МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (УРОВЕНЬ БАКАЛАВРИАТА)

Новосибирск 2020

УДК 619(075)

Составители:
кандидат технических наук, доцент С.Л. Гаптар,
кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Н.Г. Ворожейкина
доктор биологических наук, профессор М.Л. Кочнева

Рецензент: доктор биологических наук, профессор И.В. Морузи

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) / - Сост. С.Л. Гаптар, Н.Г. Ворожейкина, М.Л. Кочнева. – Новосибирск, 2020. – 32 с.

Программа предназначена для бакалавров биолого-технологического факультета ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ по очной и заочной формам обучения и содержит цели, задачи и требования к государственной итоговой аттестации выпускников по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

Утверждена и рекомендована к изданию учебно-методическим советом биолого-технологического факультета ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ (от 11июня 2020 г.протокол № 7).

© ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

	ВВЕДЕНИЕ	4
1	Основные положения государственной итоговой аттестации выпускника по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	5
2	Фонд оценочных средств для проведения государственного экзамена	7
2.1	Перечень дисциплин, входящих в государственный экзамен	7
2.2	Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен	7
2.3	Критерии оценки результатов сдачи государственных экзаменов	14
2.4	Литература для подготовки к государственному экзамену	14
3	Фонд оценочных средств при защите выпускной квалификационной работы	16
3.1	Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся	17
3.2	Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения	18
3.3	Критерии защиты выпускных квалификационных работ	23
3.4	Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения образовательной программы	28
3.5	Литература для подготовки к защите выпускной квалификационной работы	28

ВВЕДЕНИЕ

В программе изложены порядок проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, формы государственной итоговой аттестации, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственной итоговой аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации, а также особенности проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При составлении программы ГИА использованы следующие нормативные документы:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326; N 23, ст. 2878; N 27, ст. 3462; N 30, ст. 4036; N 48, ст. 6165; 2014, N 6, ст. 562; N 6, ст. 566;N 19, ст. 2289; N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2933; N 26, ст. 3388; N 30, ст. 4263; 2015, N 1, ст. 42; ст. 53; ст. 72).

2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. N 636 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры".

3. Положение «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»: СМК ПНД 80-01-2016, введено в действие приказом от 30.05.2016 №217-О; (http://nsau.edu.ru/file/66551: режим доступа свободный).

1. Основные положения государственной итоговой аттестации выпускника по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Целью государственной итоговойаттестации является определения соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта и в связи с задачами профессиональной деятельности, которая включает производственно-технологическую, организационно-управленческую, научно-исследовательскую, проектную и маркетинговую часть.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по образовательной программе направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме:

1) государственного экзамена;

2) защиты выпускной квалификационной работы (далее вместе - государственные аттестационные испытания).

Государственный экзамен проводится по нескольким дисциплинам образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников. Государственный экзамен проводится устно.

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

Результаты каждого государственного аттестационного испытания определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно" означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

Для проведения государственной итоговой аттестации и проведения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации на факультете создается государственная экзаменационная комиссия и апелляционная комиссия (далее вместе - комиссии). Комиссии действуют в течение календарного года.

Основной формой деятельности комиссий являются заседания. Комиссия может работать как в очном, так и в дистанционном режиме. Заседания комиссий правомочны, если в них участвуют не менее двух третей от числа членов комиссий. В состав комиссии обязательно должны входить, руководители от профильных организаций

Заседания комиссий проводятся председателями комиссий, а в случае их отсутствия - заместителями председателей комиссий.

Решения комиссий принимаются простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель обладает правом решающего голоса.

Решения, принятые комиссиями, оформляются протоколами. В протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии по приему государственного аттестационного испытания отражаются перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения членов государственной экзаменационной комиссии о выявленном в ходе государственного аттестационного испытания уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося.

Протоколы заседаний комиссий подписываются председателем. Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии также подписывается секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Протоколы заседаний комиссий сшиваются в книги и хранятся в архиве организации.

