

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

5-5/80

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УиВР

А.Г. Черкашина А.Г. Черкашина

20 апреля 2018 г.

**Защита выпускной квалификационной работы,
включая подготовку к процедуре защиты и процедуру
защиты**

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания		
Учебный план	b190304_18_12_ТОП.plx Направление - Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	9 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	324	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:			
аудиторные занятия	0		
самостоятельная работа	324		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>,<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	уп	рпд	уп	рпд
Неделя	12			
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд
Сам. работа	324	324	324	324
Итого	324	324	324	324

Рабочая программа дисциплины

Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)

составлена на основании учебного плана:

Направление - Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания
утвержденного учёным советом вуза от 29.03.2018 протокол № 5.

Разработчик (и) РПД:

д.с.-х.н., профессор, Панкратов В.В. 

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от 16.04 2018 г. № 18

Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Руководитель направления:


 Панкратов В.В.

Зав. профилирующей кафедры

 Панкратов В.В.

Протокол заседания кафедры от 16.04 2018 г. № 18

Председатель МК факультета

 Лукина М.П.

Протокол заседания МК факультета от 19.04 2018 г. № 4

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

 Гоголева И.В.

Протокол заседания УМС от 19.04 2018 г. № 4

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Выпускная квалификационная работа – рекомендации по выполнению ВКР, требования к ВКР, порядок их выполнения, критерии оценки защиты ВКР, примерная тематика ВКР	7
3. Особенности проведения государственных аттестационных испытаний для лиц с ограниченными возможностями здоровья	25
4. Приложения	27

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 апреля 2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июля 2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 февраля 2016 г. № 86 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 апреля 2016 г. № 502 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636», федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания включает защиту выпускной квалификационной работы.

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

Компетентностная характеристика выпускника по основной образовательной программе «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, (уровень бакалавр).

Государственная итоговая аттестация призвана определить степень сформированности следующих компетенций выпускников:

Общекультурные компетенции:

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

- способностью использовать методы и средства физической культуры для

обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Выпускник программы бакалавриата должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями (ОПК)**:

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

Выпускник программы бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

Производственно-технологическая деятельность:

- 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 (ПК-1);

- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

- 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 (ПК-3);

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

организационно-управленческая деятельность:

- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья

персонала (ПК-8);

- готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

- 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 (ПК-10);

- способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

- 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 (ПК-13);

- способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

- способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

- готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

- готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

- способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);

Дополнительные виды деятельности:

научно-исследовательская деятельность:

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию,

отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

- 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 (ПК-26);

проектная деятельность:

- способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

- 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) (ПК-28);

- готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);

маркетинговая деятельность:

- готовностью 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-30);

- 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 (ПК-31);

- 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 (ПК-32);

- способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

2. ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА – РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВКР, ТРЕБОВАНИЯ К ВКР, ПОРЯДОК ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗАЩИТЫ ВКР, ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВКР

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа бакалавра предназначена для определения сформированности исследовательских компетенций выпускника, глубины его знаний в избранной научной области, относящейся к программе подготовки, и компетенций в части экспериментально - методической работы.

Содержание ВКР должно соответствовать проблематике дисциплин общепрофессиональной и/или предметной подготовки в соответствии с ФГОС ВО 3+.

Требования к объему, содержанию и структуре выпускной работы определяются образовательной организацией на основании ФГОС ВО 3+ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Порядка

проведения итоговой государственной аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (приказ Министерства образования Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636), Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры ФГБОУ ВО Якутская ГСХА.

Допустимая доля заимствований 50%.

Методические рекомендации по подготовке ВКР

ВКР должна быть представлена в форме рукописи. Время, отводимое на подготовку и защиту ВКР, составляет не менее восьми недель.

В соответствии с поставленными целями студент в процессе выполнения ВКР должен решить следующие задачи:

1) обосновать актуальность выбранной темы, ее ценность и значение для сфер управления образовательной организацией;

2) изучить теоретические положения, нормативно-техническую документацию, статистические материалы, справочную и научную литературу по избранной теме;

3) изучить материально-технические и социально-экономические условия образовательной деятельности и характер их влияния на изменения показателей работы и управленческой ситуации конкретной образовательной организации;

4) собрать необходимый статистический материал для проведения конкретного анализа;

5) изложить свою точку зрения по дискуссионным вопросам, относящимся к теме;

6) провести анализ собранных данных, используя соответствующие методы обработки и анализа информации;

7) сделать выводы и разработать рекомендации на основе проведенного анализа по повышению эффективности работы образовательной организации;

8) выполнить расчет экономической эффективности от внедрения предлагаемых мероприятий;

9) оформить ВКР в соответствии с нормативными требованиями, предъявляемыми к подобным материалам.

Тему ВКР следует выбирать с учетом ее актуальности и практической значимости, наличия специальной научной литературы, места прохождения преддипломной практики, возможности получения эмпирических данных.

Предпочтительно, если ВКР является логическим продолжением исследований студента в процессе обучения: подготовки рефератов, выполнения курсовых работ, научных работ и публикаций, прохождения практики. Необходимо руководствоваться рекомендованным кафедрой перечнем тем ВКР. При достаточно аргументированном обосновании темы работы, отличающейся от предложенных тем, возможно ее утверждение при согласии заведующего кафедрой.

Выбор темы ВКР и ее утверждение должны быть завершены не позже чем за две недели до начала преддипломной практики. Выбрав тему, необходимо написать заявление об ее утверждении.

ВКР самостоятельная творческая работа студента. Независимо от избранной темы, рекомендуется придерживаться приведенной ниже структуры ВКР.

Критерии оценивания результатов защиты ВКР. Для определения качества ответа выпускника на защите ВКР и соответствия его оценкам «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно» предлагаются следующие основные показатели:

- Актуальности тематики работы;

- Научная новизна;
- Оригинальность подхода;
- Цели и задачи работы;
- Практическая значимость;
- Теоретическая значимость;
- Соответствие темы и содержания;
- Личный вклад автора;
- Качество оформления работы;
- Библиография (не менее 25 проработанных источников, в т.ч. зарубежных);
- Приложения (формы сбора, способы обработки информации и др.).

Выпускные квалификационные работы оформляются на одной стороне листа формата А4 (210x297 мм) с использованием шрифта Times New Roman Cyr размером «14» через полтора межстрочных интервала.

На каждой странице работы соблюдаются поля:

- левое - 30 мм.; правое - 15 мм.,
- верхнее - 25 мм.; нижнее - 20 мм.

Абзацный отступ в тексте равен 1,25 см. В тексте используются перенос слов и расположение текста по ширине листа, кроме списков и таблиц, где ориентация всегда слева.

Каждый раздел (введение, главы, заключение, список литературы, приложения) начинается с новой страницы. Заголовки структурных частей работы печатают на отдельной строке с ориентацией слева, с прописной буквы (Содержание, Введение, Заключение и т.д.).

Заголовки глав и параграфов печатаются с абзацного отступа строчными буквами (кроме первой).

Переносы слов в заголовках не допускаются, точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждую главу следует начинать с новой страницы. Расстояние между текстом и заголовком должно быть равно двойному межстрочному интервалу.

