускаются к защите.

Аннотация представляется на русском и английском языках.

В аннотации приводят сведения об объеме ВКР: количество страниц, рисунков, таблиц, использованных источников литературы.

Аннотация должна отражать краткое содержание работы и включать: тему, суть разработки, возможную область применения.

Аннотация содержит перечень ключевых слов (от 5 до 15) в именительном падеже, расположенных в строку через запятые.

Объем аннотации составляет не более 1 страницы.

Содержание бакалаврской работы располагается после аннотации и включает названия разделов и подразделов работы с указанием их страниц (приложение В1).

Перечень сокращений, условных обозначений символов, единиц и терминов.

Сокращения, условные обозначения, символы, термины, которые встречаются в работе более трех раз, должны быть представлены в виде отдельного перечня. Перечень необходимо располагать столбцом, в котором слева приводится символ, а справа – его детальная расшифровка.

Во введении должны быть освещены задачи, стоящие перед общественным питанием, раскрыты проблемы, связанные с повышением качества продуктов питания, рациональными способами переработки сырья, приготовления блюд и кулинарных изделий. Следует отразить современное состояние научно-технических решений, направленных на организацию рационального питания, показать актуальность работы. Объем данного структурного элемента ВКР должен составлять не более 2–3 страниц текста.

Технико-экономическое обоснование (ТЭО) включает следующие элементы:

1. Обоснование необходимости строительства предприятия в соответствии с расчетными нормативами развития сети. Проектирование общедоступных предприятий общественного питания осуществляют на основе маркетинговых исследований в предполагаемом районе строительства. Определяют численность проживающего в нем населения и действующую сеть предприятий общественного питания в зоне проектируемого предприятия. Необходимое число мест рассчитывают на основе норматива мест на 1000 жителей для городов различной величины. Проектирование предприятий общественного питания при промышленных производствах, учреждениях и учебных заведениях предполагает составление организационно-экономической характеристики действующей сети предприятий общественного питания, с указанием численности работающих (учащихся), режима работы по сменам и т. п. Необходимое число мест вычисляют с учетом норматива мест на 1000 работающих (учащихся).

2. Характеристика района и обоснование выбора места строительства. При обосновании выбора места строительства рекомендуется учитывать общие требования, предъявляемые к размещению предприятий общественного питания: приближение предприятий общественного питания к потребителю и размещение их на путях массовых потоков населения, обеспечение минимальных затрат времени на получение пищи, удовлетворение спроса на кулинарную продукцию и услуги общественного питания.

3. Инженерные изыскания и обоснование технической возможности строительства предприятия. Определяют возможность отведения участка под строительство при соблюдении требований охраны окружающей среды, санитарно-гигиенических и противопожарных норм. Указывают возможность подключения к источникам электроэнергии, воды и канализации вблизи участка застройки.

4. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия и формы обслуживания. При обосновании типа общедоступного предприятия общественного питания рекомендуется учитывать наличие действующей сети, профиля предприятия, предполагаемый контингент потребителей и рекомендуемое примерное соотношение между основными типами предприятий в разных районах города.

5. Обоснование режима работы предприятия. При разработке режима работы общедоступных предприятий общественного питания рекомендуется учитывать тип, форму собственности, месторасположение и состав потенциального контингента потребителей. Работу предприятий общественного питания при организациях, учреждениях, учебных заведениях следует планировать таким образом, чтобы максимально способствовать полноценной работе (учебе) и отдыху потребителей, а также работе обслуживающего персонала.

6.Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки. Указывают наименование, организационно-правовую форму предприятий пищевой промышленности, заготовочных предприятий, продовольственных баз, предприятий агропромышленного комплекса, которые предполагают снабжать предприятие общественного питания сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.

При разработке ТЭО учитывают достижения науки и техники, поскольку строящиеся, реконструируемые и расширяемые предприятия ко времени ввода в действие должны быть технически передовыми, иметь высокие показатели по производительности труда и качеству продукции, обеспечивать безопасность и нормальные условия труда.

Организационно-технологический раздел представляет собой разработку производственной программы предприятия и организационных вопросов его функционирования.

Разработка производственной программы осуществляется на основе технологических расчетов. Исходными материалами для них служат утвержденное задание на разработку проектного решения, основные технические направления в проектировании предприятий общественного питания, действующие нормативные документы и инструкции (СНиПы, ВНТП, нормы оснащения оборудованием), требования НОТ при проектировании, примерный ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции для различных типов предприятий общественного питания и заготовочных предприятий по производству полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий, технические условия (ТУ) и технологические инструкции (ТИ) на полуфабрикаты и кулинарные изделия, соответствующие отраслевые стандарты (ОСТ), Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и др.

