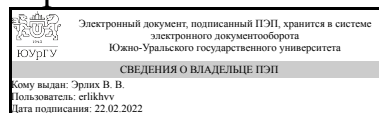


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

ПРОГРАММА государственной итоговой аттестации выпускников к ОП ВО от 26.06.2019 №084-2335

для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

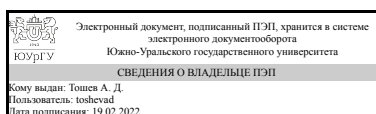
уровень бакалавр тип программы Прикладной бакалавриат

профиль подготовки

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

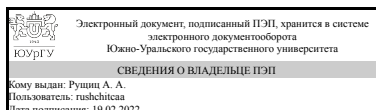
Программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 12.11.2015 № 1332

Зав.кафедрой,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. А. Рушциц

1. Общие положения

1.1. Цель и структура ГИА

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) и образовательной программы высшего образования (ОП ВО), разработанной в университете.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускников по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания включает:

-защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

1.2. Виды и задачи профессиональной деятельности выпускника

Образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривается подготовка выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

- научно-исследовательская;
- проектная;
- маркетинговая;
- организационно-управленческая;
- производственно-технологическая;

Выпускник должен решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения

продуктов внутри предприятия питания;

разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

организационно-управленческая деятельность:

оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

установка критериев и показателей эффективности работы производства;

определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;
осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
участие в планировке и оснащении предприятий питания;
контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;
научно-исследовательская деятельность:
проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;
проектная деятельность:
оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;
маркетинговая деятельность:
формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;
выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;
участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;
участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и

услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж; подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

1.3. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения ОП ВО

Планируемые результаты освоения ОП ВО –компетенции	Виды аттестации		
	«внутренняя» система оценки - промежуточная аттестация		«внешняя» система оценки - ГИА
	Дисциплина, завершающая формирование компетенции	Практика, завершающая формирование компетенции	
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Философия;		ВКР
ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Практикум по виду профессиональной деятельности;		ВКР
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Экономика предприятия;		ВКР
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Безопасность жизнедеятельности;		ВКР
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Психология; Деловой иностранный язык;		ВКР
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Экология;	Производственная практика, преддипломная практика (10 семестр);	ВКР
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Экология;		ВКР
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной	Физическая культура;		ВКР

деятельности			
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Безопасность жизнедеятельности;		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	Компьютерная графика;		ВКР
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Технология продукции общественного питания;		ВКР
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания; Технология продукции общественного питания; Контроль качества кулинарной продукции;		ВКР
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Процессы и аппараты пищевых производств; Холодильная техника и технология;	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (6 семестр);	ВКР
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах; Традиции и культура питания народов мира; Кухни народов мира; Барное дело;	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (6 семестр);	ВКР
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания;	Производственная практика, преддипломная практика (10 семестр);	ВКР

технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Технология продукции общественного питания; Контроль качества кулинарной продукции;		
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	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии;		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, освещенности рабочих мест	Безопасность жизнедеятельности;	Производственная практика, технологическая практика (8 семестр);	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	Современные технологии на предприятиях общественного питания; Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования;		ВКР
ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Проектирование предприятий общественного питания;		ВКР
ПК-6 способностью организовывать документооборот по	Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях;		ВКР

производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Калькулирование и учет на предприятиях 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	Безопасность пищевых систем;		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	Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов;		ВКР
ПК-9 готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Современные технологии на предприятиях общественного питания;		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 решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах;		ВКР
ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Организация питания в		ВКР

работников производства	центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах;		
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	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;		ВКР
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	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;		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	Экономика предприятия;		ВКР
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах;		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	Проектирование предприятий общественного питания;		ВКР
ПК-17 способностью организовать	Практикум по виду профессиональной		ВКР

ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	деятельности;		
ПК-18 готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Практикум по виду профессиональной деятельности;		ВКР
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях;		ВКР
ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях;		ВКР
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях;		ВКР
ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Современные технологии на предприятиях общественного питания; Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях;		ВКР
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	Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях;		ВКР
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать	Электротехника и электроника; Теория и свойства		ВКР

результаты экспериментов	дисперсных систем;		
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Практикум по виду профессиональной деятельности;		ВКР
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Нутрициология; Физиология питания;		ВКР
ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Процессы и аппараты пищевых производств;		ВКР
ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Проектирование предприятий общественного питания;		ВКР
ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Оборудование предприятий общественного питания;		ВКР
ПК-30 готовностью	Экономика предприятия;		ВКР

осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания			
ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	Маркетинг;		ВКР
ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	Маркетинг;		ВКР
ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	Маркетинг;		ВКР

Для "внутренней" системы оценки описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания; типовые контрольные задания; методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы приведены в рабочих программах дисциплин и практик, завершающих формирование соответствующих компетенций.

1.4. Трудоемкость ГИА

Общая трудоемкость ГИА составляет 9 з. е., 6 нед.

2. Государственный экзамен (ГЭ)

Не предусмотрен

3. Выпускная квалификационная работа (ВКР)

3.1. Вид ВКР

выпускная квалификационная работа бакалавра

3.2. Требования к содержанию, объему и структуре ВКР

ВКР представляет собой самостоятельно выполненную работу, демонстрирующую уровень подготовленности обучающегося к самостоятельной профессиональной деятельности. Объем ВКР бакалавра составляет 60–70 листов машинописного текста (без учета приложений). Графическая часть ВКР составляет 5 листов формата А1 и должна быть выполнена качественно в карандаше, тушью или посредством печатных устройств (при выполнении чертежей при помощи графических редакторов), чтобы изложенное было видно на расстоянии 3-4 метров.