Порядок выполнения выпускной квалификационной работы

Успешное выполнение ВКР во многом зависит от четкого соблюдения установленных сроков и последовательного выполнения отдельных этапов работы:

- Выбор темы ВКР и ее утверждение на кафедре не позднее чем за полтора месяца до начала преддипломной практики;
 - Подбор научной литературы и представление ее списка научному руководителю от кафедры, не позднее, чем к началу преддипломной практики или окончанию экзаменационной сессии;
 - Написание и представление научному руководителю от кафедры введения и первой части (не менее 25%) ВКР за 10 дней до окончания практики;
 - Доработка первой части с учетом замечаний научного руководителя, написание и представление второго и третьего раздела (примерно еще 50%) ВКР после прохождения и сдачи отчетов по преддипломной практике;
 - Завершение всей ВКР в первом варианте и представление его научному руководителю от кафедры, не позднее, чем за один месяц до ориентировочной даты защиты ВКР;
 - Проверка ВКР на плагиат;
 - Предзащита ВКР;
 - Доработка ВКР в соответствии с замечаниями комиссии по предзащите.
- Оформление работы в окончательном варианте и представление ее научному руководителю

в согласованные с ним сроки (за две недели до защиты ВКР) для подготовки отзыва научного руководителя;

- Рецензирование ВКР;
- Предоставление ВКР и диска с ее содержанием в комиссию.

Для определения степени готовности студента к защите ВКР осуществляется процедура *предзащиты*. Предзащита проводится на заседании выпускающей кафедры по графику, не менее чем за один месяц до защиты.

Предзащита проводится с целью выявления уровня готовности ВКР, а также помощи студентам в подготовке к ее защите. Она позволяет своевременно выявить трудности студентов, возникшие в ходе выполнения выпускной работы. На данном этапе студент имеет возможность получить рекомендации квалифицированной комиссии по выполнению, оформлению работы и процедуре ВКР. Комиссия в форме рекомендаций выносит суждение о степени соответствия работы установленным нормам, что находит свое отражение в рекомендации работы к защите. Комиссия также может вынести решение о направлении ВКР на доработку, обозначив основные недостатки и возможные варианты их устранения. По результатам предзащиты оформляется протокол. Присутствие научного руководителя на предзащите обязательно.

В ходе предзащиты выпускник также представляет портфолио, сформированное им за время обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы осуществляется на заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК), утверждаемой в установленном порядке.

К защите ВКР допускаются студенты, своевременно выполнившие учебный план, успешно сдавшие все государственные экзамены, прошедшие предзащиту на кафедре и получившие на выпускающей кафедре допуск к защите. На заседание по защите допускаются все желающие.

Процедура защиты выпускных квалификационных работ на заседании ГЭК определяется соответствующим локальным актом академии.

После завершения защиты всех ВКР, предусмотренных по графику на текущий день, объявляется перерыв для обсуждения членами комиссии итогов защиты и выставления окончательной оценки студентам. Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Председатель ГЭК сообщает выпускникам окончательные итоги защиты выпускных квалификационных работ.

В том случае, когда защита выпускной квалификационной работы бакалавра признаётся неудовлетворительной, ГЭК устанавливает, может ли студент-выпускник представить к вторичной защите ту же работу с соответствующей доработкой, определяемой комиссией, или же студент-выпускник обязан разработать новую тему, которая должна быть определена кафедрой после первой защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускник, не прошедший в течение установленного срока всех аттестационных испытаний, входящих в состав государственной итоговой аттестации, отчисляется из академии и получает справку об обучении установленного образца.

Выпускникам, не прошедшим аттестационных испытаний по уважительной причине, может быть продлён срок прохождения итоговых аттестационных испытаний до окончания работы действующей ГЭК.

Наиболее интересные в теоретическом и практическом отношении ВКР могут быть рекомендованы к опубликованию в печати, а также представлены к участию в конкурсе

научных работ. Авторы таких работ могут быть рекомендованы для поступления в магистратуру.

Примерные темы выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

1. Расширение ассортимента мучных изделий в кафе «Юка»;
2. Разработка ассортимента и технологических процессов приготовления диетических блюд для предприятия общественного питания;
3. Разработка технологии фирменного блюда из рыбы;
4. Расширение ассортимента суши и роллы на примере ООО РЦ «Мандарин»;
5. Разработка фирменного блюда из дикой утки;
6. Совершенствование технологии и расширение ассортимента при организации Шведского стола в ресторане национальной кухни «Тыгын Дархан»;
7. Организация банкета на 80 персон в банкетном зале;
8. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд в кафе с якутской кухней;
9. Совершенствование технологии и расширение ассортимента мясных блюд из оленины на примере ресторана «Камелек»;
10. Совершенствование организации питания в столовых учреждений социального обслуживания населения;
11. Организация обслуживания потребителей на примере кафе г. Якутска;
12. Организация службы доставки готовых блюд на примере ресторана «Панда и журавль»;
13. Организация школьного питания на примере «Физико-технический лицей им. В.Л. Ларионова»;
14. Организация банкета на 80 персон в банкетном зале;
15. Организация питания детей 3-7 лет в ДООУ Майинский центр развития ребенка-детский сад «Кэнчээри»;
16. Совершенствование кейтеринговых услуг на предприятиях общественного питания на примере кафе;
17. Совершенствование работы службы доставки готовых блюд в ресторане;
18. Особенности организации питания в больницах на примере ГБУ РС(Я) «РБ№2 - Центр экстренной помощи»;
19. Совершенствование организации питания и обслуживания столовой ФГБОУ ВО «Якутской ГСХА»;
20. Совершенствование организации питания спортсменов в условиях Республики Саха (Якутия) на примере столовой спорткомплекса «Триумф»;
21. Реконструкция предприятия общественного питания - столовой Якутской ГСХА;
22. Проектирование кафе на 50 посадочных мест;
23. Проект кафе-кондитерской на 60 мест в г. Якутске;
24. Проектирование кафе для лиц с ограниченными возможностями;
25. Проектирование ресторана быстрого обслуживания на 50 мест;
26. Проект кафе-кондитерской на 60 мест в г. Якутске;
27. Проектирование ресторана на 30 мест;
28. Проектирование кафе на 50 посадочных мест;
29. Проектирование банкетного зала на 100 посадочных мест;
30. Пути совершенствования качества и реализации мучных кондитерских изделий на примере Якутского ХК г. Якутск.

Студент может самостоятельно предложить тему квалификационной работы в рамках направления, исходя из своего научно-практического интереса. Это относится к студентам, которые продолжительное время собирали и обрабатывали материал по интересующей их теме, участвовали в научно-практических конференциях, круглых столах, семинарах,

студенческих научных кружках, имеют публикации по избранной теме исследования. Предложенная тема студентом самостоятельно должна быть согласована с выпускающей кафедрой.

Литература для подготовки к защите ВКР

Основная литература

1. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / под ред. А.С. Ратушного. –М: Издательство "Дашков и К", 2016. – 336 с.;
2. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / Васюкова А.Т.,
3. Славянский А.А., Куликов Д.А. -М: Издательство "Дашков и К", 2015. – 336 с.;
4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. –М: Издательство "Дашков и К", 2017. – 416 с.;
5. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В.П. Золин. - 2-е изд., стереот. – М.: Академия, 2016;
6. Кацерикова, Н.В. Ресторанное дело. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Кемерово: КемТИПП, 2010. — 332 с.
7. Антипов К.В., Панфилов В.А. Проектирование, конструирование и расчет техники пищевых технологий / К.В. Антипов, В.А. Панфилов -С.-Пб.: «Лань», 2013;
8. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания / Фролов Д.И. [Электронный ресурс] Лань, Пензенский ГТУ, 2012;
10. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства / Марафутдинов Т.С. Лань, 2016 г.;
11. Менеджмент: Учебник для бакалавров / Маслова Е. Л. -М.: Дашков и К, 2015;
12. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности / Дунченко Н. И. «Дашков и К°», 2014;
13. Контроль качества сырья готовой продукции на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. / Бредихина О.В. и др. Троицкий мост, 2014;
14. Грибова, Н.А. Фирменный стиль в ресторанном бизнесе. Учебное пособие - М.: Мир науки, 2015. - 49 с.