В соответствии с режимом работы предприятия составляют график загрузки зала (в процентах) по часам и определяют оборачиваемость места за час и за день. Затем по графику загрузки зала или по оборачиваемости мест зала в течение дня рассчитывают число потребителей. Зная число потребителей и значения коэффициентов потребления блюд для различных типов предприятий общественного питания, определяют общее количество блюд. Разбивку общего количества блюд (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), а также внутригрупповое распределение блюд по основным продуктам осуществляют с учетом примерного соотношения различных групп блюд, в ассортименте продукции, выпускаемой предприятием.

Расчетное меню разрабатывают на основании действующих Сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, а также других нормативных документов, принимая во внимание ассортиментный минимум для различных типов предприятий общественного питания. Расчетное меню является основой для составления производственной программы различных типов предприятий общественного питания. Производственная программа заготовочных предприятий (фабрики полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные цехи и т.п.) характеризуется объемом перерабатываемого сырья или выпускаемых полуфабрикатов и готовой продукции для комплексного снабжения сети доготовочных предприятий, предприятий торговли и др. Для доготовочных предприятий производственной программой является расчетное меню.

После составления производственной программы предприятия для производственного помещения (согласно заданию) выполняют технологический расчет. Порядок

расчета следующий: разрабатывают производственную программу цеха; рассчитывают численность работников производства; проводят расчет и подбор требуемого оборудования: механического, холодильного, теплового, вспомогательного (нейтрального). Подбор оборудования осуществляют на основе схемы технологического процесса приготовления продукции в данном цехе. В результате расчетов определяют площадь цеха. Площади других производственных помещений подбирают по СНиПу и определяют площадь предприятия в целом. Технологические расчеты могут быть выполнены на компьютере.

При разработке организационных вопросов функционирования предприятия должны быть рассмотрены вопросы организации снабжения, хранения и отпуска продуктов, организации производства и обслуживания на предприятии общественного питания.

Организация снабжения, хранения и отпуска продуктов:

- указать особенности организации снабжения;
- описать условия хранения продуктов на складе, их размещение в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и порядок отпуска на производство.

Организация производства:

- описать структуру производства, состав производственных цехов предприятия, организацию рабочих мест в одном из производственных помещений (согласно заданию);
- перечислить виды оборудования, инвентаря и посуды, необходимые для оснащения рабочих мест в производственном помещении (согласно заданию);
- охарактеризовать основные требования к созданию оптимальных условий труда в производственном помещении (согласно заданию);
- привести перечень нормативной, технической и технологической документации, используемой на предприятии.

Организация обслуживания потребителей:

- описать состав торговых помещений предприятия, их оснащение;
- указать методы обслуживания и формы расчета с потребителями, применяемые на предприятии;
- перечислить услуги, предоставляемые потребителям.

В разделе **«Безопасность жизнедеятельности и экологичность проекта»** следует отразить требования техники безопасности и противопожарной техники, предъявляемые к работе предприятий общественного питания.

В соответствии с этим следует описать:

- организацию работы с учетом требований охраны труда;
- порядок работы с электроприборами;
- параметры микроклимата на рабочих местах;
- правила пожарной безопасности;
- меры безопасности при работе с различными видами оборудования;
- меры по защите продовольствия и воды от загрязнения;
- основные мероприятия по защите окружающей среды и повышению устойчивости работы предприятия.

Экономические расчеты. Выпуск продукции и товарооборот – важнейший раздел плана хозяйственной деятельности проектируемого предприятия общественного питания. Все остальные показатели хозяйственной деятельности – валовой доход, издержки производства и обращения, прибыль и др. находятся в прямой зависимости от показателей этого раздела плана.

Вся продукция собственного производства, предусмотренная к выпуску в технологическом разделе проекта, группируется по видам изделий и по местам реализации.

Цены на продукцию общественного питания относятся к системе розничных цен, но методика и порядок их определения существенно отличается от ценообразования на промышленные и продовольственные товары, реализуемые в торговле. Это определяется особенностями предприятий общественного питания, спецификой их продукции и формирования затрат.

Расчет стоимости сырья и продуктов оформляют в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Стоимость сырья и продуктов

Наименование сырья, продуктов	Цена единицы продукции, руб.	Кол-во сырья и продуктов, кг, шт., л	Стоимость сырья и продуктов, руб.
...			
...			
...			
Итого за день, руб.			
Итого за год, тыс. руб.			

Товарооборот исчисляется в стоимостном выражении и включает продажу продукции собственного производства и покупных товаров в ценах реализации. Цена реализации (продажная цена) представляет собой сумму стоимости сырья в ценах закупки и наценки предприятия. Сумма надбавок и наценок составляет валовой доход.

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

Расчет валового дохода и выручки от реализации продукции и услуг предприятия оформляют в виде таблицы 2.

Таблица 2 – Величина наценки и выручки предприятия за год

Наименование структурного подразделения	Стоимость сырья и продуктов, тыс. руб.	Размер наценки, %	Величина наценки (валовой доход), тыс. руб.	Выручка от реализации, тыс.руб.