Структура ВКР включает в себя следующие необходимые элементы:

- титульный лист
- задание установленного образца;
- пояснительную записку;
- графическую часть;
- ведомость работы.

Титульный лист является первой страницей ВКР и должен содержать:

- наименование вышестоящей организации - Министерство науки и высшего образования РФ;
- наименование вуза - Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет);
- наименование института и выпускающей кафедры;
- гриф утверждения, состоящий из слов "ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ", подписи заведующего выпускающей кафедрой (с расшифровкой) и даты;
- название темы работы (без кавычек, строчными буквами с первой прописной буквы);
- гриф "ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ";
- обозначение ВКР, состоящее из аббревиатуры университета, кода направления, года выполнения работы, последних трех цифр номера студенческого билета и аббревиатуры ПЗ ВКР%;
- сведения о руководителе ВКР, состоящие из слов "Руководитель работы", ученая степень, должность и И.О.Ф. руководителя;
- сведения об авторе работы, состоящие из слов "Автор работы", студент группы, номера группы и И.О.Ф. студента;
- сведения о нормоконтролере, состоящие из слов "Нормоконтролер", должность, И.О.Ф.;

- город и год выполнения работы в одной строке.

Задание является вторым листом ВКР и должно содержать следующие основные реквизиты:

- наименование вышестоящей организации - Министерство науки и высшего образования РФ;
- наименование вуза - Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет);
- наименование института и выпускающей кафедры;
- гриф утверждения, состоящий из слов "УТВЕРЖДАЮ", подписи заведующего выпускающей кафедрой (с расшифровкой) и даты;
- наименование работы, состоящее из слов "Задание на выпускную квалификационную работу студента";
- фамилия, имя, отчество студента полностью;
- номер учебной группы;
- наименование темы ВКР, с указанием даты и номера приказа о ее утверждении;
- плановый срок сдачи студентом готовой работы;
- исходные данные к работе;
- содержание пояснительной записки;
- перечень графического материала с указанием количества листов формата А1;
- календарный план выполнения работы с указанием сроков выполнения отдельных разделов работы;
- подписи и даты выдачи задания руководителем работы, подписи и даты получения задания студентом.

Пояснительная записка ВКР включает аннотацию на работу, оглавление, введение, разделы работы, заключение, библиографический список и приложения.

Аннотация помещается после задания на ВКР. Аннотация имеет основную надпись, включающую слово "АННОТАЦИЯ", Ф.И.О. автора работы, наименование темы работы, место выполнения работы, год, количество страниц, иллюстраций и таблиц, количество библиографических источников, приложений и листов графической части. Текст аннотации должен содержать характеристику основной темы работы, цель и задачи работы, результаты работы и новизну, в сравнении с родственными по тематике работами.

Оглавление работы помещается после аннотации и содержит номера и наименование разделов и подразделов работы с указанием соответствующих страниц, перечень приложений и другой документации, относящейся к ВКР.

Введение к ВКР помещается после оглавления и включает цель и задачи работы, актуальность и практическую значимость работы.

Содержание разделов пояснительной записки ВКР приведено в методических указаниях ""

Заключение к ВКР должно содержать основные результаты работы и выводы, соответствующие поставленной цели и задачам работы.

Библиографический список содержит сведения о информационных источниках (нормативно-технических, литературных, электронных и т.п.), использованных при выполнении ВКР. Библиографический список оформляется в виде списка и размещается после заключения по работе перед приложениями. Библиографический список составляется в алфавитном порядке. Источники на иностранном языке помещаются в конце списка. Нумерация источников осуществляется арабскими

цифрами и печатаются с абзацного отступа. Оформление библиографического списка производится на основании ГОСТ 7.1-2003. На все источники библиографического списка в тексте работы должны быть сделаны ссылки. Ссылки указываются в квадратных скобках.

В приложения можно включать материалы связанные с выполнением ВКР, которые по какой-либо причине не могли быть включены в основную часть работы.

Например промежуточные расчеты, акты производственных испытаний, описание аппаратов и оборудования и др. Каждое приложение начинается с новой страницы и обозначаются заглавными буквами русского алфавита. Наверху посередине страницы указывается слово "ПРИЛОЖЕНИЕ" и его буквенное обозначение.

Строкой ниже записывается название приложения с прописной буквы. Продолжение приложения печатается на другой странице вверху справа "Продолжение приложения А".

Ведомость работы содержит общее количество листов пояснительной записки ВКР и перечень графического материала.

Примерное содержание пояснительной записки ВКР:

Введение

1. Техничко-экономическое обоснование

2. Технологический раздел

2.1. Производственная программа предприятия

2.2. Определение количества сырья

2.3. Определение количества отходов, выхода полуфабрикатов для заготовочных цехов

2.4. Расчет количества работников предприятия

2.5. Расчет складской группы помещений

2.6. Расчет производственных цехов

2.7. Расчет торговых площадей

2.8. Расчет всех площадей помещений и общей площади здания

2.9. Организация обслуживания

3. Инженерно-технический раздел

Заключение

Библиографический список

Приложения

3.3. Примерная тематика ВКР

Перечень тем выпускных квалификационных работ разрабатывается кафедрой и утверждается директором института. Информация о перечне утвержденных тем доводится до сведения обучающихся не позднее чем за 6 месяцев до даты начала итоговой государственной аттестации путем размещения их на информационном стенде кафедры. Обучающийся имеет право выбрать тему ВКР из числа тем, предложенных кафедрой, либо по письменному заявлению предложить свою тему, представив при этом соответствующее обоснование целесообразности разработки данной темы и ее практического применения в области производства продуктов питания. Кафедра в 10-дневный срок рассматривает заявление студента и принимает решение о принятии или отклонении предложенной темы.