Дополнительная литература

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования /. - 9-е изд., стер. - М.: [б. и.], 2016;
2. Функциональное питание / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. - СПб.: Лань, 2017;
3. Теория организации. Организация производства на предприятиях: Интегрированное учебное пособие/ А.П. Агарков, Р.С. Голов, А.М. Голиков и др. под общ. ред. проф. А.П. Агаркова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2010 -260;
4. Менеджмент в АПК: учебное пособие для студентов высших учебных заведений по агроэкономическим специальностям / Королев Ю. Б., Коротнев В. Д., Кочетова Г. Н., Никифорова Е. Н., Королев Ю. Б. -М.: Колос, 2000;
5. Маркетинг в АПК: учебник / Жигалин М. М., Семенова Е. И., Абрамова Г. П. -М.: Колос, 1997;
6. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок / Зекревский В.В. Гиорд, 2004;
7. Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания»: учеб. пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.А. Щербакова. - КемТИПП, 2016;
8. Блюда народов Якутии [Текст] / сост. Федорова В. Н. - Якутск: Кн. изд-во, 1991.

Нормативная документация

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения;
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
4. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации;
5. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»;
6. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Перечень электронных ресурсов

1. Электронно-библиотечной системе издательства «Лань», - <https://e.lanbook.com/>;
2. Электронно-библиотечной системе издательства «ЮРАЙТ», - <https://www.biblio-online.ru/>;
3. Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;
4. Национальный цифровой ресурс Руконт: <http://rucont.ru/collections/1122>;
5. Система Moodle - <http://moodle.yxaa.ru/>;
6. Электронный каталог Научной библиотеки на АИБС «Ирбис» размещен на сайте библиотеки - <http://nlib.yxaa.ru/>;
7. Научно-издательский центр «ИНФРА-М».

2.1 Критерии выставления оценок на основе выполнения и защиты квалификационной работы

Показатели и критерии оценки результатов защиты ВКР и шкала оценивания:

Коды оцениваемых компетенций	Показатель оценивания (дескриптор)	Уровень освоения	Критерий оценивания	Оценка
ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33	Знать: основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; основы исторических знаний для формирования личной позиции в своей будущей профессиональной деятельности; основные понятия, категории и систему показателей, характеризующих деятельность организации; значение законности и правопорядка в современном обществе; иностранный язык в объеме, необходимом для получения профессиональной информации из зарубежных источников и элементарного общения на общем и деловом уровне; принципы построения монологического и диалогического текстов и правил, относящихся ко всем языковым уровням; социальные, этнические, конфессиональные и культурные особенности; основные методы самосовершенствования в обучении и образовании; роль физической культуры в развитии человека и подготовке специалиста; приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; основы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; способы обработки продуктов с целью использования в диетическом, лечебно-профилактическом и других видах специального питания; методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; основные правила эксплуатации технического обслуживания торгового-технологического оборудования; процесс организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; использовать современные информационные технологии для поиска информации и управлять информацией с	Высокий	полностью соответствует предъявляемым требованиям	отлично
		Продвинутый	в основном соответствует предъявляемым требованиям	хорошо
		Пороговый	частично соответствует состоянию предъявляемым требованиям	удовлетворительно
		Не освоено	не соответствует предъявляемым требованиям	неудовлетворительно

	<p>использованием прикладных программ; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методы измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; навыками разработки новых технологических процессов производства продукции питания; правильно выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; принципы устройства, правила эксплуатации и работы основных видов оборудования, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, машины и аппараты отрасли и осуществляемые с их помощью технологические процессы; основы организации документооборота по производству на предприятии питания; качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям питания; опасные и вредные факторы, связанные с производственной деятельностью; систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания; мониторинг мотивационных программ, мотивацию и стимулирование работников производств; критерии оценки профессионального уровня персонала и наличие требуемых умений у членов команды; программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знать их деятельность и рабочий день с учетом должностных обязанностей; особенности формирования спроса и предложения на основные факторы производства; показатели потребительского рынка, потребительское поведение, графики спроса, предложения, рыночного равновесия, кривых безразличия и бюджетной линии; стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов; технологии ресурсосберегающего производства, технологические процессы производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; теоретические основы по производственной санитарии, технике</p>			
--	---	--	--	--

	<p>безопасности, охране труда на предприятиях общественного питания; нормативно-правовые акты в области продаж продукции производства и услуг общественного питания; требования к профессиональному уровню производственного персонала; должностные инструкции к производственному персоналу; основы финансово-хозяйственной деятельности предприятия; основные фазы организации производства и организации обслуживания; основные методы исследования пищевых продуктов; научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; статистические методы обработки экспериментальных данных; основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания; основные направления проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий общественного питания; методы сбора информации в области развития индустрии питания; методику составления рекламных сообщений о продукции производства; методику анализа реализованного спроса на продукцию производства; методику прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья; методику проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции; систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания.</p> <p>Уметь: применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности; ставить профессиональную задачу, используя исторические знания и мировоззрение; использовать систему категорий и принципов экономических знаний в различных сферах деятельности; четко представлять сущность, характер и взаимодействие правовых явлений; использовать приобретенные знания и знание русского языка в профессиональной деятельности, в профессиональной коммуникации и межличностном общении, в работе; использовать иностранный язык в межличностном общении и профессиональной деятельности; использовать социальные, этнические, профессиональные и культурные особенности в профессиональной и других видах деятельности; использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей</p>			
--	--	--	--	--

	<p>профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы; использовать опыт физкультурно-спортивной деятельности для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личных жизненных и профессиональных целей; использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; работать со стандартными прикладными программами, представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; подбирать оптимальные рационы для различных категорий людей; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; производить из ряда однотипного оборудования выбор варианта, оптимального по своим характеристикам для заданных условий; дать характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; пользоваться прикладными программами для расчета технологических параметров оборудования; обеспечить биологическую безопасность сырья; применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; правильно выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; применять знания требований к документации, их классификации, к процессу разработки документов разного уровня в профессиональной деятельности; реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; идентифицировать опасные и вредные факторы, связанные с производственной деятельностью; применять теоретические знания при организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты при чрезвычайных ситуациях; определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания; осуществлять мониторинг</p>			
--	---	--	--	--

	<p>проведения мотивационных программ на всех ее этапах; оценивать наличие умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды; планировать свою деятельность с учетом должностных обязанностей; рассчитывать показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; осуществлять поиск, выбор и использовать информации в области развития услуг предприятий общественного питания; разрабатывать наиболее подходящие маркетинговые стратегии и комплексное решение проблем потребителей с учетом условий формирования отраслевого спроса; использовать приемы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; предупреждать воздействие тех или иных негативных факторов на человека; грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания; осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания; проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации; проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия; формировать профессиональную команду, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива; проводить исследования и анализировать результаты экспериментов; использовать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания в профессиональной деятельности; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, представлять результаты исследований в форме отчета; применять методы проектирования новой техники и технологии и давать экспертную оценку полученных результатов; технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия; рассчитывать затраты запланированного выпуска продукции; составлять календарно-тематические планы проведения маркетинговых мероприятий, составлять рекламные сообщения о продукции производства; анализировать</p>			
--	---	--	--	--