Уровень валового дохода определяют по формуле

$$\text{Ур. вал. дох} = \frac{\text{ВН}}{\text{ВР}} \times 100\%,$$

где ВН – величина наценки, тыс. руб.;

ВР – выручка от реализации продукции и услуг, тыс. руб.

В заключении должны быть отражены результаты выполненной работы и рекомендации по оптимизации деятельности предприятия.

Список использованной литературы должен содержать перечень источников литературы, использованных при выполнении ВКР, расположенных в алфавитном порядке.

Каждый вид использованных источников должен включать: порядковый номер, фамилию и инициалы авторов, заглавие источника, место издания, издательство, год издания.

При составлении библиографических ссылок следует руководствоваться ГОСТ Р 7.05-2008.

Приложения содержат материалы, необходимые для полноты восприятия выполненной работы:

- промежуточные расчеты;
- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- иллюстрации вспомогательного характера.

Графический материал выполняется с применением специальных компьютерных программ обработки графических изображений на стандартных листах формата А1 или А4 (в случае, когда ВКР представляется в виде презентации) и включает: план предприятия с расстановкой технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования горячего (или кондитерского или мучного) цеха, план предприятия с указанием технологических потоков и БЖД, технологическую схему производства блюда (кулинарного изделия).

Объем пояснительной записки ВКР, выполняемой в виде проекта – 50-60 страниц печатного текста (формат А4). Количество графических документов составляет 4 листа (формат А1 или А4).

Выпускная квалификационная работа оформляется в соответствии с ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам; ГОСТ 2.106-96 ЕСКД. Текстовые документы; ГОСТ 8.417.2002 ГСИ. Единицы величин; Р 50-77-88 Рекомендации. ЕСКД. Правила выполнения диаграмм; ГОСТ Р 7.0.5-2008 (Библиографическая ссылка); ГОСТ 7.1-2003 (Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления); ГОСТ Р 7.05-2008 Справки по оформлению списка литературы.

Требования к оформлению выпускной квалификационной работы

ВКР представляется в печатном варианте на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210х297мм), ориентация книжная в текстовом редакторе Microsoft Word, шрифт – Times New Roman через полтора межстрочных интервала, кегль 14. Текст работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм, левое – 30 мм, правое – 10 мм; колонтитулы: верхний – 2; нижний – 1,25; выравнивание по ширине страницы.

Нумерация страниц, включая приложения, должна быть сквозной, начиная с титульного листа (цифру номера на нем не ставят). Номер страницы указывается в нижней части листа справа. Листы формата А3 (297х420 мм) включают в общую нумерацию листов ВКР, учитывая каждый как один лист, и помещают в приложение в порядке их упоминания в тексте, после них помещают распечатки данных ЭВМ. Распечатки с ЭВМ должны соответствовать форматам А4 и А3, и должны быть, при необходимости, разрезаны.

Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе выполнения документа, допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том месте исправленного текста (графика) машинописным способом или

черными чернилами, пастой или тушью рукописным способом. На одном листе текстового документа допускается не более пяти исправлений.

Текст документа при необходимости разделяют на разделы и подразделы. Каждый раздел текстового документа рекомендуется начинать с нового листа (страницы). Подраздел является продолжением текста. Разделы должны иметь порядковые нумерации в пределах документа. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится (например: 2.1). Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов. Номер пункта состоит из номеров раздела, подраздела и пункта, разделенных точкой. В конце номера пункта точка не ставится (например: 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3 и т.д.). Если документ не имеет подразделов, то нумерация пунктов в нем должна быть в пределах каждого раздела и номер пункта должен состоять из номера раздела и пункта, разделенных точкой; например: 4.1, 4.2 и т.д. Если раздел или подраздел состоит из одного пункта, он также нумеруется. Если текст документа подразделяется только на пункты, то они нумеруются порядковыми номерами в пределах документа. Пункты, при необходимости, могут быть разбиты на подпункты, которые должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого пункта, например: 4.2.1.1, 4.2.1.2 и т.д. Внутри пунктов или подпунктов могут быть приведены перечисления. Перед каждой позицией перечисления следует ставить дефис. При необходимости ставят строчную букву, после которой ставится скобка. Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа. Например:

- а) _____
- б) _____
- 1) _____
- 2) _____

Каждый пункт, подпункт и перечисление записывают с абзацного отступа. Абзацы в тексте начинают отступом, равным пяти ударам пишущей машинки (15–17 мм). Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Пункты, как правило, заголовков не имеют.

Заголовки следует печатать с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Перенос слов в заголовках не допускается. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Расстояние между заголовком и текстом при выполнении машинописным способом должно быть равно двум интервалам, при выполнении рукописным способом – 15–17 мм или пяти ударам пишущей машинки. Расстояние между заголовками раздела и подраздела – 1,5 интервала, при выполнении рукописным способом – 8 мм.