Результаты государственного аттестационного испытания, проводимого в устной форме, объявляются в день его проведения, результаты государственного аттестационного испытания, проводимого в письменной форме - на следующий рабочий день после дня его проведения.

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

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию. Порядок подачи апелляции изложен в приказе Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. N 636 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры".

2. Фонд оценочных средств для проведения государственного экзамена

Экзаменационные билеты составляются на основе программы государственной итоговой аттестации, носят комплексный междисциплинарный характер и включают в себя три вопроса. При ответе на первый и второй вопросы экзаменующийся должен продемонстрировать теоретические знания в области современных проблем технологии производства продукции и организация общественного питания. Третий вопрос направлен на оценку степени овладения обучающимся самостоятельного умения анализировать и решать типичные профессиональные задачи.

Перед экзаменационными испытаниями проводятся консультациивобъеме не менее 6 академических часов. Время, отводимое на подготовку обучающимся ответа на вопросы экзаменационного билета, составляет 60-70 минут. Продолжительность устного ответа по всем вопросам государственного итогового экзамена должна составлять не более 30 минут.

2.1. Перечень дисциплин, входящих в государственный экзамен

1.Технология продукции общественного питания;
2.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
3.Контроль качества продуктов питания
4.Оборудование предприятий общественного питания

Формируемые компетенции:

- 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);

- 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);

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

2.2. Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен

Соответствие экзаменационных вопросов компетенциям, оцениваемых на государственном экзамене (табл.1).

Таблица 1 - Соответствие экзаменационных вопросов компетенциям

Экзаменационный вопрос	**Компетенции**
	Б1.Б.18 Технология продукции общественного питания
-Классификация продукции общественного питания. -Химические, биохимические, микробиологические и тепловые способы обработки пищевых продуктов. -Пищевая ценность. Факторы, влияющие на качество продукции общественного питания. - Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Физико-химические процессы происходящие при кулинарной обработке продуктов. -Изменения пищевой ценности жиров при тепловой кулинарной обработке. Условия увеличения срока продолжительности использования фритюрного жира. Контроль качества. -Классификация холодных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические и технологические требования, предъявляемые к изготовлению холодных блюд и закусок в предприятиях общественного питания. -Технологические процессыкулинарной обработки сырья и приготовления.Кулинарная обработка овощей, плодов и грибов. -Классификация соусов,сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.Правила подбора соусов к различным блюдам и кулинарным изделиям. -Технологические схемы производства соуса белого и красного основного. Требования к качеству соусов. -Технология супов, их значение в питании, классификация супов.	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-4.

-Технология кулинарной продукцииииз мяса и субпродуктов. Значение мясных блюд в питании. -Обработка сельскохозяйственной птицы,пернатой дичи, кролика. -Кулинарная обработка рыбы, нерыбныхморепродуктов и ракообразных. -Ассортимент и основные этапы технологии приготовления желированных сладких блюд. Влияние методов кулинарной обработки на физико-химические показатели готовых изделий. Сроки реализации. - Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия. Технико-технологические карты.	

	Б1.Б.19 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
– Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Государственное регулирование и производственный контроль в сфере общественного питания. – Структура предприятий общественного питания. Организация работы горячего цеха. Требования к микроклимату. Санитарные требования. Организация производственных участков и рабочих мест. Виды вырабатываемой продукции. – Организационные отношения в системе менеджмента. Типы организационных структур управления. – Основные направления рациональной организации труда на предприятиях общественного питания – Характеристика основных типов и классов предприятий общественного питания согласно ГОСТ 30389-2013. – Формы и методы обслуживания согласно ГОСТ 32692-2014. Организация и характеристика обслуживания официантами, самообслуживания, «шведского стола», буфетного обслуживания. – Классификация заготовочных цехов предприятий общественного питания. Требования к помещениям, микроклимату. Санитарные требования. Виды вырабатываемой продукции. – Требования к производственным помещениям предприятия питания. Основные принципы поточности производства и последовательность технологических процессов. Характеристика технологических схем. – Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Виды и формы снабжения. – Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Хранение и отпуск продуктов. Способы хранения и укладки сырья и продуктов. Оснащение инструментами и инвентарем. – Классификация тары. Организация тарного хозяйства предприятий общественного питания. Мероприятия по сокращению расходов по таре. – Характеристика доготовочных цехов предприятий общественного питания. Требования к помещениям, микроклимату. Виды вырабатываемой продукции. – Организация работы и принцип расстановки оборудования в холодном цехе. Требования к помещениям, микроклимату. Организация производственных участков и рабочих мест. Виды	ОПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-6.