	<p>реализованный спрос на продукцию производства, прогнозировать конъюктуру рынка продовольственного сырья; проводить маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья, продукции.</p> <p>Владеть: способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; навыками основ исторических знаний для формирования мировоззренческой позиции в своей будущей профессиональной деятельности; экономическими методами анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства, построения моделей и прогнозируемых ситуаций экономического роста; навыками использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; способностью к самоорганизации и самообразованию; средствами совершенствования и оздоровления организма; приемами оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; навыками управления информацией для решения профессиональных задач, представлением ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; методикой разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; методикой выбора наиболее эффективных видов оборудования с учетом особенностей конкретного предприятия; общей информацией об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания; методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента; использовать современные информационные технологии для поиска информации и управлять информацией с использованием прикладных программ; правилами</p>			
--	--	--	--	--

	<p>техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; навыками разработки новых технологических процессов производства продукции питания; навыками по разборке, сборке, монтажу, регулировке и пуску в эксплуатацию аппаратов, машин и оборудования предприятий общественного питания; навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; навыками выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; навыками организации безопасности жизнедеятельности людей в условиях производства продукции питания и чрезвычайных ситуаций; системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания; навыками оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства; способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала и наличие требуемых умений у членов команды; способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знать их деятельность и рабочий день с учетом должностных обязанностей; проводить мониторинг финансово-хозяйственную деятельность предприятия питания, финансовое состояние предприятия, знать контроль; экономическими методами анализа поведения потребителей м потребительского рынка, методами расчета экономических показателей использования; методикой проведения аудита финансовых и материальных ресурсов; навыками организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания, рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; методами оценки параметров, характеризующих микроклимат на производстве; вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного</p>			
--	---	--	--	--

	<p>питания; приемами поиска необходимой информации в области мотивации и стимулирования работников предприятия; приемами оценки профессионального уровня персонала, аттестации работников; приемами мониторинга и анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятия; навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; приемами проведения и обработки результатов исследования; современными информационными и инновационными технологиями, включая методы получения, обработки и хранения научной информации; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, навыками в планировке и оснащении предприятий питания; информацией в области проектирования предприятий питания, навыками по составлению технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, владеть навыками подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта; навыками расчета финансового результата на предприятиях общественного питания; составлять и анализировать маркетинговое мероприятие, календарно-тематический план, рекламный ход, изучать клиентскую базу; участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке; навыками анализа маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции.</p>			
--	--	--	--	--

Справочная таблица процедур оценивания
(с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)	ВКР представляет собой либо самостоятельное логически завершённое исследование, связанное с решением научной или научно-практической задачи, либо технический проект, посвящённый решению проектно-конструкторской или технологической задачи в заданной области профессиональной деятельности соответствующего направления подготовки	1) Примеры тем ВКР. 2) Образцы ВКР.	<p>Оценка выпускной квалификационной работы производится по группам критериев:</p> <p>1) качество квалификационной работы оценивается членами ГЭК по составляющим:</p> <ul style="list-style-type: none"> · <i>обоснованность актуальности проблемы</i> исследования и темы работы – предполагает оценку степени убедительности оснований, побудивших студента выбрать данную проблему для изучения на определенном объекте исследования; · <i>уровень теоретической проработки</i> проблемы предполагает оценку широты и качества изученных литературных источников, логики изложения материала, глубины обобщений и выводов в первой главе, а также теоретического обоснования возможных решений проблемы; · <i>методическая грамотность проведенных исследований</i> во второй главе работы предполагает оценку обоснованности применения методик исследования, информационной адекватности и правильности использования конкретных методов и методик анализа; · <i>достаточность и качество обоснования</i> предлагаемых управленческих (экономико-правовых, организационных и др.) решений предполагает оценку адекватности выбранных методов обоснования решений, правильность их применения; · <i>практическая значимость выполненной работы</i> предполагает оценку возможности практического применения результатов исследования в деятельности конкретной организации или в сфере возможной профессиональной занятости выпускников специальности в соответствии с требованиями ГОС; · <i>качество оформления квалификационной работы</i> предполагает оценку на соответствие стандартам, а также аккуратность и выразительность оформления материала, грамотность и правильность подготовки сопроводительных документов. <p>2) качество выступления на защите квалификационной работы оценивается членами ЭК (ГЭК) по следующим составляющим:</p> <ul style="list-style-type: none"> · <i>качество доклада</i> предполагает оценку соответствия доклада содержанию работы, способности выпускника выделить научную и практическую ценность выполненных исследований, умения пользоваться иллюстративным материалом; 	+	+	+

			<ul style="list-style-type: none"> · <i>качество ответов на вопросы</i> предполагает оценку правильности, четкости, полноты и обоснованности ответов выпускника, умения лаконично и точно сформулировать свои мысли, использую при этом необходимую научную терминологию; · <i>качество иллюстраций</i> к докладу предполагает оценку соответствию подбора иллюстративных материалов содержанию доклада, грамотность их оформления и упоминания в докладе, выразительность использованных средств графического и художественного воплощения; · <i>поведение при защите квалификационной работы</i> предполагает оценку коммуникативных характеристик докладчика (манера говорить, отстаивать свою точку зрения, привлекать внимание к важным моментам в докладе или ответах на вопросы и т.д.). <p>По всем составляющим членами ЭК (ГЭК) выставляются оценки в индивидуальных оценочных листах по 5-балльной шкале:</p> <ul style="list-style-type: none"> · «отлично» - если состояние по конкретному параметру <i>полностью соответствует</i> предъявляемым требованиям; · «хорошо» - если состояние по конкретному параметру <i>в основном соответствует</i> предъявляемым требованиям; · «удовлетворительно» - если состояние по конкретному параметру <i>частично соответствует</i> состоянию по конкретному параметру; · «неудовлетворительно» - если состояние по конкретному параметру <i>не соответствует</i> предъявляемым требованиям. <p>Итоговая оценка выпускной квалификационной работы определяется усреднением оценок по группам критериев 1 – 2.</p>			
--	--	--	--	--	--	--

2.2 Типовое задание по этапам подготовки и защиты ВКР

Коды оцениваемых компетенций	Оцениваемый показатель (ЗУВ)	Этап подготовки и защиты ВКР	Образец типового задания
ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33	<p>Знает: по избранной теме теоретические положения, нормативно-правовую документацию, справочную и научную литературу;</p> <p>Умеет: обосновать актуальность выбранной темы, ее значение для конкретной сферы деятельности; собрать и обработать необходимый статистический материал для проведения конкретного анализа, оценки состояния исследуемой проблемы; изложить свою точку зрения по дискуссионным вопросам, относящимся к теме; проводить анализ собранных данных, используя специальные методы, и сделать соответствующие выводы; определить направления и разработать конкретные рекомендации и мероприятия по решению исследуемой проблемы.</p> <p>Владеет: методикой анализа собранных данных, способностью сделать соответствующие выводы, конкретные рекомендации и мероприятия по решению исследуемой проблемы.</p>	Подготовка теоретической части	<p>Глава 1. Теоретические и методические основы изучения проблемы. Рассматриваются теоретические и методические основы исследуемой проблемы.</p> <p>Эту главу целесообразно начать с характеристики сущности объекта и предмета исследования. Затем на основе изучения и систематизации современных знаний выявляются причины возникновения исследуемой проблемы, прослеживаются этапы ее развития, акцентируется внимание на степень изученности данной проблемы. При этом учитываются различные точки зрения отечественных и зарубежных ученых, и высказывается авторская позиция относительно теоретических положений.</p>
		Подготовка практической части	<p>Глава 2. Анализ состояния изучаемой проблемы на исследуемом объекте. Вторая глава ВКР должна иметь аналитическую направленность. В ней отражаются результаты анализа, и дается оценка фактического состояния изучаемой проблемы. Задачами такого анализа являются критическое осмысление происходящих процессов, выявление закономерностей и тенденций развития объекта исследования. Для успешного решения этих задач студент должен оперировать необходимой информацией.</p>
		Разработка рекомендательной части	<p>Глава 3. Рекомендации и мероприятия по решению изучаемой проблемы. В третьей главе отражаются рекомендации и мероприятия по решению изучаемой проблемы, разработанные автором на основе теоретических и методологических положений, а также результатов проведенного анализа сложившейся практики. Опираясь на выводы, сделанные автором в предыдущих главах, необходимо обосновать предлагаемые</p>