Формулы в тексте приводят после первого упоминания о них. Пояснение символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, если они не пояснены ранее в тексте, должны быть приведены непосредственно под формулой. Пояснение каждого символа следует давать с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле. Первая строка пояснения должна начинаться со слова «где» без двоеточия в конце.

Переносить формулы на следующую строку допускается только на знаках выполняемых операций, причем знак в начале следующей строки повторяют. При переносе формулы на знаке умножения применяют знак «х».

Формулы, за исключением формул, помещаемых в приложении, должны нумеро-

ваться сквозной нумерацией арабскими цифрами, которые записывают на уровне формулы справа в круглых скобках.

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках, например: в формуле (1).

Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения, например: формула (B1).

Допускается нумерация формул в пределах каждого раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например: (4.2).

Иллюстрации. Количество иллюстраций должно быть достаточным для пояснения текста. Иллюстрации могут быть расположены как по тексту документа (возможно ближе к соответствующим частям текста), так и в конце его. Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах одного раздела. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой. Например – *Рисунок 3.4* (после последней цифры точка не ставится). При ссылках на иллюстрации при сквозной нумерации следует писать «в соответствии с рисунком 4», при нумерации в пределах раздела – «в соответствии с рисунком 4.2». Иллюстрации, при необходимости, могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом:

Рисунок 1 – График функции распределения вероятности.

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Таблицы, за исключением таблиц приложений, имеют, как правило, сквозную нумерацию арабскими цифрами по всей работе. Пример оформления таблицы показан на рисунке.

Таблица _____ – _____
номер наименование таблицы

Таблицы каждого приложения обозначаются отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения, например, Таблица А. 1 (после последней цифры точка не ставится).

Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой, например, «Таблица 3.1». Слово «Таблица» указывают один раз над первой частью таблицы, над другими частями пишут «Продолжение таблицы» с указанием номера обозначения таблицы.

Сокращения. В работе допускаются общепринятые сокращения и аббревиатуры, установленные правилами орфографии и соответствующими нормативными документами, например: с. – страница; г. – год; гг. – годы; мин. – минимальный; макс. – максимальный;

абс. – абсолютный; отн. – относительный; т.е. – то есть; т.д. – так далее; т.п. – тому подобное; др. – другие; пр. – прочее; см. – смотри; номин. – номинальный; наим. – наименьший; наиб. – наибольший; млн. – миллион; млрд. – миллиард; тыс. – тысяча; канд. – кандидат; доц. – доцент; проф. – профессор; д-р – доктор; экз. – экземпляр; прим. – примечание; п. – пункт; разд. – раздел; сб. – сборник; вып. – выпуск; изд. – издание; б.г. – без года; сост. – составитель; СПб. – Санкт-Петербург.

Принятые в работах малораспространенные сокращения, условные обозначения, символы, единицы и специфические термины, повторяющиеся в работах более трех раз, должны быть представлены в виде отдельного перечня (списка).

Перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов следует выделять как самостоятельный структурный элемент работы и помещать его после структурного элемента «Содержание».

Текст перечня располагают столбцом. Слева в алфавитном порядке приводят сокращения, условные обозначения, символы, единицы и термины, справа – их детальную расшифровку.

Приложения оформляются как продолжение работы на ее последующих страницах или в виде отдельной части. При оформлении приложений отдельной частью на титульном листе под названием работы печатают прописными буквами слово «ПРИЛОЖЕНИЯ». Приложения должны иметь общую с остальной частью работы сквозную нумерацию страниц.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием сверху посередине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» (прописными буквами) и его номера, под которым приводят заголовок, записываемый симметрично тексту с прописной буквы.

В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа, за исключением справочного приложения «Библиография», которое располагают последним.

Номер приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ. После слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» следует буква, обозначающая его последовательность, например: «ПРИЛОЖЕНИЕ А», «ПРИЛОЖЕНИЕ Б» и т.д.

Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I, O.

В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами, например: «ПРИЛОЖЕНИЕ 1» и т.д.

Текст каждого приложения при необходимости может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, подпункты.

В приложениях разделы, подразделы, пункты, подпункты, графический материал, таблицы и формулы нумеруются в пределах каждого приложения. Перед номерами ставится обозначение этого приложения, например: А.1.2 (второй подраздел первого раздела приложения А), рисунок Б.2 (второй рисунок приложения Б), таблица В.3 (третья таблица приложения В).

5.2 Порядок представления в государственную экзаменационную комиссию выпускной квалификационной работы

Завершенная выпускная квалификационная работа обучающегося (бакалаврская работа) представляется на выпускающую кафедру не позднее, чем за две недели до установленного срока проведения защиты.

Тексты выпускных квалификационных работ, за исключением текстов ВКР, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, размещаются организацией в электронно-библиотечной системе организации и проверяются на объем заимствования.