вырабатываемой продукции. – Характеристика специализированных цехов предприятий общественного питания. Виды вырабатываемой продукции. Требования к помещениям, микроклимату. – Функциональные обязанности и квалификационный состав работников различных предприятий общественного питания. Подбор персонала и составление графиков выхода на работу персонала. Фотография и хронометраж рабочего времени. – Организация производства на предприятиях общественного питания. Общая характеристика цеховой и бесцеховой структуры предприятий питания. – Классификация услуг предприятий общественного питания. Виды и характеристика услуг в зависимости от типа и класса предприятия. – Использование информационных технологий на предприятиях общественного питания. Системы автоматизации учета и контроля. – Виды банкетов и их характеристика. Организация подготовки и проведения банкетов с полным и частичным обслуживанием официантами. – Особенности организации подготовки и проведения выездного обслуживания. Виды кейтеринга, их характеристика. – Организация подготовки и проведения банкетов-фуршетов и банкетов- коктейлей. Способы расстановки посуды и мебели. Особенности составления меню, подготовки и проведению банкетов с участием иностранных гостей. – Специфика обслуживания различных контингентов потребителей. Особенности организации обслуживания по месту работы, учёбы или отдыха. – Особенности организации питания специальных контингентов потребителей: пассажиров, детей, спортсменов, зрителей культурно- массовых мероприятий, рабочих промышленных предприятий, учащихся школ, вузов и т.п.	
	Б1.В.ОД.18 Контроль качества продуктов питания
– Организация контроля качества продукции в общественном питании. – Требования к качеству супов. Сроки хранения. – Определение химического состава и калорийности пищи. – Контроль качества мясных блюд. – Контроль качества мясных полуфабрикатов. Оценка качества мясных натуральных полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых). – Ассортимент и классификация мясных полуфабрикатов в тесте**.** Определение качества пельменей.	ОПК-3; ОПК-5.

– Контроль качества полуфабрикатов из рыбы. – Контроль качества овощных полуфабрикатов. – Определение качества творожных полуфабрикатов. – Бракераж изделий из теста. – Контроль качества сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий. – Контроль качества напитков.	
	Б1.Б.24 Оборудование предприятий общественного питания
– Классификация оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о холодильном оборудовании. – Измельчительно-режущее оборудование. Конструктивные особенности универсальных и отдельных сменных исполнительных механизмов. – Общая характеристика и классификация месильно-перемешивающего оборудования, взбивальных машин и механизмов. – Общая характеристика, классификация теплового оборудования с электрическим обогревом.	ОПК-4

Ситуационные задачи

1. При приготовлении картофельного рулета на его поверхности появились трещины. Объясните причины их появления и способы их устранения.
2. В поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки. Опишите способ их удаления.
3. Картофельное пюре получилось вязким и серого цвета. Объясните причины дефекта и способы его устранения.
4. На предприятие общественного питания поступили томаты. В упаковке есть перезрелые томаты. Как их можно использовать в кулинарии?
5. Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Когда нужно солить картофель фри?
6. В расчетах рецептур масса одного сырого яйца без скорлупы принимается равной 40 грамм. Иногда для приготовления блюда необходима 1\2 яйца, как отмерить нужное количество?
7. На предприятие поступил слишком влажный творог. Как удалить лишнюю влагу?
8. При приготовлении яичницы глазуньи на поверхности желтка образовались белые пятна. Объясните причину их появления и способы устранения.
9. При приготовлении щей из квашеной капусты, картофель получился твердым, неразваренным. Объясните причину брака.
10. При хранении горячего мясного красного соуса на поверхности образовалась пленка. Объясните в чем причина дефекта.

