

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ В СШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «УЛЬЯНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ИМЕНИ П.А.СТОЛПИНА

Фонд оценочных средств
государственной итоговой аттестации
приложение к программе

Направления подготовки:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(прикладной бакалавриат)

Профиль:
«Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

Квалификация выпускника: **бакалавр**
Форма обучения: **заочная, очно-заочная**

Содержание

1. Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы.
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания.
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы
 - в ходе подготовки, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

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

<i>Коды компетенций</i>	<i>Наименование компетенций</i>
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
ОПК-6	способностью использовать законы, методы и средства естественно-научных дисциплин в профессиональной деятельности

ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещения рабочих мест;
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решение в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльность персонала по отношению к

	предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

1.2 Перечень компетенций, оцениваемых в ходе защиты выпускной квалификационной работы

Компетенции обучающихся, установленные Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания и вынесенные как наиболее значимые для оценивания полученных профессиональных знаний, умений и навыков в ходе итоговой аттестации (защита выпускной квалификационной работы):

Коды компетенций	Компетенции как результаты освоения ОПОП	Планируемые результаты обучения
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	<p>Знать: основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции</p> <p>Уметь использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции</p> <p>Владеть способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции</p>

ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знать: основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции Уметь анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции Владеть навыками работы с основными этапами и закономерностями исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знать: основные положения Конституции Российской Федерации; нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в различных сферах деятельности; ключевые положения основных отраслей российского права, необходимых для успешной жизнедеятельности Уметь ориентироваться в специальной правовой литературе: анализировать, толковать и применять законы и другие нормативные правовые акты на практике Владеть навыками работы с правовой базой законодательства РФ в правовых системах «Гарант», «Консультант Плюс». «Кодекс»
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знать: основные положения Конституции Российской Федерации; нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в различных сферах деятельности; ключевые положения основных отраслей российского права, необходимых для успешной жизнедеятельности Уметь ориентироваться в специальной правовой литературе: анализировать, толковать и применять законы и другие нормативные правовые акты на практике Владеть навыками работы с правовой базой законодательства РФ в правовых системах «Гарант», «Консультант Плюс». «Кодекс»
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Уметь обращаться в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Владеть способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;	Знать о закономерностях поведения людей в организациях: совокупности психических явлений, процессов и отношений, возникающих в процессе управления организацией: о методах исследования различных организационных переменных, влияющих на эффективность управления организационной системой в целом, о психологических методах и технологиях активного воздействия, как на отдельного человека, так и на организационную ситуацию в целом, о психологических аспектах и методах управления организационным развитием Уметь используя полученные знания и опираясь на системный и ситуационный подходы диагностировать особенности конкретной организационной ситуации и выбирать наиболее адекватный способ управления ею. разрабатывать программы развития организации с учетом закономерностей организационного поведения Владеть навыками самопрезентации эффективного взаимодействия с партнерами, в том числе в конфликтной ситуации. умением организовать групповую работу (прежде всего при принятии групповых решений)
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать методики и навыки к самоорганизации и самообразованию Уметь самоорганизовываться и самообразовываться Владеть способностью к самоорганизации и самообразованию
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Уметь использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Владеть методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Знать способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций Уметь использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций Владеть приемами оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;	Знать: способы и приемы сбора, анализа и обработки данных, необходимые для решения профессиональных задач Уметь: пользоваться пакетом программ автоматизированного сбора, хранения и обработки информации Владеть: навыком осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;	Знать: источники и возможные пути загрязнения сырья и продуктов питания возбудителями микробной этиологии, принципы санитарно-бактериологического контроля объектов ветеринарного и санитарного надзора, принципы работы ряда приборов используемых в бактериологии и схемы их применения, характеристику сырья для мучных и кондитерских изделий, классификацию и ассортимент мучных и кондитерских изделий, особенности

		<p>технологического процесса приготовления мучных и кондитерских изделий, требования к качеству полуфабрикатов и изделий, режимы хранения; нормы отходов, использование пищевых отходов, способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий</p> <p>Уметь: определять и проводить необходимые испытания установлению безопасности продовольственного сырья продуктов питания, приготовить необходимые для бактериологии реактивы и питательные среды, проводить бактериологические исследования на основе полученных знаний по биологическим свойствам микроорганизмов, принципам их идентификации, провести анализ полученных результатов бактериологического исследования и на его основе сделать выводы, диагностировать возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций; анализировать полученные результаты исследований, оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции, проводить расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру мучных и кондитерских изделий, пользоваться нормативной документацией</p> <p>Владеть: методиками микробиологического и санитарного контроля сырья и готовых продуктов, основными профессиональными навыками технологии производства кондитерских изделий</p>
ОПК-3	<p>способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>Знать: теоретические основы органической, биологической и физколлоидной химии, свойства важнейших классов органических веществ, методы выделения, очистки и идентификации соединений, свойства дисперсных систем и биополимеров, источники и возможные пути загрязнения сырья и продуктов питания возбудителями микробной этиологии, принципы санитарно-бактериологического контроля объектов ветеринарного и санитарного надзора, особенности технологического процесса приготовления мучных и кондитерских изделий, требования к качеству полуфабрикатов и изделий, режимы хранения; нормы отходов, использование пищевых отходов, способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий, основные цели и принципы стандартизации, теоретические основы метрологии, схемы сертификации, сертификаты соответствия, знаки соответствия, требования российских законов к процедуре сертификации продукции и услуг общественного питания, основные требования стандартов используемых при сертификации конкретных видов пищевой продукции, штриховое кодирование</p> <p>Уметь: свободно и правильно пользоваться химической терминологией, излагать и критически анализировать базовую информацию по вопросам химии, проводить метрологические расчеты, определять и проводить необходимые испытания установлению безопасности продовольственного сырья продуктов питания, приготовить необходимые для бактериологии реактивы и питательные среды, проводить бактериологические исследования на основе полученных знаний по биологическим свойствам микроорганизмов, принципам их идентификации, оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции, проводить расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру мучных и кондитерских изделий, пользоваться нормативной документацией, работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров (техническими регламентами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия, организовывать метрологический контроль торгово-технологического оборудования, читать и заполнять бланки сертификатов</p> <p>Владеть: навыками химических исследований; навыками, необходимыми для освоения теоретических основ и методов химии, методиками микробиологического и санитарного контроля сырья и готовых продуктов, основными профессиональными навыками технологии производства кондитерских изделий, методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил, навыками проведения современных измерений</p>
ОПК-4	<p>готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;</p>	<p>Знать: электротехническую терминологию и символику, основные законы электротехники, основные величины, характеризующие электрические и магнитные цепи и поля и единицы их измерения, принципы устройства основных электронных приборов, устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования, правила безопасного использования технологического оборудования</p> <p>Уметь: читать электрические и электронные схемы, анализировать работу электротехнических устройств, подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь, производить мелкий ремонт основного технологического оборудования</p> <p>Владеть: навыками самоанализа результатов, в частности, навыков моделирования объектов и электромагнитных процессов с использованием современных вычислительных средств, основными профессиональными навыками в организации комплексного оснащения ресторанов</p>
ОПК-5	<p>готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных</p>	<p>Знать: основные правила и нормы обслуживания в общественном питании, типы и классы предприятий общественного питания, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним, организацию торгового процесса в предприятиях, организацию обслуживания в предприятиях</p>