После выбора обучающимся темы ВКР издается приказ ректора университета, в котором по представлению кафедры за каждым обучающимся закрепляется руководитель ВКР и, при необходимости, консультант из числа преподавателей,

научных и инженерно-технических работников Университета или ведущих специалистов профильных сторонних организаций.

Примерная тематика выпускных работ:

- технологическое проектирование ресторана европейской кухни в Центральном районе г. Челябинска;
- технологическое проектирование гриль-бара г. Челябинск;
- технологическое проектирование вегетарианского ресторана в г. Магнитогорск;
- технологическое проектирование кафе детского в г. Миасс;
- технологическое проектирование кафе с магазином кулинарии в г. Челябинск;
- технологическое проектирование столовой при трубопрокатном заводе в г. Челябинск;
- технологическое проектирование диетической столовой при санатории "Еловое";
- технологическое проектирование школьной столовой в Калининском районе г. Челябинска;
- технологический проект реконструкции столовой при школе №_ советского района г. Челябинска;
- технологическое проектирование кулинарного цеха по выпуску полуфабрикатов высокой степени готовности в г. Челябинск.

3.4. Методические рекомендации по выполнению ВКР

Выпускная квалификационная работа выполняется студентом самостоятельно. Руководитель ВКР осуществляет консультирование не реже 1 раза в неделю в соответствии с утвержденным на кафедре графиком консультаций. Рекомендуется придерживаться следующего порядка подготовки разделов ВКР:

- определение цели и задач работы;
- разработка технико-экономического обоснования проекта;
- выполнение технологического раздела;
- выполнение инженерно-технологического раздела;
- разработка компоновки и выполнение графической части
- оформление введения и заключения к работе
- оформление работы

При выполнении соответствующих разделов ВКР необходимо соблюдать календарный график, представленный в задании на ВКР.

Методические рекомендации по выполнению отдельных разделов ВКР представлены в учебном пособии: Проектирование предприятий общественного питания / сост. Е.И. Щербакова, А.С. Саломатов. - Челябинск, ИЦ ЮУрГУ. - 2016.

3.5. Порядок подготовки к процедуре защиты ВКР

К защите ВКР допускаются студенты успешно прошедшие теоретический курс обучения.

Полностью оформленная ВКР с графическим материалом, подписанная студентом, представляется на проверку руководителю. В случае обнаружения недочетов работа возвращается студенту для доработки. Руководитель ВКР представляет письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР. Отзыв руководителя должен содержать характеристику работы обучающегося (степень самостоятельности, проявленную учащимся при выполнении ВКР, умение организовать свой труд, соблюдение календарного графика), достоинства и недостатки работы, информацию

об объеме заимствований, определенную с использованием системы "Антиплагиат". Рекомендуемый уровень оригинальности работ составляет не менее 60%. В заключении указывается степень освоения обучающимся основной образовательной программы, оценка работы и рекомендация о присвоении соответствующей квалификации. Выпускающая кафедра обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом руководителя не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты ВКР путем фиксации его подписи на отзыве.

после устранения всех замечаний готовая работа и графический материал подписывается руководителем (на титульном листе, на листе задания на ВКР, на штампах графического материала).

Подписанная работа вместе с отзывом руководителя передается на нормоконтроль. Нормоконтролер проверяет работу и графический материал на соответствие требованиям стандарта оформления. В случае обнаружения недочетов работа возвращается студенту для их исправления. После устранения замечаний нормоконтролер подписывает титульный лист и задание на работу и графические материалы и возвращает студенту.

Полностью оформленная ВКР, со всем графическим материалом и отзывом руководителя сдается на подпись заведующему кафедрой для получения допуска к защите не позднее чем за 10 календарных дней до дня защиты. Конкретные сроки сдачи работы определяются графиком государственной итоговой аттестации и приказом ректора и прописаны в задании на ВКР. Работы не прошедшие процедуру подписания у руководителя, нормоконтролера или заведующего кафедрой к защите не допускаются.

После подготовки ВКР к защите студент готовит доклад и презентацию для использования во время защиты работы. Доклад рассчитан на 7-10 минут.

Презентация обязательно включает весь графический материал представленный в ВКР.

3.6. Процедура защиты ВКР

Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) проводится в соответствии с положением о государственной итоговой аттестации обучающихся в ЮУрГУ, утвержденном приказом ректора от 16.08.2017, №308

Защита выпускных квалификационных работ проводится в сроки, установленные графиком учебного процесса.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственных экзаменационных комиссий с участием не менее двух третей ее членов. В состав ГЭК входят председатель комиссии и не менее 4 членов комиссии. Членами ГЭК могут быть ведущие специалисты - представители работодателей в области производства продуктов питания и преподаватели и/или научные сотрудники Университета, других вузов и организаций, имеющие ученую степень. Доля лиц, являющихся ведущими специалистами - представителями работодателей (включая председателя ГЭК) должна составлять не менее 50% в общем числе лиц ГЭК. Персональный состав ГЭК утверждается приказом ректора.