11. При приготовлении щей из квашеной капусты, поваром была добавлена сначала капуста, а затем картофель. Правильно ли он сделал? Объясните.
12. На предприятии имеется 10 литров бульона фюме. Необходимо приготовить 30 литров заправочного супа. Ваши действия?
13. Приготовленный бульон получился непрозрачный. Каким образом его можно осветлить?
14. при обжаривании мяса на поверхности долго не образуется корочка, вытекает много сока. Какая может быть причина данного дефекта?
15. При обжаривании печень приобрела серо-зеленый цвет. Какая может быть причина этого недостатка.
16. Ваши действия, как технолога, если при бракераже у готовых крупяных котлет обнаружены следующие дефекты: изделия деформированы, имеется кислый привкус?
17. Составьте алгоритм Ваших действий по расчету отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания согласно ГОСТ Р 31988- 2012.
18. Вы возглавляете производство ресторана со статичным меню. Каковы ваши предложения по обновлению и «продвижению» блюд в меню?
19. Вы приняли заказ на организацию бизнес-ланчей во вверенном Вам ресторане. Ваши действия. Назовите известные Вам виды «ланч»-обслуживания.
20. Вам предложено организовать питание рассредоточенных коллективов строительных рабочих. Ваши вариативные предложения по организации питания.
21. На предприятие поступила мука с влажностью 15,3 %. Можно ли её использовать для производства мучных кондитерских изделий? Ваши действия?
22. Вам предложено ввести в меню ресторана фирменные блюда. Ваши действия по разработке нового блюда. Рекомендуемые нормативная и техническая документация.
23. Вашему предприятию предстоит организовать реализацию продукции вне предприятия: раздаточных, доготовочных, отделах кулинарии. Требования к маркировке продуктов.
24. Как отличить красный соус от томатного? Какому соусу свойственна более высокая пищевая ценность?
25. Вам необходимо дать оценку проектного решения ресторана при гостинице в одном из городов областного значения. Какие критерии оценки Вы предложите?
26. Дайте экспертную оценку планировочному решению предприятия общественного питания (ресторан, кафе). Назовите известные Вам «риски».
27. Вы являетесь директором студенческой столовой ВУЗа с числом студентов 5000 человек дневного обучения. Ваши действия по организации питания. Меры по устранению очередей на раздаче в основной перерыв между занятиями.

28. Ваши действия по разработке производственной программы ресторана на 100 посадочных мест. Рекомендации по подбору технологического оборудования.
29. Допущена ли ошибка, если филе кальмаров варили в течение 20 минут. К каким изменениям качества приводит нарушение продолжительности варки?
30. Вам предложено организовать лечебное (диетическое) питание в столовой на производственном предприятии. Назовите известные Вам виды щажения, используемые при разработке лечебных диет для восстановления функции органов и систем организма.

2.3. Критерии оценки результатов сдачи государственных экзаменов

Государственный экзамен проводится в устной форме. Экзаменационные билеты
состоят из трех вопросов. При оценке учитывается наличие письменного плана ответа.