			рекомендации и мероприятия, наметить пути решения исследуемой проблемы.
		Подготовка презентации и доклада	Презентация материала в виде слайдов по теме исследования на Power Point. Выступление с докладом на защите ВКР по теме исследования.
		Представление ВКР на защите	Качество доклада. Соответствие и раскрытие темы исследования. Поведение при защите квалификационной работы.

3. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При проведении государственного аттестационного испытания обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственного аттестационного испытания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;
- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся с ограниченными возможностями здоровья необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами Государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми обучающимся с ограниченными возможностями здоровья техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа в аудитории, где проводятся государственные аттестационные испытания, туалетные и другие помещения.

По письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья продолжительность сдачи государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;
- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, – не более чем на 20 минут.

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

для слабовидящих:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся.

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме.

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

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья не позднее, чем за три месяца до начала государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием индивидуальных особенностей. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных

особенностей (при отсутствии указанных документов в Академии). В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности.

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»
Факультет «Агротехнологический»
Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства и
общественного питания»

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий кафедрой
_____ В.В. Панкратов

ЗАДАНИЕ

на выполнение выпускной квалификационной работы
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Студенту _____
(фамилия, имя, отчество - полностью)

Тема: « _____ »
(в соответствии с приказом)

Дата начала подготовки выпускной квалификационной работы _____

Дата сдачи студентом законченной выпускной квалификационной работы _____

Исходные данные к выпускной квалификационной работе: _____

_____ (базовая организация, направление, характер работы)

Содержание работы (перечень подлежащих разработке вопросов):

- 1.
- 2.
- 3.

Основные части ВКР (перечень подлежащих разработке вопросов), сроки их выполнения и примерный объем в страницах и в процентах к общему итогу:

Этапы работы	Разделы ВКР	Сроки выполнения разделов	Примерный объем страниц	Задание выдал (подпись руководителя)	Задание принял (подпись студента)
1	Получение задания на Выпускную квалификационную работу				
2	Подбор источников литературы, их изучение и обработка. Составление библиографии, включающей основные источники				
3	Составление плана выпускной квалификационной работы и согласование его с руководителем				
4	Накопление, систематизация и анализ практических материалов				
5	Подготовка и представление на проверку руководителю первой главы				
6	Подготовка и представление на проверку руководителю второй главы				
7	Представление ВКР к предзащите				
8	Подготовка и представление на проверку руководителю третьей главы				
9	Согласование выводов и предложений				
10	Переработка (доработка) Выпускной квалификационной работы в соответствии с замечаниями				
11	Оформление и брошюрование работы в твердый переплет				
12	Представление работы на кафедру руководителю для отзыва (комплект документов, раздаточный материал, диск)				
13	Подготовка доклада и презентации для защиты ВКР				
14	Предварительная защита ВКР				
15	Защита выпускной квалификационной работы				

Перечень основных графических материалов, схем и таблиц:

1.

2.

3.

Задание выдал научный руководитель ВКР: _____
(подпись)Задание принял к исполнению студент _____
(подпись)

Дата выдачи задания " _____ " _____ 20 ____ г.

Дата уточнения задания " _____ " _____ 20 ____ г.

Бланк титульного листа
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»
Факультет «Агротехнологический»
Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства и
общественного питания»

Допущен к защите
Зав. кафедрой
д.с.-х.н., профессор
Панкратов В.В.
«___» _____ 201__ г.

Выпускная квалификационная работа

Тема: _____

направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рецензент _____

(ученая степень, должность, место работы)

(Фамилия, имя, отчество)

Подпись

**Выпускная квалификационная
работа защищена**

«___» _____ 201__ г.

Протокол № _____

Оценка _____ «_____»
(прописью)

Подпись тех. секретаря с расшифровкой

Исполнитель _____

(Фамилия, имя, отчество)

Студент(-ка) _____ курса,
группы _____, АТФ

Руководитель _____

(ученая степень, должность, место работы)

(Фамилия, имя, отчество)

Подпись

Якутск, 201__

Дополнения и изменения в программе государственной итоговой аттестации на
201__/201__ уч.г.

Внесенные изменения на
201__/201__
учебный год
УТВЕРЖДАЮ:
Декан АТФ

_____ Гоголева П.А.
« ____ » _____ 201__ г.

Зав. кафедрой ТППЖиОП _____ / _____ /
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № _____ от « ____ » _____ 201__ г.

Председатель методической комиссии АТФ _____ / _____ /
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания методической комиссии АТФ № _____ от « ____ » _____ 201__ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО Якутская ГСХА)
«Агротехнологический» факультет
Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для итоговой (государственной итоговой) аттестации

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

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Общая трудоемкость/ЗЕТ 324 часа/9 з.ед.

Якутск, 2017

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции общественного питания, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. N 1332, Приказом министра образования и науки Российской Федерации от 19.12.2013г. №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»

Разработчик(и) программы: к.т.н., доцент Васильев С.С.
(степень, звание, фамилия, имя, отчество)

Зав. кафедрой разработчика программы  / Панкратов В.В./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 37 от «6» июня 2017 г.

Зав. профилирующей кафедрой  / Панкратов В.В./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 37 от «6» июня 2017 г.

Председатель МК факультета  / Евсюкова В.К./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК факультета № 6 от «6» июня 2017 г.

Декан факультета  / Гоголева П.А./
подпись фамилия, имя, отчество

«06» июня 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение	4
2. Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы	4
3. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания	8
4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы	17
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы	19

1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для итоговой (государственной итоговой) аттестации и представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

В состав государственной итоговой аттестации входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты.

ФОС для итоговой (государственной итоговой) аттестации должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.

ГИА по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания включает в себя защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы.