В начале процедуры защиты ВКР секретарь ГЭК представляет студента, объявляет тему работы, зачитывает отзыв руководителя и передает председателю ГЭК пояснительную записку и все необходимые документы, после чего студент получает слово для доклада. На доклад отводится не более 10 минут. По завершению доклада члены ГЭК имеют возможность задать вопросы студенту по теме ВКР. Вопросы

членов ГЭК и ответы студента записываются секретарем в протокол. Студенту предоставляется возможность ответить на замечания руководителя.

Члены ГЭК в процессе защиты на основании представленных материалов и устного сообщения автора дают предварительную оценку выпускной работы. Замечания членов ГЭК по каждой работе оформляются в виде документа с внесенными в них критериями соответствия, которые оцениваются членами ГЭК по системе: «соответствует»/«не соответствует».

Решение об оценке ВКР принимается большинством голосов открытым голосованием. Если голоса присутствующих членов ГЭК разделились поровну, решающим является голос председателя ГЭК. Результаты защиты ВКР объявляются студентам в тот же день после оформления протокола ГЭК.

По положительным результатам защиты выпускных работ ГЭК принимает решение о присвоении обучающимся соответствующей квалификации и выдаче диплома о высшем образовании государственного образца.

Обучающиеся не прошедшие процедуры защиты ВКР в связи с неявкой по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд, транспортные проблемы (отмена рейса, отсутствие билетов), погодные условия или в других случаях, признаваемых Университетом уважительными) вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения государственной итоговой аттестации путем подачи заявления на перенос срока прохождения государственной итоговой аттестации, оформляемого приказом ректора Университета. Обучающийся должен представить документы, подтверждающие уважительность причины его отсутствия.

Обучающиеся не прошедшие процедуру защиты ВКР в связи с неявкой по неуважительной причине или в связи с получением оценки "неудовлетворительно" отчисляются из Университета с выдачей справки об обучении установленного образца как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана. Лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию, может повторно пройти государственную итоговую аттестацию не ранее чем через 10 месяцев и не позднее чем через 5 лет после срока проведения государственной итоговой аттестации, которая им не пройдена.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения защиты ВКР и/или несогласии с результатами защиты ВКР. Порядок подачи и рассмотрения апелляций определяется положением "О государственной итоговой аттестации обучающихся в ЮУрГУ", утвержденном приказом ректора от 16.08.2017, №308

3.7. Паспорт фонда оценочных средств защиты ВКР

Компетенции, освоение которых проверяется при защите ВКР	Показатели	Критерии оценивания	Шкала оценивания
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Актуальность и практическая значимость работы	- степень обоснования актуальности и практической значимости работы	«Отлично»: актуальность и практическая значимость работы обоснована и подтверждена аналитическими и статистическими данными;

			<p>«Хорошо»: актуальность и практическая значимость работы обоснованы, но не подтверждены статистическими данными.</p> <p>«Удовлетворительно» актуальность и практическая значимость работы представлены без обоснования.</p> <p>«Неудовлетворительно»: актуальность и практическая значимость работы не обоснованы или не представлены.</p>
<p>ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции</p>	<p>Актуальность и практическая значимость работы</p>	<p>- степень обоснования актуальности и практической значимости работы</p>	<p>«Отлично»: актуальность и практическая значимость работы обоснована и подтверждена аналитическими и статистическими данными;</p> <p>«Хорошо»: актуальность и практическая значимость работы обоснованы, но не подтверждены статистическими данными.</p> <p>«Удовлетворительно» актуальность и практическая значимость работы представлены без обоснования.</p> <p>«Неудовлетворительно»: актуальность и практическая значимость работы не обоснованы или не представлены.</p>
<p>ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности</p>	<p>Актуальность и практическая значимость работы</p>	<p>- степень обоснования актуальности и практической значимости работы</p>	<p>«Отлично»: актуальность и практическая значимость работы обоснована и подтверждена аналитическими и статистическими данными;</p> <p>«Хорошо»: актуальность и практическая значимость работы обоснованы, но не подтверждены статистическими данными.</p> <p>«Удовлетворительно» актуальность и практическая значимость работы представлены без обоснования.</p> <p>«Неудовлетворительно»: актуальность и практическая значимость работы не обоснованы или</p>

			не представлены.
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Актуальность и практическая значимость работы	- степень обоснования актуальности и практической значимости работы	«Отлично»: актуальность и практическая значимость работы обоснована и подтверждена аналитическими и статистическими данными; «Хорошо»: актуальность и практическая значимость работы обоснованы, но не подтверждены статистическими данными. «Удовлетворительно» актуальность и практическая значимость работы представлены без обоснования. «Неудовлетворительно»: актуальность и практическая значимость работы не обоснованы или не представлены.
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Качество презентации результатов работы	- качество представления доклада при защите ВКР; - качество подготовки презентации; - качество ответов на вопросы членов ГЭК	«Отлично»: доклад структурирован, полностью раскрывает цель и задачи работы, в заключении доклада четко сформулированы выводы и даны практические рекомендации; презентация сделана на высоком уровне, полностью соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы комиссии студент показывает высокий уровень теоретической и практической подготовленности, способен объяснить полученные результаты, опираясь на литературные источники и материалы ВКР. «Хорошо»: доклад структурирован. Цели и задачи работы в основном раскрыты, в заключении доклада сформулированы выводы; презентация сделана на хорошем уровне, в целом соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы студент показывает хороший уровень теоретической и