Процедура проверки выпускной квалификационной работы на объем заимствования осуществляется в соответствии с Положением о порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ и реализуется через портал «Антиплагиат» (www.antiplagiat.ru) руководителем за две недели до начала государственных итоговых испытаний. Итоговая оценка оригинальности текста ВКР закрепляется на уровне не менее 40% для работ, выполненных обучающимися по программе подготовки бакалавров. Допускается повышение уровня заимствований в ВКР до 10 (20) % (снижение нормы авторского текста до 30 %, а по инженерным направлениям подготовки до 20 %) по усмотрению научного руководителя в зависимости от корректности цитирования.

Текст выпускной квалификационной работы студента должен быть переплетен или сброшюрован и иметь твердую обложку и титульный лист.

Руководитель ВКР представляет письменный отзыв (Приложение Г). Не позднее, чем за 5 календарных дней до защиты ВКР студент знакомится с отзывом руководителя.

В отзыве должны быть указаны:

- актуальность ВКР;
- степень достижения целей ВКР;
- наличие в ВКР элементов научной, методической и практической новизны (для ВКР, выполняемых в виде научной работы);
- наличие и значимость практических предложений и рекомендаций, сформулированных в ВКР;
- правильность оформления ВКР, включая оценку структуры, стиля, языка изложения, а так же использования табличных и графических средств представления информации, в соответствии с правилами, установленными ГОСТ и стандартом предприятия;
- степень владения автором работы профессиональными знаниями, умениями и навыками;
- недостатки ВКР;
- рекомендация ВКР к защите:

а) рекомендуется к защите и может претендовать на положительную оценку;

б) не рекомендуется к защите в сроки, закрепленные календарным графиком.

Бакалаврская работа рекомендуется к защите в том случае, если выпускник доказал, что его основные универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции сформированы.

Бакалаврская работа не рекомендуется к защите, если выпускник не справился с заданием, либо в процессе выполнения бакалаврской работы не подтвердил самостоятельность ее выполнения, не доказал, что его основные универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции сформированы.

Студент имеет право выходить на защиту выпускной квалификационной работы с отрицательным отзывом научного руководителя.

Не позднее чем, за два дня до защиты выпускник должен представить ответственному секретарю ГЭКа оформленную ВКР (с допуском к защите научного руководителя и заведующего кафедрой), отзыв научного руководителя. Выпускная квалификационная (бакалаврская) работа должна быть подписана студентом и научным руководителем, что свидетельствует о ее завершении и готовности к защите. Подпись студента ставится на титульном листе.

Подпись свидетельствует, что за достоверность сведений, изложенных в бакалаврской работе, использованного в ней практического материала и другой информации автор несет ответственность. Подпись руководителя ставится на титульном листе.

На титульном листе выпускной квалификационной (бакалаврской) работы ставится виза заведующего кафедрой «Технология продуктов общественного питания и химия» о допуске работы к защите.

Не позднее, чем за неделю до начала работы ГЭК, деканат торгово-технологического факультета представляет секретарю ГЭК сводную ведомость и зачётные книжки студентов, допущенных к защите ВКР.

Не позднее чем, за два дня до защиты выпускник должен представить секретарю ГЭК соответствующим образом оформленную ВКР (с допуском к защите научного руководителя и заведующего кафедрой), отзыв научного руководителя.

5.3 Порядок защиты выпускной квалификационной работы

При проведении государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия руководствуется следующими методическими материалами:

- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников Кабардино-Балкарского ГАУ;
- Положение о порядке проверки ВКР на объем заимствования и их размещения в ЭБС ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ;
- Положение о выпускной квалификационной работе;
- Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) и процедуре ее защиты по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела»;
- Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки; 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела»;
- Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации направлению подготовки; 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

При проведении государственной итоговой аттестации в государственную экзаменационную комиссию представляются следующие документы:

- сводная ведомость выпускников;
- заполненные зачетные книжки;
- выпускная квалификационная работа;
- отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу;

-справка на объем заимствований;

-прочее (публикации по теме исследования; документы, указывающие на практическое применение работы; перечни научных конференций, встреч, «круглых столов», семинаров, в которых выпускник принял участие; грамоты, дипломы, благодарности, отражающие победы или достижения выпускника на научных конференциях и иных мероприятиях).

Защита студентом бакалаврской работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее 2/3 членов ее состава. Процедура защиты бакалаврской работы включает: открытие заседания государственной экзаменационной комиссии; доклад студента; вопросы студенту и его ответы на заданные вопросы; представление отзыва научного руководителя бакалаврской работы; оценку результата защиты бакалаврской работы членами государственной экзаменационной комиссии; объявление результата защиты.

Студенты, защищающие ВКР, должны явиться за 30 минут до начала работы ГЭК, оповестив о своём прибытии секретаря комиссии.

На защите выпускнику представляется время для доклада до 10 минут, превышение указанного времени не допускается.