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

Выпускная квалификационная работы (государственный экзамен) предназначена для определения теоретической и практической подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач и видов профессиональной деятельности, оценки сформированности у него общекультурных компетенций, общепрофессиональных компетенций, профессиональных компетенций, специальных компетенций, предусмотренных ФГОС ВО и основной образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

ФГОС ВО предусматривает, что в процессе освоения ОПОП должны быть сформированы:

Общекультурные компетенции:

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Общепрофессиональные компетенции:

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

Производственно-технологическая деятельность:

- 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 (ПК-1);

- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

- 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 (ПК-3);

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

организационно-управленческая деятельность:

- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

- готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

- 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 (ПК-10);

- способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);
 - 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 (ПК-13);
 - способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);
 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);
 - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);
 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);
 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);
 - владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);
 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);
 - готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);
 - способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);
 - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);
- Дополнительные виды деятельности:
- научно-исследовательская деятельность:
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
 - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);
 - 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 (ПК-26);
- проектная деятельность:
- способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);
 - 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) (ПК-28);

- готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);

маркетинговая деятельность:

- готовностью 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-30);

- 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 (ПК-31);

- 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 (ПК-32);

- способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

3. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

Показатели и критерии оценки результатов защиты ВКР и шкала оценивания:

Коды оцениваемых компетенций	Показатель оценивания (дескриптор)	Уровень освоения	Критерий оценивания	Оценка
ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33	Знать: основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; основы исторических знаний для формирования личной позиции в своей будущей профессиональной деятельности; основные понятия, категории и систему показателей, характеризующих деятельность организации; значение законности и правопорядка в современном обществе; иностранный язык в объеме, необходимом для получения профессиональной информации из зарубежных источников и элементарного общения на общем и деловом уровне; принципы построения монологического и диалогического текстов и правил, относящихся ко всем языковым уровням; социальные, этнические, конфессиональные и культурные особенности; основные методы самосовершенствования в обучении и образовании; роль физической культуры в развитии человека и подготовке специалиста; приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; основы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; способы обработки продуктов с целью использования в диетическом, лечебно-профилактическом и других видах специального питания; методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; основные правила эксплуатации технического обслуживания торгово-технологического оборудования; процесс организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; использовать современные информационные технологии для поиска информации и управлять информацией с	Высокий	полностью соответствует предъявляемым требованиям	отлично
		Продвинутый	в основном соответствует предъявляемым требованиям	хорошо
		Пороговый	частично соответствует состоянию предъявляемым требованиям	удовлетворительно
		Не освоено	не соответствует предъявляемым требованиям	неудовлетворительно

	<p>использованием прикладных программ; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методы измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; навыками разработки новых технологических процессов производства продукции питания; правильно выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; принципы устройства, правила эксплуатации и работы основных видов оборудования, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, машины и аппараты отрасли и осуществляемые с их помощью технологические процессы; основы организации документооборота по производству на предприятии питания; качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям питания; опасные и вредные факторы, связанные с производственной деятельностью; систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания; мониторинг мотивационных программ, мотивацию и стимулирование работников производств; критерии оценки профессионального уровня персонала и наличие требуемых умений у членов команды; программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знать их деятельность и рабочий день с учетом должностных обязанностей; особенности формирования спроса и предложения на основные факторы производства; показатели потребительского рынка, потребительское поведение, графики спроса, предложения, рыночного равновесия, кривых безразличия и бюджетной линии; стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов; технологии ресурсосберегающего производства, технологические процессы производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; теоретические основы по производственной санитарии, технике</p>			
--	---	--	--	--

	<p>безопасности, охране труда на предприятиях общественного питания; нормативно-правовые акты в области продаж продукции производства и услуг общественного питания; требования к профессиональному уровню производственного персонала; должностные инструкции к производственному персоналу; основы финансово-хозяйственной деятельности предприятия; основные фазы организации производства и организации обслуживания; основные методы исследования пищевых продуктов; научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; статистические методы обработки экспериментальных данных; основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания; основные направления проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий общественного питания; методы сбора информации в области развития индустрии питания; методику составления рекламных сообщений о продукции производства; методику анализа реализованного спроса на продукцию производства; методику прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья; методику проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции; систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания.</p> <p>Уметь: применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности; ставить профессиональную задачу, используя исторические знания и мировоззрение; использовать систему категорий и принципов экономических знаний в различных сферах деятельности; четко представлять сущность, характер и взаимодействие правовых явлений; использовать приобретенные знания и знание русского языка в профессиональной деятельности, в профессиональной коммуникации и межличностном общении, в работе; использовать иностранный язык в межличностном общении и профессиональной деятельности; использовать социальные, этнические, конфессиональные и культурные особенности в профессиональной и других видах деятельности; использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей</p>			
--	--	--	--	--

	<p>профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы; использовать опыт физкультурно-спортивной деятельности для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личных жизненных и профессиональных целей; использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; работать со стандартными прикладными программами, представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; подбирать оптимальные рационы для различных категорий людей; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; производить из ряда однотипного оборудования выбор варианта, оптимального по своим характеристикам для заданных условий; дать характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; пользоваться прикладными программами для расчета технологических параметров оборудования; обеспечить биологическую безопасность сырья; применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; правильно выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; применять знания требований к документации, их классификации, к процессу разработки документов разного уровня в профессиональной деятельности; реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; идентифицировать опасные и вредные факторы, связанные с производственной деятельностью; применять теоретические знания при организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты при чрезвычайных ситуациях; определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания; осуществлять мониторинг</p>			
--	---	--	--	--

	<p>проведения мотивационных программ на всех ее этапах; оценивать наличие умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды; планировать свою деятельность с учетом должностных обязанностей; рассчитывать показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; осуществлять поиск, выбор и использовать информации в области развития услуг предприятий общественного питания; разрабатывать наиболее подходящие маркетинговые стратегии и комплексное решение проблем потребителей с учетом условий формирования отраслевого спроса; использовать приемы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; предупреждать воздействие тех или иных негативных факторов на человека; грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания; осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания; проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации; проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия; формировать профессиональную команду, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива; проводить исследования и анализировать результаты экспериментов; использовать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания в профессиональной деятельности; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, представлять результаты исследований в форме отчета; применять методы проектирования новой техники и технологии и давать экспертную оценку полученных результатов; технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия; рассчитывать затраты запланированного выпуска продукции; составлять календарно-тематические планы проведения маркетинговых мероприятий, составлять рекламные сообщения о продукции производства; анализировать</p>			
--	---	--	--	--

	<p>реализованный спрос на продукцию производства, прогнозировать конъюктуру рынка продовольственного сырья; проводить маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья, продукции.</p> <p>Владеть: способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; навыками основ исторических знаний для формирования мировоззренческой позиции в своей будущей профессиональной деятельности; экономическими методами анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства, построения моделей и прогнозируемых ситуаций экономического роста; навыками использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; способностью к самоорганизации и самообразованию; средствами совершенствования и оздоровления организма; приемами оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; навыками управления информацией для решения профессиональных задач, представлением ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; методикой разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; методикой выбора наиболее эффективных видов оборудования с учетом особенностей конкретного предприятия; общей информацией об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания; методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента; использовать современные информационные технологии для поиска информации и управлять информацией с использованием прикладных программ; правилами</p>			
--	--	--	--	--

	<p>техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; навыками разработки новых технологических процессов производства продукции питания; навыками по разборке, сборке, монтажу, регулировке и пуску в эксплуатацию аппаратов, машин и оборудования предприятий общественного питания; навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; навыками выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; навыками организации безопасности жизнедеятельности людей в условиях производства продукции питания и чрезвычайных ситуаций; системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания; навыками оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства; способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала и наличие требуемых умений у членов команды; способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знать их деятельность и рабочий день с учетом должностных обязанностей; проводить мониторинг финансово-хозяйственную деятельность предприятия питания, финансовое состояние предприятия, знать контроль; экономическими методами анализа поведения потребителей м потребительского рынка, методами расчета экономических показателей использования; методикой проведения аудита финансовых и материальных ресурсов; навыками организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания, рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; методами оценки параметров, характеризующих микроклимат на производстве; вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного</p>			
--	---	--	--	--