			<p>практической подготовки, допускает неточности при аргументации полученных результатов.</p> <p>«Удовлетворительно»: доклад не имеет четкой структуры, материал изложен непоследовательно и нелогично, цель и задачи работы раскрыты не полностью, в заключении доклада не сформулированы выводы; презентация низкого качества, не соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы комиссии студент показывает низкий уровень теоретической и практической подготовки, допускает существенные ошибки, затрудняется обосновать полученные результаты с использованием литературных источников и материалов ВКР.</p> <p>«Неудовлетворительно»: студент не представил доклад и презентацию; или доклад и презентация не соответствует содержанию ВКР</p>
<p>ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>	<p>Качество презентации результатов работы</p>	<p>- качество представления доклада при защите ВКР; - качество подготовки презентации; - качество ответов на вопросы членов ГЭК</p>	<p>«Отлично»: доклад структурирован, полностью раскрывает цель и задачи работы, в заключении доклада четко сформулированы выводы и даны практические рекомендации; презентация сделана на высоком уровне, полностью соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы комиссии студент показывает высокий уровень теоретической и практической подготовленности, способен объяснить полученные результаты, опираясь на литературные источники и материалы ВКР.</p> <p>«Хорошо»: доклад</p>

			<p>структурирован. Цел и задачи работы в основном раскрыты, в заключении доклада сформулированы выводы; презентация сделана на хорошем уровне, в целом соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы студент показывает хороший уровень теоретической и практической подготовки, допускает неточности при аргументации полученных результатов.</p> <p>«Удовлетворительно»: доклад не имеет четкой структуры, материал изложен непоследовательно и нелогично, цель и задачи работы раскрыты не полностью, в заключении доклада не сформулированы выводы; презентация низкого качества, не соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы комиссии студент показывает низкий уровень теоретической и практической подготовки, допускает существенные ошибки, затрудняется обосновать полученные результаты с использованием литературных источников и материалов ВКР.</p> <p>«Неудовлетворительно»: студент не представил доклад и презентацию; или доклад и презентация не соответствует содержанию ВКР</p>
<p>ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию</p>	<p>Соответствие требованиям к объему и оформлению, структуре и содержанию работы</p>	<p>- соблюдение требований к объему и оформлению работы; – соответствие структуры и содержания работы целям и задачам</p>	<p>«Отлично»: работа полностью соответствует требованиям к оформлению и объему, структура работы соответствует заданию, содержание работы полностью раскрывает поставленные цели и задачи;</p> <p>«Хорошо»: оформление</p>

			<p>работы в основном соответствует требованиям, есть незначительные неточности, объем работы соответствует требованиям, структура работы соответствует заданию, содержание работы в основном раскрывает поставленные цели и задачи.</p> <p>«Удовлетворительно»: объем работы соответствует требованиям, но при оформлении допущены существенные ошибки, содержание работы соответствует заданию, поставленные цели и задачи в работе раскрыты не полностью.</p> <p>«Неудовлетворительно»: работа не соответствует требованиям по оформлению и объему, структура работы не соответствует заданию, содержание работы не раскрывает поставленные цели и задачи.</p>
<p>ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>Соответствие требованиям к объему и оформлению, структуре и содержанию работы</p>	<p>- соблюдение требований к объему и оформлению работы; – соответствие структуры и содержания работы целям и задачам</p>	<p>«Отлично»: работа полностью соответствует требованиям к оформлению и объему, структура работы соответствует заданию, содержание работы полностью раскрывает поставленные цели и задачи;</p> <p>«Хорошо»: оформление работы в основном соответствует требованиям, есть незначительные неточности, объем работы соответствует требованиям, структура работы соответствует заданию, содержание работы в основном раскрывает поставленные цели и задачи.</p> <p>«Удовлетворительно»: объем работы соответствует требованиям, но при оформлении допущены существенные ошибки,</p>

			<p>содержание работы соответствует заданию, поставленные цели и задачи в работе раскрыты не полностью.</p> <p>«Неудовлетворительно»: работа не соответствует требованиям по оформлению и объему, структура работы не соответствует заданию, содержание работы не раскрывает поставленные цели и задачи.</p>
<p>ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>Готовность к практической деятельности в рамках предметной области</p>	<p>- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности</p>	<p>«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p> <p>«Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке</p>

			оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.
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	Качество презентации результатов работы	<p>- качество представления доклада при защите ВКР;</p> <p>- качество подготовки презентации;</p> <p>– качество ответов на вопросы членов ГЭК</p>	<p>«Отлично»: доклад структурирован, полностью раскрывает цель и задачи работы, в заключении доклада четко сформулированы выводы и даны практические рекомендации; презентация сделана на высоком уровне, полностью соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы комиссии студент показывает высокий уровень теоретической и практической подготовленности, способен объяснить полученные результаты, опираясь на литературные источники и материалы ВКР.</p> <p>«Хорошо»: доклад структурирован. Цел и задачи работы в основном раскрыты, в заключении доклада сформулированы выводы; презентация сделана на хорошем уровне, в целом соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы студент показывает хороший уровень теоретической и практической подготовки, допускает неточности при аргументации полученных результатов.</p> <p>«Удовлетворительно»: доклад не имеет четкой структуры, материал изложен непоследовательно и нелогично, цель и задачи работы раскрыты не полностью, в заключении доклада не сформулированы выводы; презентация низкого качества, не соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы комиссии студент</p>