В докладе студенту следует изложить цель, задачи и результаты работы, чётко сформулировать выводы. Студенту рекомендуется заранее тщательно подготовиться к докладу, составить его план или, по желанию студента, – полный текст доклада. Демонстрационный материал должен соответствовать порядку изложения доклада.

Во время заседания государственной экзаменационной комиссии бакалаврская работа находится у председателя комиссии. Члены комиссии могут задавать студенту вопросы по содержанию бакалаврской работы, докладу, графическому материалу или презентации. Ответы студента должны быть полными и лаконичными.

Государственная экзаменационная комиссия может высказать особое мнение о новизне выполненного исследования, уровне подготовки и защиты бакалаврской работы.

Критерии выставления оценок за выпускную квалификационную работу определяются на основе соответствия уровня подготовки выпускника и представленной им работы требованиям ФГОС ВО.

Критерии оценки освоения компетенций по результатам защиты выпускных квалификационных работ

Компетенции	Оценка	Критерии оценки	Уровень освоения компетенций
УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11. ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8.	Отлично	<p>Обучающийся продемонстрировал умение эффективно решать задачи, соответствующие квалификационной характеристике, высокий уровень практической и теоретической подготовленности, владеет профессиональными технологиями, разрабатывает новые подходы к решению профессиональных проблем; в работе использованы современные компьютерные технологии.</p> <p>ВКР отличается оригинальностью, новизной полученных результатов и высокой практикой значимостью.</p> <p>Доклад структурирован, раскрывает причины выбора темы и ее актуальность, цель, задачи, предмет, объект исследования, логику получения каждого вывода.</p> <p>В докладе отражены перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, освещены вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику.</p> <p>ВКР отвечает требованиям, предъявляемым к бакалаврским работам, и оформлена в соответствии со стандартом. Представленный демонстрационный материал соответствует содержанию ВКР и доклада. Ответы на вопросы членов ГЭК показывают глубокое знание исследуемой проблемы.</p>	Выпускник в ходе подготовки и защиты ВКР продемонстрировал высокий уровень сформированности компетенций
УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11. ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1,	Хорошо	<p>Обучающийся продемонстрировал умение решать задачи, соответствующие квалификационной характеристике, устойчивый уровень практической и теоретической подготовленности, владеет основными профессиональными технологиями, использует новые подходы к решению профессиональных проблем.</p> <p>Доклад структурирован, допускаются одна-две неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, цели, задач, предмета, объекта исследования, но эти неточности устраняются при ответах на дополнительные уточняющие вопросы.</p>	Выпускник в ходе подготовки и защиты ВКР продемонстрировал средний уровень сформированности компетенций

ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8.		ВКР отвечает требованиям, предъявляемым к бакалаврским работам, и оформлена в соответствии со стандартом. Демонстрационный материал соответствует содержанию ВКР и доклада. Ответы студента на вопросы членов ГЭК свидетельствуют о хорошем владении материалом, подкрепляются выводами и расчетами из ВКР.	
УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11. ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8.	Удовлетворительно	Обучающийся решает типовые задачи, соответствующие квалификационной характеристике, практически и теоретически подготовлен к исполнению поставленных задач, владеет отдельными профессиональными технологиями, использует типовые подходы к решению профессиональных проблем. Доклад структурирован, допускаются неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, цели, задач, предмета, объекта исследования, но эти неточности устраняются в ответах на дополнительные вопросы. ВКР не в полной мере отвечает требованиям, предъявляемым к бакалаврским работам. Представленный демонстрационный материал удовлетворительного качества, в целом соответствует содержанию ВКР и доклада. Ответы на вопросы членов ГЭК носят недостаточно полный и аргументированный характер, не раскрывают до конца сущности вопроса, слабо подкрепляются выводами и расчетами из ВКР, показывают недостаточную глубину изучения темы.	Выпускник в ходе подготовки и защиты ВКР продемонстрировал пороговый уровень сформированности компетенций
УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11. ОПК-1, ОПК-2,	Не удовлетворительно	Обучающийся продемонстрировал низкий уровень умения решать задачи, соответствующие квалификационной характеристике, низкую практическую и теоретическую подготовленность, не владеет профессиональными технологиями, не готов использовать типовые подходы к решению поставленных задач. Доклад недостаточно структурирован, допускаются существенные неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, цели,	Выпускник в ходе подготовки и защиты ВКР продемонстрировал минимальный уровень сформированности компетенций (компетенции не освоены)

ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8.		задач, объекта исследования. Эти неточности не устраняются в ответах на дополнительные вопросы. ВКР не отвечает требованиям, предъявляемым к бакалаврским работам. Представленный демонстрационный материал низкого качества, не соответствует содержанию ВКР и доклада. Ответы на вопросы членов ГЭК носят неполный характер, не раскрывают сущности вопроса, не подкрепляются выводами и расчетами из ВКР, свидетельствуют о недостаточной глубине изучения темы.	
--	--	--	--