Результаты государственного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется студенту, который показал глубокое усвоение материала основной образовательной программы, исчерпывающе и логически его излагающему. При этом обучающийся не испытывает затруднений с ответом, свободно справляется с вопросами и другими видами контроля знаний, владеет научно-методологическими подходами в решении профессиональных вопросов, показывает знания современных методов постановки и проведения научных исследований в области производства пищевых продуктов.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, твердо знающему программный материал, грамотно и по существу излагающему его, не допускающему существенных неточностей в ответе, не испытывающему затруднений при ответе на вопросы, показывает знания современных методов постановки и проведения научных исследований в области производства пищевых продуктов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, освещает вопросы схематично, без анализа и обобщений, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения последовательности в изложении программного материала, показывает слабые знания современных методов постановки и проведения научных исследований в области производства пищевых продуктов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не усвоил значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, не показывает знания современных методов постановки и проведения научных исследований в области производства пищевых продуктов.

2.4. Литература для подготовки к государственному экзамену

Основная литература:

1. Бабаев Ю.А., Петров А.М. Учет и контроль в общественном питании: Учебное пособие. — 2-е изд., испр. ISBN 978-5-905554-98-8,— М.: КУРС: ИНФРА-М, 2018. — 695 с.
2. Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.-Текст:электронный.
URL: https://znanium.com/catalog/product/1091555
3. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/ А.Т Васюкова, А.А. Славянский,Д.А.Куликов – 2-е из – е. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 496 с.: https://znanium.com/catalog/product/1091555
4. Мрыхина Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/978346
5. Позняковского В.М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш.: Уч. / - 3 изд., испр. и доп. - (ВО:Бакалавриат). (п) ISBN 978-5-16-006184-9 - М:ИНФРА-М, 2014
6. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С.Элиарова, Л.П Липатова и др.- 3-е издание – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 336с.

Дополнительная литература:

1. Васюкова А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие - 2-е изд. - ISBN 978-5-394-01714-8. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.
2. Виноградова М.В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: Учебное пособие / М.В. Виноградова, З.И. Панина // 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация Дашков и К», 2010. – 448 с.
3. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник - 2-е изд., перераб. и доп. ISBN 978-5-8199-0501-2,- М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 480 с.
4. Дашков Л. П., Памбухчиянц В. К., Памбухчиянц О. В. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров. — 12-е изд., перераб. и доп. - ISBN 978-5-394-02471-9 - — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015. — 456 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=513880.

5. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие. М.: НИЦ ИНФРА-М,:Высшее образование: Бакалавриат, ISBN 978-5-16-009974-3, 2015. - 240 с.
6. Ловачева Т.Н., Мглинец А.И., Успенская Н.Р., Стандартизация и контроль качества продукции, - М.: Экономика, 2008
7. Николаева М.А. Товарная экспертиза. – М.: Деловая литература, 2008.
8. Николаева М.А., Лычников Д.С. и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. – М.: Экономика, 2006
9. Стандарт организации (предприятия общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкций, регламентов)/Могильный М.П. и др./ М.: ДеЛипринт, 2006. – 766 с.
10. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания: Учеб.пособие для вузов / И.В. Степанова // СПб. Троицкий мост, 2010.
11. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 409 с.
12. Тутельян В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справ.- СПб.: Профессия, 2012 - 284 с.

3. Фонд оценочных средств при защите выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) проводится на открытом заседании экзаменационной комиссии или дистанционно (если в этом возникла необходимость)с участием не менее двух третей ее состава. Работа экзаменационной комиссии осуществляется по графику. Обучающиеся приглашаются по составленному списку по утвержденной очередности.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний экзаменационных комиссий.

По письменному заявлению обучающегося (нескольких обучающихся, выполняющих выпускную квалификационную работу совместно) организация может в установленном ею порядке предоставить обучающемуся (обучающимся) возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по теме, предложенной обучающимся (обучающимися), в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

Для подготовки выпускной квалификационной работы за обучающимся (несколькими обучающимися, выполняющими выпускную квалификационную работу совместно) распорядительным актом организации закрепляется руководитель выпускной квалификационной работы из числа работников организации и при необходимости консультант (консультанты).