			<p>показывает низкий уровень теоретической и практической подготовки, допускает существенные ошибки, затрудняется обосновать полученные результаты с использованием литературных источников и материалов ВКР.</p> <p>«Неудовлетворительно»: студент не представил доклад и презентацию; или доклад и презентация не соответствует содержанию ВКР</p>
<p>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>Готовность к практической деятельности в рамках предметной области</p>	<p>- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности</p>	<p>«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p> <p>«Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам,</p>

			<p>рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p>
<p>ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>Готовность к практической деятельности в рамках предметной области</p>	<p>- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности</p>	<p>«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков. «Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p>
<p>ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического</p>	<p>Готовность к практической деятельности в рамках предметной</p>	<p>уровень владения навыками производственно-технологической и</p>	<p>«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам,</p>

<p>оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<p>области</p>	<p>расчётно-проектной деятельности</p>	<p>подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков. «Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p>
<p>ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p>Готовность к практической деятельности в рамках предметной области</p>	<p>- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности</p>	<p>«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные</p>

			<p>ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p> <p>«Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p>
<p>ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Готовность к практической деятельности в рамках предметной области</p>	<p>- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности</p>	<p>«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но</p>

			<p>имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p> <p>«Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p>
<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>	<p>Качество презентации результатов работы</p>	<p>- качество представления доклада при защите ВКР; - качество подготовки презентации; – качество ответов на вопросы членов ГЭК</p>	<p>«Отлично»: доклад структурирован, полностью раскрывает цель и задачи работы, в заключении доклада четко сформулированы выводы и даны практические рекомендации; презентация сделана на высоком уровне, полностью соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы комиссии студент показывает высокий уровень теоретической и практической подготовленности, способен объяснить полученные результаты, опираясь на литературные источники и материалы ВКР.</p> <p>«Хорошо»: доклад структурирован. Цели и задачи работы в основном раскрыты, в заключении доклада сформулированы выводы; презентация сделана на хорошем уровне, в целом соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы студент показывает хороший уровень теоретической и</p>

			<p>практической подготовки, допускает неточности при аргументации полученных результатов.</p> <p>«Удовлетворительно»: доклад не имеет четкой структуры, материал изложен непоследовательно и нелогично, цель и задачи работы раскрыты не полностью, в заключении доклада не сформулированы выводы; презентация низкого качества, не соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы комиссии студент показывает низкий уровень теоретической и практической подготовки, допускает существенные ошибки, затрудняется обосновать полученные результаты с использованием литературных источников и материалов ВКР.</p> <p>«Неудовлетворительно»: студент не представил доклад и презентацию; или доклад и презентация не соответствует содержанию ВКР</p>
<p>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, освещенности рабочих мест</p>	<p>Готовность к практической деятельности в рамках предметной области</p>	<p>- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности</p>	<p>«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Удовлетворительно»: в</p>

			<p>работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p> <p>«Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p>
<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>	<p>Готовность к практической деятельности в рамках предметной области</p>	<p>- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности</p>	<p>«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования,</p>

			<p>имеются пересечения технологических потоков. «Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p>
<p>ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>Готовность к практической деятельности в рамках предметной области</p>	<p>- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности</p>	<p>«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков. «Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке</p>

			оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Готовность к практической деятельности в рамках предметной области	- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности	<p>«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p> <p>«Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p>
ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства,	Готовность к практической деятельности в рамках предметной области	- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности	«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха,

<p>осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>			<p>оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков. «Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p>
<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>	<p>Готовность к практической деятельности в рамках предметной области</p>	<p>- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности</p>	<p>«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана</p>

			<p>площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p> <p>«Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p>
<p>ПК-9 готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Готовность к практической деятельности в рамках предметной области</p>	<p>- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности</p>	<p>«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное</p>

			<p>оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков. «Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p>
<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 решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p>Готовность к практической деятельности в рамках предметной области</p>	<p>- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности</p>	<p>«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков. «Неудовлетворительно»: в расчетах допущено</p>

			большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.
ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Соответствие требованиям к объему и оформлению, структуре и содержанию работы	- соблюдение требований к объему и оформлению работы; – соответствие структуры и содержания работы целям и задачам	«Отлично»: работа полностью соответствует требованиям к оформлению и объему, структура работы соответствует заданию, содержание работы полностью раскрывает поставленные цели и задачи; «Хорошо»: оформление работы в основном соответствует требованиям, есть незначительные неточности, объем работы соответствует требованиям, структура работы соответствует заданию, содержание работы в основном раскрывает поставленные цели и задачи. «Удовлетворительно»: объем работы соответствует требованиям, но при оформлении допущены существенные ошибки, содержание работы соответствует заданию, поставленные цели и задачи в работе раскрыты не полностью. «Неудовлетворительно»: работа не соответствует требованиям по оформлению и объему, структура работы не соответствует заданию, содержание работы не раскрывает поставленные цели и задачи.
ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления	Соответствие требованиям к объему и оформлению, структуре и содержанию	- соблюдение требований к объему и оформлению работы; – соответствие структуры и содержания работы	«Отлично»: работа полностью соответствует требованиям к оформлению и объему, структура работы соответствует заданию, содержание работы