5.4 Примерная тематика бакалаврских работ

Основные направления тематики выпускных квалификационных работ научно-исследовательского характера:

1. Разработка технологии продуктов геродиетического питания
2. Разработка технологии продуктов питания для детей школьного возраста
3. Разработка технологии продуктов питания для работников различных групп интенсивности труда
4. Совершенствование технологии блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов Северного Кавказа
5. Разработка технологии мучных кулинарных и кондитерских изделий функционального назначения
6. Разработка технологии обогащенных блюд и кулинарных изделий для диетического питания
7. Разработка продукции питания с заданной пищевой, биологической и энергетической ценностью

Примерная тематика ВКР, выполняемых в форме проекта:

1. Проект ресторана «Арагат» на 110 мест, реализующий в дневное время обеденную продукцию
2. Проект ресторана на 64 места, варьете-бар на 38 мест
3. Проект ресторана «Корона» на 80 мест, реализующий бизнес-ланчи
4. Проект ресторана «Бульварь» на 160 мест, видео-бар на 24 места
5. Проект ресторана при гостинице «Чинара» на 185 мест, банкетный зал на 40 мест
6. Проект ресторана «Романтик» на 116 мест, летняя площадка на 36 мест
7. Проект экспресс-ресторана на 120 мест со специализированным цехом для снабжения киосков «Термозок»
8. Проект ресторана «Кавказская пленница» на 100 мест с цехом по производству восточных сладостей, мощностью 2,0 тыс. шт./смену
9. Проект ресторана «Голубые купола» на 90 мест, кофейня на 35 мест
10. Проект ресторана-клуба «Гнездо счастья» на 80 мест, ночной бар на 52 места

11. Проект ресторана при аэровокзале «Взлетная полоса» на 134 места, бутербродная на 26 мест
12. Проект ресторана осетинской кухни «Скиф» на 120 мест, цех по производству осетинских пирогов, мощностью 1,0 тыс. шт./смену
13. Проект ресторана «Кухня адыгов» на 85 мест, шашлычная на 48 мест
14. Проект ресторана при литературном клубе на 96 мест, безалкогольный бар на 38 мест
15. Проект ресторана «Старый рояль» на 120 мест, винный бар на 32 места
16. Проект ресторана европейской кухни, работающий по типу «шведский стол»
17. Проект ресторана при дворце культуры на 106 мест, летняя площадка на 54 места
18. Проект ресторана «Путник» на 118 мест, реализация экспресс-обедов
19. Проект ресторана «Мелодия здоровья» на 70 мест, фито-бар на 30 мест
20. Проект кафе при бильярдном клубе на 90 мест, летняя площадка на 32 места
21. Проект кафе для инвалидов и лиц с ограниченными физическими возможностями на 42 места
22. Проект детского кафе «Маша и медведь» на 60 мест, молочный бар на 20 мест
23. Проект кафе при спортивном клубе «Фаворит» на 40 мест, спорт-бар на 20 мест
24. Проект интернет-кафе «Флешка» на 57 мест, десертный бар на 16 мест
25. Проект кофейни «Кофе-блюз» на 38 мест, цех по выпуску мучных кондитерских изделий, мощностью 5,7 тыс. шт. /смену
26. Проект кондитерского цеха, мощностью 6,0 тыс. изделий в смену
27. Проект предприятия по выпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий с объемом перерабатываемого сырья 2,7 т. в смену
28. Проект комплекса баров на 157 мест в торгово-развлекательном центре
29. Проект столовой при общеобразовательной школе на 800 учащихся
30. Проект столовой для детей с ограниченными возможностями при интернате на 210 мест
31. Проект столовой при центре информационных технологий на 500 сотрудников
32. Проект столовой на 150 мест при базе отдыха для горнолыжников, витаминный бар на 30 мест
33. Проект диетической столовой на 100 мест, магазин «Кулинария» на 2 рабочих места
34. Проект блока питания на 180 мест при спортивной базе «Вершина»
35. Проект блока питания при клинической городской больнице на 350 мест
36. Проект блока питания при санатории-профилактории на 250 отдыхающих
37. Проект закусочной «Пирожки-вареники» на 50 мест, мучной цех, мощностью 1,7 тыс. шт./смену
38. Проект шашлычной на 70 мест, летняя площадка на 22 места
39. Проект бульонной на 30 мест, пиццерии на 60 мест, коктейль-бара на 30 мест
40. Проект хинкальной на 60 мест, сосисочной на 40 мест, коптильного цеха, мощностью 200 кг готовой продукции в смену
41. Реконструкция закусочной под арт-кафе с коктейль-холлом на 80 мест
42. Реконструкция нежилого помещения в общедоступную столовую на 188 мест, работающую вечером как кафе
43. Реконструкция чайной под комплексное предприятие питания на 78 мест