	типов и классов;	<p>разных типов: ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных, задачи, принципы, объекты, нормативно-правовую базу и особенности организации бухучета в общественном питании, учетные измерители, используемые на предприятиях общественного питания, оформление документов по учету поступления сырья, реализации и отпуска готовой продукции на предприятиях общественного питания, порядок оформления договоров материальной ответственности, план-меню</p> <p>Уметь: оформлять договор материальной ответственности, документы учета, работать со сборниками рецептов, калькулировать блюда и изделия, составлять калькуляционные карточки на блюда и изделия, проводить инвентаризацию товарных запасов, организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, приемов сбора использованной посуды и приборов, применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности, регулировать конфликтные ситуации в организации, определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями</p> <p>Владеть: практическими навыками ведения в организациях общественного питания учета денежных средств, внеоборотных активов, производственных запасов, готовой продукции и финансовых результатов, основными понятиями, терминами и определениями в области общественного питания сферы гостеприимства</p>
ОПК-6	способностью использовать законы, методы и средства естественно-научных дисциплин в профессиональной деятельности	<p>Знать: основы математики, необходимые для изучения математических дисциплин, основные физические явления, фундаментальные понятия, законы и теории физики, теоретические основы неорганической, органической и биологической химии, свойства важнейших классов органических веществ, химического состава сырья и продуктов, методы выделения, очистки и идентификации соединений, свойства дисперсных систем и биополимеров, сущность физических явлений, происходящих в процессах переработки, влияние различных факторов на свойства сырья и готовой продукции</p> <p>Уметь: применять методы математического анализа для решения математических задач, применять математические методы для теоретического и экспериментального исследования, работать с современными средствами оргтехники, прогнозировать последствия своей профессиональной деятельности, применять знания в области пищевой химии для освоения обще профессиональных дисциплин и решения профессиональных задач, определять химический состав сырья, выбирать оптимальные технологические режимы работы оборудования и приборы для оценки физико-механических характеристик сырья и готовой продукции</p> <p>Владеть: навыками применения современного математического инструментария для решения поставленных задач, методами проведения физических измерений, информационными технологиями, физическими способами воздействия на объекты, способами объяснения механизмов реакций, закономерностей химических превращений веществ, методикой использования справочной, нормативной и другой литературы, описывающей физико-механические свойства пищевых продуктов</p>
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<p>Знать: терминологию специального кулинарного языка, ассортимент и технологию продукции общественного питания, физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на стадиях производства кулинарной продукции, основные способы и приемы обработки продуктов, основные положения рационального питания, особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья, нормативную документацию отрасли, методы оценки и контроля качества продукции</p> <p>Уметь: использовать полученные знания в практической деятельности, оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса, принимать оптимальные решения в процессе производства продукции, пользоваться и разрабатывать нормативную документацию, осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания</p> <p>Владеть: навыками приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий, техникой кулинарного декора блюд, этикой потребления ресторанной продукции, практическими навыками приготовления национальных блюд различных стран и регионов мира</p>
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;	<p>Знать: структуру информационных систем и процессов, современное состояние информационных технологий и направления развития технических и программных средств, характеристику и принципы устройства и функционирования современных компьютеров, структуру, назначение и принципы функционирования локальных и глобальных сетей</p> <p>Уметь: осуществлять обоснованный выбор инструментальных средств информационных технологий для решения профессиональных задач, различать типы файлов, использовать внешние носители для обмена данными между компьютерами, использовать электронную почту для деловой переписки, осуществлять поиск информации с помощью сети Интернет</p> <p>Владеть: техническими средствами ЭВМ, техникой безопасности при работе на персональном компьютере, основными технологиями текстовых,</p>

		табличных редакторов и баз данных, способами повышения сохранности информации
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещения рабочих мест;	<p>Знать: теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек - среда обитания», правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, права и обязанности должностных лиц Государственного санитарно-эпидемиологического надзора, методику проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства и реконструкции пищевых объектов, основы санитарно-просветительной работы по повышению гигиенических знаний у населения и гигиенического обучения работников пищевых объектов, инструктивные материалы, регламентирующие порядок расследования и учета пищевых отравлений</p> <p>Уметь: измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест, обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, осуществлять контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил при производстве, хранении, транспортировке и реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья в системе предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли, разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли</p> <p>Владеть: приемами оказания первой помощи, основными методами защиты производственного персонала и населения в условиях чрезвычайных ситуаций, методикой проведения экспертизы качества пищевых продуктов по органолептическим показателям</p>
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;	<p>Знать: гигиенические требования к качеству и безопасности потребительских товаров, этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции, изменения пищевых веществ при обработке и хранении, требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции, федеральные законы, нормативные документы в области безопасности пищевой продукции, основные факторы опасности продовольственного сырья, главные источники загрязнения почвы, воды, атмосферы</p> <p>Уметь: оценивать качество и безопасность товаров, осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования, производить расчет основных технологических процессов производства, использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции, определять пищевой статус, калорийность, сбалансированность рациона, использовать методы оценки питания, объяснять сущность и источники экологических проблем, проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям, формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания</p> <p>Владеть: проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рациональными способами эксплуатации оборудования, практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства, методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания, методами сравнительного анализа планировочных решений предприятий общественного питания, практическими навыками выполнения чертежей и проектной документации с использованием новейших компьютерных программ и систем автоматизированного проектирования</p>
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;	<p>Знать: рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания, конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования; общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования</p> <p>Уметь: проводить системный анализ объекта исследования, планировать многофакторный эксперимент, оценивать надежность технических систем, рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания</p> <p>Владеть: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания, навыками рационального подбора и правильной эксплуатации технологического оборудования; эффективностью его использования</p>
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания,	Знать: теоретические основы делопроизводства, нормативно-методическую базу делопроизводства и требования к составлению основных документов, а также организацию документооборота

	использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<p>Уметь: оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, осуществлять хранение и поиск документов</p> <p>Владеть: навыками оформления организационных, нормативных, распорядительных и справочно-информационных и других документов</p>
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;	<p>Знать: законодательные и нормативные документы, регулирующие деятельность организации, механизм рыночного функционирования и экономического поведения производителей отрасли общественного питания, особенности технологического процесса производства на предприятиях общественного питания, перспективные направления стратегии развития предприятия по продажам его ассортимента, новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p>Уметь: использовать теоретические знания в процессе в своей практической деятельности, использовать новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов, анализировать и оценивать деятельность производства, проводить оценку финансового состояния предприятия общественного питания, учитывать факторы внешней и внутренней среды развития предприятия общественного питания</p> <p>Владеть: методикой проведения анализа финансово- хозяйственной деятельности, финансового состояния предприятия, методикой аудита финансовых и материальных ресурсов, терминологией принятой в сфере экономики, в т.ч. в конкретной отрасли, способностью ориентироваться в специальной литературе, методикой анализа информации по результатам деятельности, в т.ч. продаж, финансового состояния предприятия, методикой планирования стратегии развития предприятия, методикой планирования стратегии развития предприятия</p>
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;	<p>Знать: источники и возможные пути загрязнения сырья и продуктов питания возбудителями микробной этиологии, источники и возможные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания токсичными элементами различной природы, меры профилактики загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания, требования к качеству и безопасности упаковочных материалов, нормативную базу сертификации продовольственного сырья и продуктов питания, знать методы технологического контроля качества производимой продукции и услуг</p> <p>Уметь: определять и проводить необходимые испытания установлению безопасности продовольственного сырья продуктов питания, уметь проводить технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг, определять и идентифицировать пищевые добавки продуктах питания, диагностировать возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций, анализировать полученные результаты исследований, обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p> <p>Владеть: основами работы с нормативной и технологической документацией по выявлению показателей безопасности и их нормированию, методами идентификации пищевых опасностей в сырье и пищевых продуктах, методологией стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;	<p>Знать: требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Уметь: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации, выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: законодательными и правовыми актами в области обучения безопасности, требованиями к безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности.</p>
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решение в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;	<p>Знать: классификацию предприятий общественного питания, законодательные акты, регламентирующие осуществление коммерческой деятельности, порядок заключения договоров и их содержание, понятия о профессиональной психологии, этике, этикете, источниках и формы информации в условиях рыночной экономики, ее виды и способы защиты коммерческой тайны, виды, источники и формы снабжения, характеристику вспомогательных служб общественного питания, сущность и источники коммерческого риска, сущность маркетинга и рекламы в общественном питании</p> <p>Уметь: использовать теоретические знания и практические навыки по разделам товароведения продукции, применять знания теоретических основ технологии, товароведения, химического состава продукции при выборе схемы экспертной оценки пищевой продукции и продовольственного сырья, давать экспертную оценку сырью по безопасности и технологическим свойствам, сопоставлять и выявлять различия по химическому составу сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, анализировать технологические процессы с выявлением возможных причин отклонений от качества,</p>

		<p>предусмотренного стандартами на выпускаемую продукцию, исследовать товарные рынки и прогнозировать покупательский спрос, формировать оптимальный торговый ассортимент, изучать и выявлять источники поступления и поставщиков товаров, проводить коммерческие переговоры, заключать договора купли-продажи, разрабатывать и предоставлять заказы и заявки на товары, организовать учет и контроль за выполнением договорных обязательств, использовать законодательные акты в сфере питания, организовать материально-техническое снабжение, организовать складское, тарное хозяйство и транспортное обслуживание, управлять коммерческими рисками, концепции и основные принципы логистики, основные виды, элементы и функции логистических систем, выносить аргументированные суждения по вопросам логистического управления, разрабатывать варианты логистических решений с учетом риска и возможных социально-экономических последствий для деятельности организации</p> <p>Владеть: теоретическому и практическому ведению экспертизы алкогольных напитков, пищевой продукции и продовольственного сырья для их производства, знаниями по оформлению и заключению коммерческих сделок, знаниями о правовом регулировании отношений в сфере общественного питания, знаниями по организации коммерческих связей в сфере товарного обращения, способами защиты коммерческой информации и коммерческой тайны, оценкой эффективности снабжения и функционирования вспомогательных служб, методами снижения коммерчески рисков и их последствий, методами стимулирования сбыта, методами разработки и реализации логистических решений и программ, методами организации материальных и информационных потоков, методами выбора логистических посредников</p>
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;	<p>Знать: роль и место управления персоналом в общеорганизационном управлении и его связь со стратегическими задачами организации</p> <p>Уметь: проводить аудит человеческих ресурсов организации, прогнозировать и определять потребность организации в персонале, определять эффективные пути ее удовлетворения; разрабатывать программы обучения сотрудников и оценивать их эффективность; разрабатывать мероприятия по мотивированию и стимулированию персонала организации</p> <p>Владеть: навыками использования основных теорий мотивации</p>
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;	<p>Знать: причины многовариантности практики управления человеческими ресурсами в современных условиях</p> <p>Уметь: анализировать состояние и тенденции развития рынка труда с точки зрения обеспечения потребности организации в персонале; разрабатывать мероприятия по привлечению и отбору новых сотрудников и программы их адаптации</p> <p>Владеть: элементарными навыками работы с нормативно-правовыми актами в области управления персоналом</p>
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	<p>Знать: бизнес-процессы в сфере управления персоналом и роль в них линейных менеджеров и специалистов по управлению персоналом</p> <p>Уметь: оценивать положение организации на рынке труда, разрабатывать систему мероприятий по улучшению имиджа организации как работодателя; разрабатывать программы обучения сотрудников и оценивать их эффективность; использовать различные методы оценки аттестации сотрудников и участвовать в их реализации</p> <p>Владеть: современным инструментарием управления человеческими ресурсами обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;	<p>Знать: особенности технологического процесса производства на предприятиях общественного питания, перспективные направления стратегии развития предприятия по продажам его ассортимента, новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать деятельность производства, проводить оценку финансового состояния предприятия общественного питания</p> <p>Владеть: методикой проведения анализа финансово-хозяйственной деятельности, финансового состояния предприятия оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	<p>Знать: основы маркетинга, содержание маркетинговой концепции управления, теорию поведения потребителей, методы маркетинговых исследований, факторы формирования и сохранения потребительских свойств продовольственных товаров; нормативные документы на продовольственные товары</p> <p>Уметь: использовать в практической деятельности организации информацию, полученную в результате маркетинговых исследований, выбирать и использовать новую информацию в области развития потребительского рынка, прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать спрос на продукцию, формировать ассортиментную политику для предприятия; использовать нормативные документы на продовольственные</p>