После завершения подготовки обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель выпускной квалификационной работы, в обязательном порядке проверяет выполненную работу на объем заимствования с использованием системы «Антиплагиат». На основании полученной справки студенту представляется письменный отзыв о работе в период подготовки выпускной квалификационной работы (далее - отзыв). В случае выполнения выпускной квалификационной работы несколькими обучающимися руководитель выпускной квалификационной работы представляет отзыв об их совместной работе в период подготовки выпускной квалификационной работы.

Выпускные квалификационные работы подлежат рецензированию.

Для проведения рецензирования выпускной квалификационной работы указанная работа направляется одному или нескольким рецензентам из числа лиц, не являющихся работниками кафедры, либо факультета, либо организации, в которой выполнена выпускная квалификационная работа. Рецензент проводит анализ выпускной квалификационной работы и представляет письменную рецензию на указанную работу (далее - рецензия).

Если выпускная квалификационная работа имеет междисциплинарный характер, она направляется организацией нескольким рецензентам. В ином случае число рецензентов устанавливается организацией.

Обучающийся знакомится с отзывом и рецензией (рецензиями) не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа, отзыв и рецензия (рецензии) передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы.

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

3.1. Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся

1. Проект ресторана (клубный ресторан, спорт-ресторан, ресторан - ночной клуб) на 90 посадочных мест.
2. Проект ресторана "Стейк хаус" на___посадочных мест, г. Новосибирск.
3. Проект ресторана «Семейный очаг» на__посадочных мест с организацией детского отдыха.
4. Проект ресторана молекулярной кухни на__ посадочных мест.
5. Проект кафе быстрого питания в формате фри-флона__посадочных мест, г.Новосибирск.
6. Проект кафе-кондитерской с собственным кондитерским цехом, Новосибирская обл.

7. Проект диджей-кафе на __ посадочных мест с баром на __ мест, г. Новосибирск.
8. Проект кафе на __посадочных мест с летней площадкой на 30 мест, г.Тогучин.
9. Проект столовой на __ посадочных мест с передвижной полевой кухней на 18 мест, Новосибирская обл.
10. Проект арт-кафе на__посадочных мест в г. Новосибирске.
11. Проект пиццерии на__посадочных мест, г. Новосибирск.
12. Проект кафе-витрины на __ (50, 30 и 25) посадочных мест.
13. Проект кафе (кухня по выбору) на__ посадочных мест с обслуживанием официантами.
14. Проект детского кафе на __ (40, 30 и 25) посадочных мест.
15. Проект шашлычной на___посадочных мест.
16. Проект закусочной на___ посадочных мест.
17. Проект столовой при производственном предприятии на____ посадочных мест.
18. Проект столовой при банке на___ посадочных мест.
19. Проект столовой при ВУЗе на__ посадочных мест.
20. Проект столовой при колледже на__ посадочных мест.
21. Проект столовой при доме отдыха на_____ посадочных мест.
22. Проект общедоступной столовой на___ посадочных мест.
23. Проект кафе с самообслуживанием на___ посадочных мест.
24. Проект детского кафе с игротекой, на___ посадочных мест.
25. Проект кафе с обслуживанием официантами на__ посадочных мест.
26. Проект «Блинной» на___ посадочных мест.
27. Проект «Пельменной» на ___ посадочных мест.
28. Проект ресторана при вокзале на___ посадочных мест.
29. Проект ресторана при гостинице на____ посадочных мест.
30. Проект ресторана быстрого питания в аэропорту на___ посадочных мест.
31. Проект кафе (русской, итальянской, японской кухни и т.д.) на 45-90 посадочных мест с обслуживанием официантами.
32. Проект фитнес-кафе на___ посадочных мест.
33. Проект суши-бара на____ посадочных мест.
34. Проект кафе-мороженого на___ посадочных мест.
35. Проект столовой на автотрассе Новосибирск-Тюмень
36. Реконструкция кафе «Минутка» на___ посадочных мест.
37. Обоснование режимов тепловой обработки и исследование влияния высоких температур на качественные показатели пищевых продуктов.
38. Теоретические и практические аспекты влияния низких температур на качественные показатели овощного и плодово-ягодного сырья.
39. Разработка рецептурно-компонентных решений соусов эмульсионного типа функциональной направленности.