<p>индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды</p>	<p>работы</p>	<p>целям и задачам</p>	<p>полностью раскрывает поставленные цели и задачи; «Хорошо»: оформление работы в основном соответствует требованиям, есть незначительные неточности, объем работы соответствует требованиям, структура работы соответствует заданию, содержание работы в основном раскрывает поставленные цели и задачи. «Удовлетворительно»: объем работы соответствует требованиям, но при оформлении допущены существенные ошибки, содержание работы соответствует заданию, поставленные цели и задачи в работе раскрыты не полностью. «Неудовлетворительно»: работа не соответствует требованиям по оформлению и объему, структура работы не соответствует заданию, содержание работы не раскрывает поставленные цели и задачи.</p>
<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>	<p>Готовность к практической деятельности в рамках предметной области</p>	<p>- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности</p>	<p>«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Удовлетворительно»: в</p>

			<p>работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p> <p>«Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p>
<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>	<p>Готовность к практической деятельности в рамках предметной области</p>	<p>- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности</p>	<p>«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования,</p>

			имеются пересечения технологических потоков. «Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Актуальность, практическая значимость работы и обоснованность выводов.	- степень обоснования актуальности и практической значимости работы; - наличие аргументированных выводов	«Отлично»: актуальность и практическая значимость работы обоснована и подтверждена аналитическими и статистическими данными; выводы по работе полностью аргументированы и обоснованы. «Хорошо»: актуальность и практическая значимость работы обоснованы, но не подтверждены статистическими данными; выводы по работе в целом обоснованы. «Удовлетворительно» актуальность и практическая значимость работы представлены без обоснования; выводы по работе не слабо аргументированы и не в полной мере обоснованы. «Неудовлетворительно»: актуальность и практическая значимость работы не обоснованы или не представлены; выводы по работе отсутствуют.
ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	Готовность к практической деятельности в рамках предметной области	- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности	«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Хорошо»: в работе

			<p>представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p> <p>«Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p>
<p>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</p>	<p>Готовность к практической деятельности в рамках предметной области</p>	<p>- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности</p>	<p>«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p>

			<p>«Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p> <p>«Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p>
<p>ПК-18 готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>Соответствие требованиям к объему и оформлению, структуре и содержанию работы</p>	<p>- соблюдение требований к объему и оформлению работы; – соответствие структуры и содержания работы целям и задачам</p>	<p>«Отлично»: работа полностью соответствует требованиям к оформлению и объему, структура работы соответствует заданию, содержание работы полностью раскрывает поставленные цели и задачи;</p> <p>«Хорошо»: оформление работы в основном соответствует требованиям, есть незначительные неточности, объем работы соответствует требованиям, структура работы соответствует заданию, содержание работы в основном раскрывает поставленные цели и задачи.</p> <p>«Удовлетворительно»: объем работы соответствует требованиям, но при оформлении допущены существенные ошибки, содержание работы соответствует заданию, поставленные цели и задачи в работе раскрыты не полностью.</p>

			«Неудовлетворительно»: работа не соответствует требованиям по оформлению и объему, структура работы не соответствует заданию, содержание работы не раскрывает поставленные цели и задачи.
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Готовность к практической деятельности в рамках предметной области	- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности	«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков. «Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.
ПК-20 способностью	Актуальность,	-- степень обоснования	«Отлично»: актуальность и

<p>осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p>	<p>практическая значимость работы и обоснованность выводов.</p>	<p>актуальности и практической значимости работы; - наличие аргументированных выводов</p>	<p>практическая значимость работы обоснована и подтверждена аналитическими и статистическими данными; выводы по работе полностью аргументированы и обоснованы. «Хорошо»: актуальность и практическая значимость работы обоснованы, но не подтверждены статистическими данными; выводы по работе в целом обоснованы. «Удовлетворительно» актуальность и практическая значимость работы представлены без обоснования; выводы по работе не слабо аргументированы и не в полной мере обоснованы. «Неудовлетворительно»: актуальность и практическая значимость работы не обоснованы или не представлены; выводы по работе отсутствуют.</p>
<p>ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации</p>	<p>Актуальность, практическая значимость работы и обоснованность выводов.</p>	<p>-- степень обоснования актуальности и практической значимости работы; - наличие аргументированных выводов</p>	<p>«Отлично»: актуальность и практическая значимость работы обоснована и подтверждена аналитическими и статистическими данными; выводы по работе полностью аргументированы и обоснованы. «Хорошо»: актуальность и практическая значимость работы обоснованы, но не подтверждены статистическими данными; выводы по работе в целом обоснованы. «Удовлетворительно» актуальность и практическая значимость работы представлены без обоснования; выводы по работе не слабо аргументированы и не в полной мере обоснованы. «Неудовлетворительно»:</p>

			актуальность и практическая значимость работы не обоснованы или не представлены; выводы по работе отсутствуют.
ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Актуальность, практическая значимость работы и обоснованность выводов.	-- степень обоснования актуальности и практической значимости работы; - наличие аргументированных выводов	«Отлично»: актуальность и практическая значимость работы обоснована и подтверждена аналитическими и статистическими данными; выводы по работе полностью аргументированы и обоснованы. «Хорошо»: актуальность и практическая значимость работы обоснованы, но не подтверждены статистическими данными; выводы по работе в целом обоснованы. «Удовлетворительно»: актуальность и практическая значимость работы представлены без обоснования; выводы по работе не слабо аргументированы и не в полной мере обоснованы. «Неудовлетворительно»: актуальность и практическая значимость работы не обоснованы или не представлены; выводы по работе отсутствуют.
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	Готовность к практической деятельности в рамках предметной области	- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности	«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими

			<p>потоками. «Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков. «Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p>
<p>ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	<p>Готовность к практической деятельности в рамках предметной области</p>	<p>- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности</p>	<p>«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке</p>

			оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков. «Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Актуальность, практическая значимость работы и обоснованность выводов	- степень обоснования актуальности и практической значимости работы; - наличие аргументированных выводов	«Отлично»: актуальность и практическая значимость работы обоснована и подтверждена аналитическими и статистическими данными; выводы по работе полностью аргументированы и обоснованы. «Хорошо»: актуальность и практическая значимость работы обоснованы, но не подтверждены статистическими данными; выводы по работе в целом обоснованы. «Удовлетворительно» актуальность и практическая значимость работы представлены без обоснования; выводы по работе не слабо аргументированы и не в полной мере обоснованы. «Неудовлетворительно»: актуальность и практическая значимость работы не обоснованы или не представлены; выводы по работе отсутствуют.
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими	Качество презентации результатов работы	- качество представления доклада при защите ВКР; - качество подготовки презентации; – качество ответов на вопросы членов ГЭК	«Отлично»: доклад структурирован, полностью раскрывает цель и задачи работы, в заключении доклада четко сформулированы выводы и даны практические рекомендации; презентация сделана на высоком уровне,

<p>методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>		<p>полностью соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы комиссии студент показывает высокий уровень теоретической и практической подготовленности, способен объяснить полученные результаты, опираясь на литературные источники и материалы ВКР.</p> <p>«Хорошо»: доклад структурирован. Цел и задачи работы в основном раскрыты, в заключении доклада сформулированы выводы; презентация сделана на хорошем уровне, в целом соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы студент показывает хороший уровень теоретической и практической подготовки, допускает неточности при аргументации полученных результатов.</p> <p>«Удовлетворительно»: доклад не имеет четкой структуры, материал изложен непоследовательно и нелогично, цель и задачи работы раскрыты не полностью, в заключении доклада не сформулированы выводы; презентация низкого качества, не соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы комиссии студент показывает низкий уровень теоретической и практической подготовки, допускает существенные ошибки, затрудняется обосновать полученные результаты с использованием литературных источников и материалов ВКР.</p> <p>«Неудовлетворительно»: студент не представил доклад и презентацию; или</p>
--	--	---

			доклад и презентация не соответствует содержанию ВКР
ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Качество презентации результатов работы	<ul style="list-style-type: none"> - качество представления доклада при защите ВКР; - качество подготовки презентации; - качество ответов на вопросы членов ГЭК 	<p>«Отлично»: доклад структурирован, полностью раскрывает цель и задачи работы, в заключении доклада четко сформулированы выводы и даны практические рекомендации; презентация сделана на высоком уровне, полностью соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы комиссии студент показывает высокий уровень теоретической и практической подготовленности, способен объяснить полученные результаты, опираясь на литературные источники и материалы ВКР.</p> <p>«Хорошо»: доклад структурирован. Цел и задачи работы в основном раскрыты, в заключении доклада сформулированы выводы; презентация сделана на хорошем уровне, в целом соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы студент показывает хороший уровень теоретической и практической подготовки, допускает неточности при аргументации полученных результатов.</p> <p>«Удовлетворительно»: доклад не имеет четкой структуры, материал изложен непоследовательно и нелогично, цель и задачи работы раскрыты не полностью, в заключении доклада не сформулированы выводы; презентация низкого качества, не соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы комиссии студент показывает низкий уровень</p>

			<p>теоретической и практической подготовки, допускает существенные ошибки, затрудняется обосновать полученные результаты с использованием литературных источников и материалов ВКР.</p> <p>«Неудовлетворительно»: студент не представил доклад и презентацию; или доклад и презентация не соответствует содержанию ВКР</p>
<p>ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	<p>Готовность к практической деятельности в рамках предметной области</p>	<p>- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности</p>	<p>«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p> <p>«Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха,</p>

			при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.
ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Готовность к практической деятельности в рамках предметной области	- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности	<p>«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p> <p>«Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p>
ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития	Готовность к практической деятельности в рамках предметной области	- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной	«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование,

<p>индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p>		<p>деятельности</p>	<p>рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков. «Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p>
<p>ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой</p>	<p>Готовность к практической деятельности в рамках предметной области</p>	<p>- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности</p>	<p>«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано</p>

			<p>оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p> <p>«Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p>
<p>ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке</p>	<p>Готовность к практической деятельности в рамках предметной области</p>	<p>- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности</p>	<p>«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками.</p> <p>«Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные</p>

			<p>ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков. «Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p>
<p>ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания</p>	<p>Готовность к практической деятельности в рамках предметной области</p>	<p>- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности</p>	<p>«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков. «Неудовлетворительно»: в</p>

			<p>расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.</p>
--	--	--	---

3.8. Процедура оценивания уровня подготовки студента при защите ВКР

Оценка за выпускную квалификационную работу выставляется экзаменационной комиссией на основании оценки в отзыве руководителя и оценки, полученной в ходе прохождения защиты выпускной квалификационной работы. Члены ГЭК в оценочных листах отмечают соответствие работы оценочным показателям. Каждый показатель оценивается оценкой "отлично", "хорошо", "Удовлетворительно" или "неудовлетворительно". Итоговая оценка за работу выставляется как среднее арифметическое оценок за все показатели.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации обучающихся включает в себя материалы, указанные в пунктах 1.3, 2.2-2.5, 3.2, 3.3, 3.7, 3.8