		<p>товары в процессе профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания, основами работы с нормативной и технологической документацией по выявлению показателей качества продукции</p>
ПК-16	<p>способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;</p>	<p>Знать: механизм рыночного функционирования и экономического поведения производителей отрасли общественного питания; перспективные направления стратегии развития предприятия общественного питания</p> <p>Уметь: проводить аудит финансовых и материальных ресурсов; учитывать факторы внешней и внутренней среды развития предприятия</p> <p>Владеть: методикой проведения анализа финансово- хозяйственной деятельности, финансового состояния предприятия; методикой аудита финансовых и материальных ресурсов</p>
ПК-17	<p>способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;</p>	<p>Знать: основы бизнес-процесса ресторана, общие принципы организации производства на предприятии, основы менеджмента персоналом в сфере ресторанного дела, технологию и структуру обслуживания посетителей, методы и формы организации стандартов качества на предприятии, структуру и принципы составления меню, организации интерьера и фасада заведения, структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; организацию работы основных производственных цехов: мясного, рыбного, птицепопельевого, кондитерского, горячего, холодного, складского хозяйства</p> <p>Уметь: организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов, планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта предприятия общественного питания, обеспечивать координацию действий персонала предприятия, производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности ресторана</p> <p>Владеть: навыками расчета суммы капиталобразующих инвестиций, затрат на основные материалы, навыками оценки работы персонала заведения, функционирования служб предприятия, навыками приема и обслуживания гостей, навыками формирования стандартов обслуживания на предприятии, навыками организации интерьера ресторана, методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции, методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания</p>
ПК-18	<p>готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;</p>	<p>Знать: правила техники безопасности</p> <p>Уметь: осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p>Владеть: приемами оказания первой помощи, основными методами защиты производственного персонала и населения в условиях чрезвычайных ситуаций</p>
ПК-19	<p>владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;</p>	<p>Знать: нормативно-правовую базу в области продаж продукции, производства и услуг;</p> <p>Уметь: владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;</p> <p>Владеть: нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;</p>
ПК-20	<p>способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p>	<p>Знать: методы поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p> <p>Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p> <p>Владеть: способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p>
ПК-21	<p>готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;</p>	<p>Знать: критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;</p> <p>Уметь: разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;</p> <p>Владеть: критериями оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;</p>
ПК-22	<p>способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;</p>	<p>Знать: теоретические основы финансового анализа, методы и приемы, применяемые в финансовом анализе, содержание показателей финансовой отчетности, методы и приемы мониторинга финансового состояния предприятия, методику анализа и оценки имущественного положения, эффективности деятельности, финансовой устойчивости, деловой активности, платежеспособности и ликвидности предприятия,</p> <p>Уметь: использовать приемы финансового мониторинга и анализа для объективной оценки текущего финансового состояния предприятия, работать с совокупностью аналитических показателей для оценки финансового состояния предприятия, делать выводы по результатам мониторинга финансово-</p>

		хозяйственной деятельности, оценки и анализа финансового состояния предприятия Владеть: методологией финансового анализа, современными методами сбора и обработки информации, методикой составления аналитических таблиц по типовым формам финансовой отчетности и оценке приведенных и рассчитанных показателей
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;	Знать: способы и методы формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления Уметь: формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; Владеть: способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Выпускная квалификационная работа	Итоговая аттестационная работа, характеризующая уровень сформированных за период освоения ООП компетенций студента посредством демонстрации теоретических и практических знаний, умений и навыков.	Тематика ВКР Требования к ВКР
2	Доклад к выпускной квалификационной работе	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов выполненного исследования. Доклад - это средство, позволяющее оценить умение обучающегося излагать содержание и результаты исследования, делать выводы, обобщающие авторскую позицию и представлять разработанные решения в рамках поставленной задачи.	Порядок подготовки и представления доклада к ВКР
3	Собеседование (защита выпускной квалификационной работы).	Средство контроля, рассчитанное на выяснение сформированного объема знаний, умений и навыков обучающегося по определенным в ВКР цели и задачам.	Перечень вопросов для собеседования

Программа оценивания контролируемой компетенции:

№ п/п	Контролируемые разделы, модули, темы	Коды контролируемых компетенций	Оценочные средства для текущего контроля и итоговой аттестации
1	Выпускная квалификационная работа, в том числе:	ОК-1,ОК-2,ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-6,ОК-7,ОК-8,ОК-9,ОПК-1,ОПК-2,ОПК-3,ОПК-4,ОПК-5,ОПК-6,ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12,ПК-13,ПК-14,ПК-15,ПК-16,ПК-17,ПК-18,ПК_19,ПК-20,ПК-21,ПК-22,ПК-23	Выпускная квалификационная работа
	ЭТАП 1. Подготовительный	ОК-1,ОК-2,ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-6,ОК-7,ОК-8,ОК-9,ОПК-1,ОПК-2,ОПК-3,ОПК-4,ОПК-5,ОПК-	Собеседование с дипломным руководителем. Выбор

	6,ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12,ПК-13,ПК-14,ПК-15,ПК-16,ПК-17,ПК-18,ПК_19,ПК-20,ПК-21,ПК-22,ПК-23	темы. Составление плана-графика выполнения ВКР. Устный опрос.
ЭТАП 2. Основной: сбор источников для написания ВКР, информации и данных по объекту исследования	ОК-1,ОК-2,ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-6,ОК-7,ОК-8,ОК-9,ОПК-1,ОПК-2,ОПК—3,ОПК-4,ОПК-5,ОПК-6,ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12,ПК-13,ПК-14,ПК-15,ПК-16,ПК-17,ПК-18,ПК_19,ПК-20,ПК-21,ПК-22,ПК-23	Утверждение темы. Составление содержания работы. Анализ и оценка объекта исследования. Собеседование.
ЭТАП 3. Написание ВКР: теоретическая глава, аналитическая глава, совершенствование	ОК-1,ОК-2,ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-6,ОК-7,ОК-8,ОК-9,ОПК-1,ОПК-2,ОПК—3,ОПК-4,ОПК-5,ОПК-6,ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12,ПК-13,ПК-14,ПК-15,ПК-16,ПК-17,ПК-18,ПК_19,ПК-20,ПК-21,ПК-22,ПК-23	Контроль со стороны руководителя ВКР от кафедры. Проверка электронной версии работы
ЭТАП 4. Заключительный	ОК-1,ОК-2,ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-6,ОК-7,ОК-8,ОК-9,ОПК-1,ОПК-2,ОПК—3,ОПК-4,ОПК-5,ОПК-6,ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12,ПК-13,ПК-14,ПК-15,ПК-16,ПК-17,ПК-18,ПК_19,ПК-20,ПК-21,ПК-22,ПК-23	Подготовка введения и заключения ВКР. Оформление ВКР. Составление доклада к ВКР. Защита перед ГЭК. Публичное выступление.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Код компетенции	Показатели компетенции (ий) (дескрипторы)	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции	
ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОЕ-4 ОК-5 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14 ПК-15 ПК-16 ПК-17 ПК-18 ПК-20 ПК-21 ПК-22 ПК-23	Знает (соответствует таблице п.1.1, 1.2)	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	Отлично	Высокий	
		Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	Хорошо	Продвинутый	
		Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	Удовлетворительно	Пороговый	
		Умеет (соответствует таблице п.1.1, 1.2)	Показывает недостаточные знания, не способен аргументированно и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	Неудовлетворительно	Ниже порогового
			Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы	Отлично	Высокий
			Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	Хорошо	Продвинутый
			При решении конкретных практических задач возникают затруднения	Удовлетворительно	Пороговый
		Владеет (соответствует таблице п.1.1, 1.2)	Не может решать практические задачи	Неудовлетворительно	Ниже порогового
			Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности	Отлично	Высокий
			Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	Хорошо	Продвинутый
			Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной	Удовлетворительно	Пороговый