	<p>питания; приемами поиска необходимой информации в области мотивации и стимулирования работников предприятия; приемами оценки профессионального уровня персонала, аттестации работников; приемами мониторинга и анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятия; навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; приемами проведения и обработки результатов исследования; современными информационными и инновационными технологиями, включая методы получения, обработки и хранения научной информации; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, навыками в планировке и оснащении предприятий питания; информацией в области проектирования предприятий питания, навыками по составлению технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, владеть навыками подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта; навыками расчета финансового результата на предприятиях общественного питания; составлять и анализировать маркетинговое мероприятие, календарно-тематический план, рекламный ход, изучать клиентскую базу; участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке; навыками анализа маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции.</p>			
--	--	--	--	--

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

Примерные темы выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания:

1. Расширение ассортимента мучных изделий в кафе «Юка»;
2. Разработка ассортимента и технологических процессов приготовления диетических блюд для предприятия общественного питания;
3. Разработка технологии фирменного блюда из рыбы;
4. Расширение ассортимента суши и роллы на примере ООО РЦ «Мандарин»;
5. Разработка фирменного блюда из дикой утки;
6. Совершенствование технологии и расширение ассортимента при организации Шведского стола в ресторане национальной кухни «Тыгын Дархан»;
7. Организация банкета на 80 персон в банкетном зале;
8. Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд в кафе с якутской кухней;
9. Совершенствование технологии и расширение ассортимента мясных блюд из оленины на примере ресторана «Камелек»;
10. Совершенствование организации питания в столовых учреждений социального обслуживания населения;
11. Организация обслуживания потребителей на примере кафе г. Якутска;
12. Организация службы доставки готовых блюд на примере ресторана «Панда и журавль»;
13. Организация школьного питания на примере «Физико-технический лицей им. В.Л. Ларионова»;
14. Организация банкета на 80 персон в банкетном зале;
15. Организация питания детей 3-7 лет в ДООУ Майинский центр развития ребенка-детский сад «Кэнчээри»;
16. Совершенствование кейтеринговых услуг на предприятиях общественного питания на примере кафе;
17. Совершенствование работы службы доставки готовых блюд в ресторане;
18. Особенности организации питания в больницах на примере ГБУ РС(Я) «РБ№2 - Центр экстренной помощи»;
19. Совершенствование организации питания и обслуживания столовой ФГБОУ ВО «Якутской ГСХА»;
20. Совершенствование организации питания спортсменов в условиях Республики Саха (Якутия) на примере столовой спорткомплекса «Триумф»;
21. Реконструкция предприятия общественного питания - столовой Якутской ГСХА;
22. Проектирование кафе на 50 посадочных мест;
23. Проект кафе-кондитерской на 60 мест в г. Якутске;
24. Проектирование кафе для лиц с ограниченными возможностями;
25. Проектирование ресторана быстрого обслуживания на 50 мест;
26. Проект кафе-кондитерской на 60 мест в г. Якутске;
27. Проектирование ресторана на 30 мест;
28. Проектирование кафе на 50 посадочных мест;
29. Проектирование банкетного зала на 100 посадочных мест;
30. Пути совершенствования качества и реализации мучных кондитерских изделий на примере Якутского ХК г. Якутск.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы

Оценка выпускной квалификационной работы производится по четырем группам критериев:

1) качество квалификационной работы оценивается членами ГЭК по составляющим:

- *обоснованность актуальности проблемы* исследования и темы работы – предполагает оценку степени убедительности оснований, побудивших студента выбрать данную проблему для изучения на определенном объекте исследования;
- *уровень теоретической проработки* проблемы предполагает оценку широты и качества изученных литературных источников, логики изложения материала, глубины обобщений и выводов в первой главе, а также теоретического обоснования возможных решений проблемы;
- *методическая грамотность проведенных исследований* во второй главе работы предполагает оценку обоснованности применения методик исследования, информационной адекватности и правильности использования конкретных методов и методик анализа;
- *достаточность и качество обоснования* предлагаемых управленческих (экономико-правовых, организационных и др.) решений предполагает оценку адекватности выбранных методов обоснования решений, правильность их применения;
- *практическая значимость выполненной работы* предполагает оценку возможности практического применения результатов исследования в деятельности конкретной организации или в сфере возможной профессиональной занятости выпускников специальности в соответствии с требованиями ГОС;
- *качество оформления квалификационной работы* предполагает оценку на соответствие стандартам, а также аккуратность и выразительность оформления материала, грамотность и правильность подготовки сопроводительных документов.

2) Качество выступления на защите квалификационной работы оценивается членами ГЭК по следующим составляющим:

- *качество доклада* предполагает оценку соответствия доклада содержанию работы, способности выпускника выделить научную и практическую ценность выполненных исследований, умения пользоваться иллюстративным материалом;
- *качество ответов на вопросы* предполагает оценку правильности, четкости, полноты и обоснованности ответов выпускника, умения лаконично и точно сформулировать свои мысли, используя при этом необходимую научную терминологию;
- *качество иллюстраций* к докладу предполагает оценку соответствию подбора иллюстративных материалов содержанию доклада, грамотность их оформления и упоминания в докладе, выразительность использованных средств графического и художественного воплощения;
- *поведение при защите квалификационной работы* предполагает оценку коммуникативных характеристик докладчика (манера говорить, отстаивать свою точку зрения, привлекать внимание к важным моментам в докладе или ответах на вопросы и т.д.).

По всем составляющим членами ГЭК выставляются оценки в индивидуальных **Оценочных листах** по 4 - балльной шкале:

- **«отлично»** - если состояние по конкретному параметру *полностью соответствует* предъявляемым требованиям;
- **«хорошо»** - если состояние по конкретному параметру *в основном соответствует* предъявляемым требованиям;
- **«удовлетворительно»** - если состояние по конкретному параметру *частично соответствует* состоянию по конкретному параметру;
- **«неудовлетворительно»** - если состояние по конкретному параметру *не соответствует* предъявляемым требованиям.

Итоговая оценка выпускной квалификационной работы определяется усреднением оценок по группам критериев 1 – 2.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы

Государственная итоговая аттестации, которая в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанный в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации.

Для оценки результата сдачи студентом выпускной квалификационной работы используются отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Справочная таблица процедур оценивания (с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)	ВКР представляет собой либо самостоятельное логически завершенное исследование, связанное с решением научной или научно-практической задачи, либо технический проект, посвященный решению проектно-конструкторской или технологической задачи в заданной области профессиональной деятельности соответствующего направления	1) Примеры тем ВКР. 2) Образцы ВКР.	Оценка выпускной квалификационной работы производится по группам критериев: 1) качество квалификационной работы оценивается членами ГЭК по составляющим: · <i>обоснованность актуальности проблемы</i> исследования и темы работы – предполагает оценку степени убедительности оснований, побудивших студента выбрать данную проблему для изучения на определенном объекте исследования; · <i>уровень теоретической проработки</i> проблемы предполагает оценку широты и качества изученных литературных источников, логики изложения материала, глубины обобщений и выводов в первой главе, а также теоретического обоснования возможных решений проблемы; · <i>методическая грамотность проведенных исследований</i> во второй главе работы предполагает оценку обоснованности применения методик исследования, информационной адекватности и правильности использования конкретных методов и методик анализа; · <i>достаточность и качество обоснования</i> предлагаемых управленческих (экономико-правовых, организационных и др.) решений предполагает оценку адекватности выбранных методов обоснования решений, правильность их применения; · <i>практическая значимость выполненной работы</i> предполагает оценку возможности практического применения результатов исследования в деятельности	+	+	+