44. Реконструкция столовой при станкостроительном заводе на 125 мест
45. Реконструкция пищеблока при санатории на 215 мест
46. Реконструкция общедоступной столовой под столовую диетическую на 140 мест
47. Реконструкция общедоступного кафе под кафе-молодежное на 90 мест с диско-баром на 50 мест
48. Реконструкция нежилого помещения под социально-ориентированную столовую на 50 мест с залом диетического питания на 16 мест
49. Реконструкция общедоступного кафе под специализированное предприятие с сендвич-баром на 150 мест
50. Реконструкция закусочной общего типа под шашлычную на 90 мест

6. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится Университетом с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты Университета по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме, – не более чем на 90 минут;

- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, – не более чем на 20 минут;

- продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы – не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистентом;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистентом;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее, чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных особенностей. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в Университете). В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного атте-

стационарного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

7. ПОДАЧА И РАССМОТРЕНИЕ АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам государственного аттестационного испытания (защиты ВКР) обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания.

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

Для рассмотрения апелляции секретарь экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, выпускную квалификационную работу, отзыв (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

Апелляция рассматривается не позднее 2-х рабочих дней со дня подачи апелляции 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-х 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, указанном в абзаце третьем настоящего пункта, 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 Университетом.

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 одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в Университете в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.М.КОКОВА»**

Факультет «Торгово-технологический»

Кафедра «Технология продуктов общественного питания и химия»

Допускаю к защите

Зав.кафедрой _____
(ученая степень, ученое звание)

(подпись) (И.О. Фамилия)
« _____ » _____ 20__ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

бакалаврская работа

(тема)

Выполнил студент _____
(группа) (курс) (форма обучения)

(И.О.Фамилия) (подпись) « _____ » _____ 20__ г.
(дата)

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Направленность: «Технология продукции и организация ресторанного дела»

Научный руководитель _____
(ученая степень, звание) (И.О.Фамилия) (подпись)

« _____ » _____ 20__ г.

Нальчик-20__

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет
имени В.М. Кокова»

Факультет «Торгово-технологический»
Кафедра «Технология продуктов общественного питания и химия»

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий кафедрой

(подпись) (Ф.И.О.)
« ____ » _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на выполнение выпускной квалификационной работы

Студент ____ курса _____
Ф.И.О.

Тема бакалаврской работы: « _____ »

Утверждена приказом по университету № _____ от « ____ » _____ 20__ г.

Содержание ВКР:

Перечень графического материала:

Дата выдачи задания « ____ » _____ 20__ г.

Руководитель _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Задание принял к исполнению _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Образец содержания выпускной квалификационной (бакалаврской) работы, выполняемой в виде НИР

СОДЕРЖАНИЕ

С.

ВВЕДЕНИЕ	
1 ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ	
2 ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ.....	
2.1 Объекты и методы исследования.....	
2.2.1 Объекты исследования.....	
2.2.2 Методы исследования	
2.2.3 Результаты исследований и их анализ.....	
ВЫВОДЫ	
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	

Образец содержания выпускной квалификационной (бакалаврской) работы, выполняемой в виде проекта

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....
1 ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ.....
2 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....
2.1 Основная часть.....
2.1.1 Определение количества потребителей. Разработка производственной программы предприятия.....
2.1.2 Расчет помещений для приема и хранения продуктов.....
2.1.3 Расчет цеха доработки полуфабрикатов.....
2.1.4 Расчет горячего цеха.....
2.2 Обоснование принятых объемно-планировочных решений.....
2.3 Организация производства и обслуживания на предприятии.....
3 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ЭКОЛОГИЧНОСТЬ ПРОЕКТА.....
3.1 Требования техники безопасности и противопожарной техники.....
3.2 Защита окружающей среды.....
4 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ РАСЧЕТЫ.....
4.1 Расчет товарооборота и валового дохода предприятия.....
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....
ПРИЛОЖЕНИЯ.....

ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную работу студента _____ курса _____ формы обучения

(Ф.И.О.)

направления подготовки _____

(шифр и наименование направления подготовки)

направленности (профиля) _____

тема: _____

В отзыве отражаются:

- актуальность ВКР;
- степень достижения целей ВКР;
- наличие в ВКР элементов научной, методической и практической новизны;
- наличие и значимость практических предложений и рекомендаций, сформулированных в ВКР;
- правильность оформления ВКР, включая оценку структуры, стиля, языка изложения, а так же использования табличных и графических средств представления информации, в соответствии с правилами, установленными ГОСТ и стандартом предприятия;
- степень владения автором работы профессиональными знаниями, умениями и навыками;
- недостатки ВКР;
- рекомендация ВКР к защите.

Руководитель ВКР _____ / Ф.И.О./ "___" _____ 20__ г.
(подпись)

С отзывом ознакомлен _____ / Ф.И.О. студента/ "___" _____ 20__ г.
(подпись)