		деятельности		
		Отсутствие навыков	Неудовлетворительно	Ниже порогового

3.1 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в ходе подготовки, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа должна представлять собой самостоятельную и логически завершенную работу, выполненную обучающимися, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности и связанную с решением задач того вида деятельности, к которому готовятся обучающийся. Содержание выпускной квалификационной работы направлено на оценку степени и уровня освоения обучающимися ОПОП. Ответ фиксируется в оценочном листе ответа на защите ВКР.

Перечень тем выпускных квалификационных работ

Темы ВКР	Виды деятельности
<ol style="list-style-type: none"> 1. Пути повышения эффективности использования сырьевых ресурсов в условиях предприятия общественного питания 2. Пути повышения эффективности приготовления первых блюд на базе (наименование) предприятия общественного питания 3. Пути повышения эффективности приготовления вторых блюд на базе (наименование) предприятия общественного питания 4. Пути повышения эффективности приготовления закусок и салатов на базе (наименование) предприятия общественного питания 5. Совершенствование рецептуры супа (наименование) на базе предприятия общественного питания 6. Совершенствование рецептуры горячего мясного блюда (наименование) на базе предприятия общественного питания 7. Совершенствование рецептуры рыбного блюда (наименование) на базе предприятия общественного питания 8. Совершенствование рецептуры салата (наименование) на базе предприятия общественного питания 9. Совершенствование рецептуры горячей закуски (наименование) на базе предприятия общественного питания 10. Совершенствование рецептуры холодной закуски (наименование) на базе предприятия общественного питания 11. (наименование) на базе предприятия общественного питания 12. Технология и организация приготовления блюд итальянской кухни в ресторане 13. Технология и организация приготовления блюд греческой кухни в ресторане 14. Технология и организация приготовления блюд румынской кухни в ресторане 15. Технология и организация приготовления блюд немецкой кухни в ресторане 16. Технология и организация приготовления блюд сербской кухни в ресторане 17. Технология и организация приготовления блюд чешской кухни в ресторане 18. Технология и организация приготовления блюд испанской кухни в ресторане 19. Технология и организация приготовления блюд турецкой кухни в ресторане 20. Технология и организация приготовления блюд французской кухни в ресторане 21. Технология и организация приготовления блюд австрийской кухни в ресторане 22. Технология и организация приготовления блюд английской кухни в ресторане 23. Технология и организация приготовления блюд русской кухни в ресторане 24. Технология и организация приготовления блюд белорусской кухни в ресторане 25. Технология и организация приготовления блюд украинской кухни в ресторане 26. Технология и организация приготовления блюд грузинской кухни в ресторане 27. Технология и организация приготовления блюд кавказской кухни в ресторане 28. Технология и организация приготовления блюд чувашской кухни в ресторане 29. Технология и организация приготовления блюд татарской кухни в ресторане 30. Технология и организация приготовления блюд мордовской кухни в ресторане 31. Технология и организация процесса приготовления мясного бульона и супов 	Производственно-технологическая

32.	Технология и организация приготовления холодных супов	
33.	Технологический процесс приготовления пиццы с морепродуктами	
34.	Технология приготовления супа типа Рассольник	
35.	Технология супов типа окрошка в условиях ресторана	
36.	Технология и организация приготовления сложных полуфабрикатов из мяса	
37.	Технология супов типа Минестроне в условиях ресторана	
38.	Технология супов типа свекольник в условиях ресторана	
39.	Организация технологического процесса производства чизкейков	
40.	Технология супов типа солянка в условиях ресторана	
41.	Технологический процесс и организация производства мучных блюд	
42.	Технология и организация приготовления сложных горячих блюд из мяса	
43.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд и организация их подачи	
44.	Организация технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок	
45.	Технология супов типа русские щи в условиях ресторана	
46.	Технология и организация приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы	
47.	Организация технологического процесса производства торта (тип торта указать)	
48.	Организация технологического процесса производства пирожных (тип указать)	
49.	Технология и организация процесса приготовления канапе на основе рыбных ингредиентов	
50.	Технология и организация процесса приготовления канапе на основе мясных ингредиентов	
51.	Технология и организация процесса приготовления канапе на основе растительных ингредиентов	
52.	Технология приготовления холодных блюд и организация обслуживания банкет – фуршета	
53.	Технология процесса приготовления сложных горячих соусов	
54.	Технология процесса приготовления соуса Бешамель	
55.	Технология приготовления сложных салатов (наименование)	
56.	Технология процесса приготовления соуса Шашлычный	
57.	Технология и организация приготовления блюд из овощей и грибов	
58.	Технология процесса приготовления сложных десертов и организация их реализации в места общественного питания	
59.	Технология приготовления, оформления блюд и организация обслуживания банкет – фуршета	
60.	Тема, выбранная студентом самостоятельно, соответствующая направлению подготовки, согласованная с научным руководителем и утвержденная заведующей кафедрой.	