		подготовки	<p>конкретной организации или в сфере возможной профессиональной занятости выпускников специальности в соответствии с требованиями ГОС;</p> <ul style="list-style-type: none"> · <i>качество оформления квалификационной работы</i> предполагает оценку на соответствие стандартам, а также аккуратность и выразительность оформления материала, грамотность и правильность подготовки сопроводительных документов. <p>2) качество выступления на защите квалификационной работы оценивается членами ЭК (ГЭК) по следующим составляющим:</p> <ul style="list-style-type: none"> · <i>качество доклада</i> предполагает оценку соответствия доклада содержанию работы, способности выпускника выделить научную и практическую ценность выполненных исследований, умения пользоваться иллюстративным материалом; · <i>качество ответов на вопросы</i> предполагает оценку правильности, четкости, полноты и обоснованности ответов выпускника, умения лаконично и точно сформулировать свои мысли, используя при этом необходимую научную терминологию; · <i>качество иллюстраций</i> к докладу предполагает оценку соответствию подбора иллюстративных материалов содержанию доклада, грамотность их оформления и упоминания в докладе, выразительность использованных средств графического и художественного воплощения; · <i>поведение при защите квалификационной работы</i> предполагает оценку коммуникативных характеристик докладчика (манера говорить, отстаивать свою точку зрения, привлекать внимание к важным моментам в докладе или ответах на вопросы и т.д.). <p>По всем составляющим членами ЭК (ГЭК) выставляются оценки в индивидуальных оценочных листах по 5-балльной шкале:</p> <ul style="list-style-type: none"> · «отлично» - если состояние по конкретному параметру <i>полностью соответствует</i> предъявляемым требованиям; · «хорошо» - если состояние по конкретному параметру <i>в основном соответствует</i> предъявляемым требованиям; · «удовлетворительно» - если состояние по конкретному параметру <i>частично соответствует</i> состоянию по конкретному параметру; · «неудовлетворительно» - если состояние по конкретному параметру <i>не соответствует</i> предъявляемым требованиям. <p>Итоговая оценка выпускной квалификационной работы определяется усреднением оценок по группам критериев 1 – 2.</p>			
--	--	------------	---	--	--	--

Типовое задание по этапам подготовки и защиты ВКР

Коды оцениваемых компетенций	Оцениваемый показатель (ЗУВ)	Этап подготовки и защиты ВКР	Образец типового задания
ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33	<p>Знает: по избранной теме теоретические положения, нормативно-правовую документацию, справочную и научную литературу;</p> <p>Умеет: обосновать актуальность выбранной темы, ее значение для конкретной сферы деятельности; собрать и обработать необходимый статистический материал для проведения конкретного анализа, оценки состояния исследуемой проблемы; изложить свою точку зрения по дискуссионным вопросам, относящимся к теме; проводить анализ собранных данных, используя специальные методы, и сделать соответствующие выводы; определить направления и разработать конкретные рекомендации и мероприятия по решению исследуемой проблемы.</p> <p>Владеет: методикой анализа собранных данных, способностью сделать соответствующие выводы, конкретные рекомендации и мероприятия по решению исследуемой проблемы.</p>	Подготовка теоретической части	<p>Глава 1. Теоретические и методические основы изучения проблемы. Рассматриваются теоретические и методические основы исследуемой проблемы. Эту главу целесообразно начать с характеристики сущности объекта и предмета исследования. Затем на основе изучения и систематизации современных знаний выявляются причины возникновения исследуемой проблемы, прослеживаются этапы ее развития, акцентируется внимание на степень изученности данной проблемы. При этом учитываются различные точки зрения отечественных и зарубежных ученых, и высказывается авторская позиция относительно теоретических положений.</p>
		Подготовка практической части	<p>Глава 2. Анализ состояния изучаемой проблемы на исследуемом объекте. Вторая глава ВКР должна иметь аналитическую направленность. В ней отражаются результаты анализа, и дается оценка фактического состояния изучаемой проблемы. Задачами такого анализа являются критическое осмысление происходящих процессов, выявление закономерностей и тенденций развития объекта исследования. Для успешного решения этих задач студент должен оперировать необходимой информацией.</p>
		Разработка рекомендательной части	<p>Глава 3. Рекомендации и мероприятия по решению изучаемой проблемы. В третьей главе отражаются рекомендации и мероприятия по решению изучаемой проблемы, разработанные автором на основе теоретических и методологических положений, а также результатов проведенного анализа сложившейся практики. Опираясь на выводы, сделанные автором в предыдущих главах, необходимо обосновать предлагаемые рекомендации и мероприятия, наметить пути решения исследуемой проблемы.</p>
		Подготовка презентации и доклада	Презентация материала в виде слайдов по теме исследования на Power Point. Выступление с докладом на защите ВКР по теме исследования.
		Представление ВКР на защите	<p>Качество доклада.</p> <p>Соответствие и раскрытие темы исследования.</p> <p>Поведение при защите квалификационной работы.</p>

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ ПО ФОС ДЛЯ ИТОВОЙ (ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ

Б3.Б.01 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
(наименование дисциплины (модуля))

основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(шифр и наименование направления подготовки (специальности))

Представленный фонд оценочных средств соответствует требованиям ФГОС ВО.

Оценочные средства для итоговой (государственной итоговой) аттестации соответствуют целям и задачам реализации основной образовательной программы по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания соответствует целям и задачам рабочей программы реализуемой дисциплины (модуля).

Оценочные средства, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС, отвечают задачам профессиональной деятельности выпускника.

Оценочные средства позволяют оценить сформированность компетенций, указанных в ФГОС ВО.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.
(бакалавров/специалистов по направлению)

ФИО, должность, звание _____
(подпись)

Дата

**Выписка из Положения о Фонде оценочных средств
для текущей, промежуточной и итоговой (государственной итоговой)
аттестации студентов ФГБОУ ВО Якутская ГСХА**

«... 4. РАЗРАБОТКА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.

4.1. Академия разрабатывает ОПОП по реализуемым направлениям подготовки.

4.2. Фонды оценочных средств разрабатываются по каждой дисциплине с целью проведения текущей и промежуточной аттестации, и в целом для итоговой аттестации по реализуемым направлениям подготовки. По дисциплинам с одинаковыми требованиями к их содержанию для различных профилей в рамках направления подготовки может создаваться комплексный ФОС.

4.3. Целесообразность разработки фондов оценочных средств по одноименным дисциплинам для различных направлений подготовки, определяется кафедрой, обеспечивающей реализацию данной дисциплины, по согласованию с методической комиссией факультета на основе предполагаемых результатов обучения.

4.4. Ответственность за разработку фондов оценочных средств несет кафедра, за которой закреплена данная дисциплина, в соответствии с учебным планом направления подготовки.

Ответственным исполнителем разработки фонда оценочных средств по дисциплинам является заведующий кафедрой.

4.5. Непосредственный разработчик (коллектив разработчиков) ФОС назначается заведующим кафедрой, как правило, из числа педагогических работников кафедры, реализующий данную дисциплину. Перечень фондов оценочных средств и ответственные исполнители утверждаются протоколом заседания кафедры.

4.6. При составлении, согласования и утверждении фонда оценочных средств должно быть обеспечено его соответствие:

- ФГОС ВПО (ВО) по соответствующему направлению подготовки;
- ОПОП и учебному плану по направлению подготовки;
- рабочей программе дисциплины, реализуемой по ФГОС ВПО (ВО);
- образовательным технологиям, используемым в реализации данной дисциплины.

4.7. ФОС формируется на бумажном и электронном носителях.

4.8. Планирование и выполнение работ, связанных с разработкой и экспертизой ФОС оформляется в индивидуальном плане преподавателя на текущий учебный год...»