Объекты оценивания ВКР и индикаторы достижения компетенций

Код компетенции	Индикаторы компетенций	Вид/наименование оценочного средства
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР

		<p>Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР</p>
ОК-3	<p>способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности</p>	<p>Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР</p>
ОК-4	<p>способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p>	<p>Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР</p>
ОК-5	<p>способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>	<p>Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР</p>
ОК-6	<p>способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности</p>	<p>Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР</p>
ОК-7	<p>способностью к самоорганизации и самообразованию</p>	<p>Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР</p>
ОК-8	<p>способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР</p>

ОК-9	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ОПК-6	способностью использовать законы, методы и средства естественно-научных	Введение ВКР Глава 1 ВКР

	дисциплин в профессиональной деятельности	Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещения рабочих мест;	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на	Введение ВКР Глава 1 ВКР

	предприятию питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Введение ВКР Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решение в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР

	индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльность персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР

		<p>Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР</p>
ПК-19	<p>владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг</p>	<p>Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР</p>
ПК-20	<p>способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p>	<p>Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР</p>
ПК-21	<p>готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации</p>	<p>Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР</p>
ПК-22	<p>способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;</p>	<p>Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР</p>
ПК-23	<p>способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>	<p>Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР</p>

**3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ,
 НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
 ПРОГРАММЫ**

4.2 Оценивание качества ВКР на государственной итоговой аттестации обучающегося

Критерии	«Отлично»	«Хорошо»	«Удовлетворительно»	«Неудовлетворительно»
1. Критерии содержания:	Показатели критериев оценивания			
обоснованность выбора и актуальность темы исследования	тема актуальна, и её актуальность раскрыта в полном объеме	тема актуальна, и её актуальность раскрыта	тема актуальна, но её актуальность раскрыта неполно	тема актуальна, и её актуальность не раскрыта
обоснование практической и теоретической значимости исследования	<ul style="list-style-type: none"> • в работе обоснована ее практическая и теоретическая значимость; • цель, поставленная в работе, достигнута полностью, о чём свидетельствуют последовательность и глубина изложения материала, сформулированные задачи решены; • работа имеет несомненную практическую значимость и перспективу практического внедрения 	<ul style="list-style-type: none"> • в работе раскрыта практическая и теоретическая значимость; • цель, поставленная в работе, достигнута полностью, есть замечания к последовательности и глубине изложения материала, сформулированные задачи решены; • работа имеет определённую практическую значимость, и описаны возможности её практического внедрения 	<ul style="list-style-type: none"> • в работе не полностью раскрыта практическая и теоретическая значимость; • цель, поставленная в работе, достигнута не полностью, т.к. не решены некоторые сформулированные задачи; есть замечания к последовательности и глубине изложения материала; • работа имеет определённую практическую значимость, подвергается сомнению самостоятельность разработок, и не убедительны результаты её апробации 	<ul style="list-style-type: none"> • в работе сделана попытка описать практическую и теоретическую значимость; • цель, поставленная в работе, достигнута не полностью, т.к. не решено большинство сформулированных задач; есть существенные замечания к последовательности и глубине изложения материала; • работа не имеет практическую значимость
уровень осмысления теоретических вопросов и обобщения собранного материала	<ul style="list-style-type: none"> • обучающийся демонстрирует высокий уровень осмысления теоретических вопросов и обобщения собранного материала по теме исследования 	<ul style="list-style-type: none"> • обучающийся демонстрирует достаточный уровень осмысления теоретических вопросов и обобщения собранного материала по теме исследования 	<ul style="list-style-type: none"> • обучающийся демонстрирует пороговый уровень осмысления теоретических вопросов и обобщения собранного материала по теме исследования 	<ul style="list-style-type: none"> • обучающийся демонстрирует недостаточный уровень осмысления теоретических вопросов и обобщения собранного материала по теме исследования

наличие в диссертации результатов, которые в совокупности решают конкретную научную и (или) практическую задачу, или - результатов (теоретических(или) экспериментальных), которые имеют существенное значение для развития конкретных направлений в экономике, или - научно-обоснованных разработок, использование которых в полном объеме обеспечивает решение прикладных задач	ВКР содержит: • результаты, которые в совокупности решают конкретную научную и (или) практическую задачу; • или – результаты (теоретических и (или) экспериментальных), которые имеют существенное значение для развития конкретных направлений в экономике; • или - научно- обоснованные разработки, использование которых в полном объеме обеспечивает решение прикладных задач;	ВКР содержит: • результаты, которые в основном решают конкретную научную и (или) практическую задачу; • или - результаты (теоретические и (или) экспериментальные), которые имеют определенное значение для развития конкретных направлений в экономике; • или - научно- обоснованные разработки, использование которых в основном обеспечивает решение прикладных задач	ВКР содержит: • результаты, которые частично решают конкретную научную и (или) практическую задачу; • или - результаты (теоретические и (или) экспериментальные), которые имеют несущественное значение для развития конкретных направлений в экономике; • или - научно-обоснованные разработки, использование которых частично обеспечивает решение прикладных задач	ВКР содержит: • результаты, которые в совокупности не решают конкретную научную и (или) практическую задачу; • или - результаты (теоретические и (или) экспериментальные), которые не имеют существенного значения для развития конкретных направлений в экономике; • или - научно-обоснованные разработки, использование которых не обеспечивает решение прикладных задач
обоснованность и четкость сформулированных выводов	• положения, выносимые на защиту, сформулированы четко и грамотно; • выводы сделаны грамотно, отражают сущность проделанной работы и позволяют судить о достоверности исследования	• положения, выносимые на защиту, сформулированы грамотно, • выводы позволяют судить о достоверности исследования, но не в полном объеме отражают сущность проделанной работы	• нет четкости в формулировке положений, выносимых на защиту; • выводы не в полном объеме отражают сущность проделанной работы и не позволяют судить о достоверности исследования	• положения, выносимые на защиту, сформулированы неграмотно; • выводы сделаны неграмотно, не отражают сущность проделанной работы и не позволяют судить о достоверности исследования
адекватность использования методов исследования применение навыков самостоятельной экспериментально-исследовательской работы	• методы исследования адекватны заявленным целям и задачам ВКР • исследование базируется на обширной источниковой базе, автор работы продемонстрировал необходимые навыки анализа	• методы исследования адекватны заявленным целям и задачам ВКР • исследование базируется на обширной источниковой базе, автор работы продемонстрировал достаточные навыки анализа	• методы исследования адекватны заявленным целям и задачам ВКР • в исследовании используется информация из ограниченного круга источников; • автор работы продемонстрировал достаточные навыки анализа источников	• методы исследования не адекватны заявленным целям и задачам ВКР • отсутствует практическая составляющая диссертационного проекта (проведенное магистрантом социологическое исследование); • материалы, используемые в ВКР, являются плагиатом

	<p>источников;</p> <ul style="list-style-type: none"> • исследование базируется на обширной источниковой базе, автор работы продемонстрировал необходимые навыки анализа источников; • работа состоит из теоретического и практического разделов, который демонстрирует приобретенные навыки использования методов сбора эмпирической информации, ее обработки и анализа 	<p>источников;</p> <ul style="list-style-type: none"> • работа состоит из теоретического и практического разделов, который демонстрирует приобретенные навыки использования методов сбора эмпирической информации, ее обработки и анализа 		
<p>объем и уровень анализа научной литературы по исследуемой проблеме, релевантность, полнота, корректность и содержание цитирования, логичность изложения</p>	<ul style="list-style-type: none"> • работа свидетельствует о глубоком анализе литературы по теме исследования 	<ul style="list-style-type: none"> • в работе проводится анализ литературы по теме исследования 	<ul style="list-style-type: none"> • в работе сделана попытка анализа литературы по теме исследования 	<ul style="list-style-type: none"> • работа носит реферативный характер
<p>2. Критерии оформления:</p>	<p>Показатели критериев оценивания</p>			
<p>владение научным стилем изложения, орфографическая и пунктуационная грамотность соответствие формы представления работы требованиям, предъявляемым к оформлению данных работ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • работа написана грамотно и аккуратно; • оформление и объем работы соответствуют всем требованиям, предъявляемым к работам такого рода; • работа содержит все необходимые документы и заявленные приложения 	<ul style="list-style-type: none"> • работа написана грамотно, однако имеется ряд исправлений; • оформление и объем работы соответствуют всем требованиям, предъявляемым к работам такого рода, однако имеются незначительные замечания; • работа содержит все необходимые документы и заявленные приложения, однако 	<ul style="list-style-type: none"> • работа написана с ошибками, и имеется много исправлений; • оформление и объем работы соответствуют не всем требованиям, предъявляемым к работам такого рода; • работа содержит все необходимые документы, но отсутствуют некоторые заявленные приложения, имеются замечания по их последовательности 	<ul style="list-style-type: none"> • работа написана неграмотно; • оформление и объем работы соответствуют не всем требованиям, предъявляемым к работам такого рода, имеются значительные замечания; • работа содержит не все необходимые документы, имеются значительные замечания по наличию и последовательности заявленных приложений



		имеются замечания по последовательности приложений		
3. Критерии процедуры защиты:				
качество устного доклада: логичность, точность формулировок, обоснованность выводов	<ul style="list-style-type: none"> • выступление на защите структурировано, раскрыты причины выбора и актуальность темы, цель и задачи работы, предмет, объект и хронологические рамки исследования, логика выведения каждого наиболее значимого вывода; в заключительной части доклада показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, освещены вопросы дальнейшего применения и внедрения результатов исследования в практику; • обучающийся свободно владеет темой и не испытывает трудностей в её представлении, практически не пользуется текстом доклада; • речь обучающегося грамотна и убедительна, проявляются высокий уровень профессионально-коммуникативной культуры, а также сформированность общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций 	<ul style="list-style-type: none"> • выступление на защите структурировано, допускаются одна-две неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, целей и задач работы, предмета, объекта и хронологических рамок исследования, допускается погрешность в логике выведения одного из наиболее значимых выводов, которая устраняется в ходе дополнительных уточняющих вопросов; в заключительной части недостаточно отражены перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы дальнейшего применения и внедрения результатов исследования в практику; • обучающийся свободно владеет темой, однако испытывает незначительные трудности в её представлении; редко пользуется текстом доклада; • речь обучающегося грамотна, но не всегда убедительна, проявляется продвинутый уровень сформированности общекультурных и профессиональных компетенций 	<ul style="list-style-type: none"> • выступление на защите структурировано, допускаются неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, целей и задач работы, предмета, объекта и хронологических рамок исследования, допущена грубая погрешность в логике выведения одного из наиболее значимых выводов, которая при указании на нее, устраняется с трудом; в заключительной части недостаточно отражены перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы дальнейшего применения и внедрения результатов исследования в практику; • обучающийся владеет темой, однако испытывает трудности в её представлении, часто пользуется текстом доклада; • речь обучающегося убедительна, однако имеются речевые ошибки, которые мешают восприятию сущности доклада, некоторые позиции доклада не аргументированы; • в процессе защиты обучающийся демонстрирует допустимый пороговый уровень сформированности общекультурных и профессиональных компетенций 	<ul style="list-style-type: none"> • выступление на защите не структурировано, недостаточно раскрываются причины выбора и актуальность темы, цели и задачи работы, предмет, объект и хронологические рамки исследования, допускаются грубые погрешности в логике выведения нескольких из наиболее значимых выводов, которые, при указании на них, не устраняются; в заключительной части не отражаются перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы дальнейшего применения и внедрения результатов исследования в практику; • обучающийся слабо владеет темой, испытывает значительные трудности в её представлении, читает текст доклада; • речь обучающегося неграмотна и неубедительна, магистрант не показывает пороговый уровень сформированности общекультурных и профессиональных компетенций

<p>презентационные навыки: - структура и последовательность изложения материала, - соблюдение временных требований, - использование презентационного оборудования и/или раздаточного материала, - контакт с аудиторией, - язык изложения</p>	<ul style="list-style-type: none"> • доклад обучающегося построен логически верно, соблюдены временные рамки; • презентация составлена грамотно и способствует лучшему восприятию и пониманию сущности работы; • обучающийся умело использует научную и соответствующую своей специальности терминологию 	<ul style="list-style-type: none"> • доклад обучающегося построен логически верно, однако имеются незначительные замечания в последовательности изложения или к соблюдению временных рамок; • презентация способствует лучшему восприятию и пониманию сущности работы, однако есть замечания к количеству и последовательности демонстрации слайдов; • обучающийся использует научную и соответствующую своей специальности терминологию 	<ul style="list-style-type: none"> • доклад обучающегося построен с логическими ошибками, не соблюдены временные рамки; • презентация не в полной мере соответствует докладу обучающегося, есть замечания к содержанию, количеству и последовательности демонстрации слайдов; • обучающийся испытывает затруднения в использовании научной и соответствующей своей специальности терминологии 	<ul style="list-style-type: none"> • доклад обучающегося построен логически не верно; • презентация составлена неграмотно и мешает восприятию и пониманию сущности работы; • обучающийся не владеет научной и соответствующей своей специальности терминологией
<p>качество ответов на вопросы членов ГЭК: логичность, глубина, правильность и полнота ответов</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обучающийся отвечает на вопросы и замечания точно и корректно; • ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии логичны, раскрывают сущность вопроса, подкрепляются положениями монографических источников и нормативно-правовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы обучающимся 	<ul style="list-style-type: none"> • обучающийся отвечает на вопросы и замечания точно и корректно; • в ответах на вопросы членов экзаменационной комиссии допущено нарушение логики, но, в целом, раскрыта сущность вопроса, тезисы выступающего подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы обучающимся 	<ul style="list-style-type: none"> • обучающийся испытывает трудности в ответах на вопросы, не всегда корректно реагирует на замечания; • ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии не раскрывают до конца сущности вопроса, слабо подкрепляются положениями монографических источников и нормативно-правовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают недостаточную самостоятельность и глубину изучения проблемы обучающимся 	<ul style="list-style-type: none"> • обучающийся не понимает сущности вопросов, испытывает трудности в ответах, не всегда корректно реагирует на замечания; • ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии не раскрывают сущности вопроса, не подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают отсутствие самостоятельности и глубины изучения проблемы обучающимся

<p>качество ответов на замечания рецензентов: логичность, глубина, правильность и полнота ответов</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обучающийся отвечает на вопросы и замечания точно и корректно; • ответы на вопросы рецензента логичны, раскрывают сущность вопроса, подкрепляются положениями монографических источников и нормативно-правовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают самостоятельность и глубину изучения проблем 	<ul style="list-style-type: none"> • обучающийся отвечает на вопросы и замечания точно и корректно; • в ответах на вопросы рецензента допущено нарушение логики, но, в целом, раскрыта сущность вопроса, тезисы выступающего подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы 	<ul style="list-style-type: none"> • обучающийся испытывает трудности в ответах на вопросы, не всегда корректно реагирует на замечания; • ответы на вопросы рецензента не раскрывают до конца сущности вопроса, слабо подкрепляются положениями монографических источников и нормативно-правовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают недостаточную самостоятельность и глубину изучения проблемы 	<ul style="list-style-type: none"> • обучающийся не понимает сущности вопросов, испытывает трудности в ответах, не всегда корректно реагирует на замечания; • ответы на вопросы рецензента не раскрывают сущности вопроса, не подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают отсутствие самостоятельности и глубины изучения проблемы
<p>4. Отзыв рецензента (руководителя)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • рецензия на ВКР не содержит замечаний 	<ul style="list-style-type: none"> • рецензия на ВКР не содержит замечаний или имеют незначительные замечания 	<ul style="list-style-type: none"> • рецензия на ВКР содержит замечания и перечень недостатков, которые не позволили обучающемуся полностью раскрыть тему 	<ul style="list-style-type: none"> • рецензия на ВКР содержит аргументированный вывод о несоответствии работы требованиям ФГОС ВО

Форма, используемая членом ГЭК для формирования итоговой оценки уровня освоения образовательной программы выпускником при защите ВКР

№ п/п	Критерии оценки (оцениваемые компетенции)	Пороговый уровень (удовлетворительно)	Средний уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
1	Актуальность, обоснованность необходимости выполнения работы (ПК-4, ПК-21, ПК-22;П-23)			
2	Уровень теоретической и научно-исследовательской проработки, качество анализа проблемы в обзорной части работы; полнота и системность вносимых предложений по рассматриваемой проблеме (ОК-4, ОК-6,ОПК-1, ОПК-5)			
3	Соответствие поставленных задач результатам исследований и выводам (ОПК-2;ОПК-4;ОПК-5;.ПК-21,ПК-22, ПК-23)			
4	В основу разработки выпускной квалификационной работы включен перспективный план развития объекта исследования, годовые планы, статистические данные по хозяйственной деятельности организаций, технологические карты, схемы технологических процессов и производственного контроля. (ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4,ПК-1, ПК-4;ПК-5,ПК-6)			
5	На основе использования экономико-математических методов выявлены закономерности, определена эффективность производства готовой продукции и определены резервы её увеличения (ПК-2, ПК-5,ПК-6;ПК-10;ПК-14;ПК-15;ПК-22;ПК-23)			
6	Уровень публикаций и научные доклады для ВКР исследовательского характера и (или) степень внедрения для ВКР, связанных с конкретными хозяйствующими субъектами (ПК-2, ПК-5,ПК-6;ПК-10;ПК-14;ПК-15;ПК-22; ПК-23)			
7	Использование современных компьютерных программ и технологий по теме работы (ПК-2)			
8	Степень полноты, достаточности и корректности выполненных исследований, методик и описаний, соответствия их действующим инструктивным документами, регламентам, стандартам и другим нормативно-правовыми документами (ОК-4, ОК-6, 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, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12,ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19,ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23).			
9	Степень полноты и самостоятельности решения поставленной задачи (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5,ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23).			
10	Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения; навыки публичной дискуссии, защиты собственных научных идей, и/или предложений и рекомендаций; уровень культуры общения с аудиторией (ОК-6;ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23)			
11	Качество презентации результатов работы, других экспонируемых при защите материалов (ОПК-1;ПК-2).			
12	Готовность к практической профессиональной деятельности в условиях производства (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23)			

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) программное обеспечение и информационные справочные системы: электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО «прикладной бакалавр» направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»	24.05.2016, № 9  Шигапов И.И.	24.05.2016, № 10  Шигапов И.И.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
19.03.0Технология продукции и
 () 2016 – 2017 .




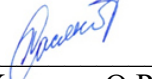
№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	Образовательные технологии	Дополнено ОПОП ВО разделом: Особенности освоения ОПОП ВО инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.	12.05.2017, № 10  Шигапов И.И.	15.05.2017, № 10  Шигапов И.И.
3	Титульный лист, далее по тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 25.04.2017г. № 197 «О переименовании Технологического института-филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина» в Технологический институт-филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновский государственный аграрный университет имени П. А. Столыпина» (Технологический институт-филиал ФГБОУВО Ульяновский ГАУ)	23.06.2017, № 11  Шигапов И.И.	23.06.2017, № 11  Шигапов И.И.
4	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	27.06.2017, № 12  Шигапов И.И.	27.06.2017, № 12  Шигапов И.И.

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
19.03.0 Технология продукции и организация общественного питания(прикладной бакалавр)**

2017 – 2018 уч. год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	Структура и содержание дисциплины	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с вступлением в действие 01.09.2017г. приказа Минобрнауки России от 05.04.2017г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (зарегистрирован Минюстом России 14.07.2017г.). (Контактная работа)	28.08.2017, № 1  Шигапов И.И.	28.08.2017, № 1  Шигапов И.И.
2.	По тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) основных профессиональных образовательных программ высшего образования в связи с переводом обучающихся экономического факультета Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ в ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ и в целях проведения оптимизации структурных подразделений филиала с 01.02.2018 г. объединить: - кафедры «Экономические и естественнонаучные дисциплины» и «Экономика и управление» в кафедру «Социально-гуманитарные и экономические дисциплины»; - факультеты «Инженерно-технологический» и «Экономический» в факультет «Инженерно-экономический»	17.05.2018, № 9  Шигапов И.И.	17.05.2018, № 9  Шигапов И.И.
3	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	11.05.2018, № 11  Шигапов И.И.	15.05.2018, № 10  Шигапов И.И.

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	9.Материально-техническое обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы в части программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	28.08.2019, № 1  Шигапов И.И.	28.08.2019, № 1  Шигапов И.И.
2	8.Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) Программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	02.12.2019, № 4  Шигапов И.И.	10.12.2019, № 5  Хасянов О.Р.