40. Оптимизация рецептурных композиций молочных десертов.
41. Разработка модельных рецептур функциональных напитков.
42. Исследование влияния методов тепловой обработки на пищевую ценность кулинарной продукции из рыбы, мяса.
43. Разработка рецептур блюд для молекулярной кухни.
44. Оптимизация рецептурных композиций блюд и напитков с использованием микрозелени.
45. Обоснование использования нетрадиционных ингредиентов в технологии приготовления пищевых продуктов.

3.2. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

Выпускная квалификационная работа в соответствии с ООП бакалавриата выполняется в виде выпускной квалификационной работы (в период выполнения научно-исследовательской работы и прохождения преддипломной практики). Выпускная квалификационная работа представляет самостоятельное и логически завершенное исследование, связанное с решением научно-практической задачи или технический проект посвященный решению проектно-конструкторской или практической задачи, к которым готовится бакалавр.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку научно-исследовательского или инженерно-технического характера, в которой демонстрируется:

- умение собирать и анализировать научно-техническую литературу, нормативно-техническую документацию, статистические материалы, справочную литературу по избранной теме;

-способность определять актуальность и практическую значимость выбранной темы в индустрии питания;

- умение формулировать цель и задачи исследований;

- умение применять современные методы исследований и информационные технологии;

- умение формулировать выводы по рассматриваемой проблеме и определять эффективность предлагаемых теоретических и практических результатов.

Работа должна содержать оригинальные научные выводы.

Рекомендуемый объем 5-7п.л. текста. Работа должна содержать иллюстративный материал, список литературных источников, включая зарубежные, и работы последних десяти лет издания.

В процессе подготовки выпускной квалификационной работы у обучающихся формируются общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

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

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

ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;

ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

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

ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию;

ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

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

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

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

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

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

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

ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

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

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

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

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

ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

ВПК-1способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности.

Тематика выпускных квалификационных работ должна быть направлена на решение профессиональных задач:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания,
- углубленное изучение организационно-технологических, экономических и социальных задач в индустрии питания;
- овладение техникой самостоятельного решения практических задач на основе полученных знаний и формирование ответственности за принятые решения;
- реализацию новых научных идей и инженерно-технических решений.

В ходе выполнения выпускной квалификационной работы необходимо решить следующие задачи:

- обосновать актуальность выбранной темы, ее ценность и значение в индустрии питания;
- изучить теоретические положения, нормативно-техническую документацию, статистические материалы, справочную и научную литературу по избранной теме;
- осмыслить и использовать знания, полученные в процессе обучения и материалы периодической печати, необходимые для решения задач;
- использовать сетевые компьютерные технологии и пакеты прикладных программ для технологических расчетов;
- использовать современные методы экономического анализа и маркетинговых исследований;

- сформулировать выводы по рассматриваемой проблеме организации на предприятии питания и определить эффективность предлагаемых теоретических и практических результатов;
- оформить выпускную квалификационную работу в соответствии с нормативными требованиями.

Выпускная квалификационная работы (проект) должна содержать следующие структурные элементы:

титульный лист;
реферат (аннотация работы);
содержание;
введение;
ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ;
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ;
технико-экономическое обоснование проекта;
технологическая схема;
общая характеристика технологического оборудования;
РАСЧЕТНАЯ ЧАСТЬ:
Расчет числа потребителей и графика загрузки зала
Расчет сырья
Расчет складских помещений
Расчет горячего цеха
Расчет холодного цеха
Расчет доготовочного цеха
Расчет вспомогательной группы помещений
Расчет помещений для посетителей
Расчет административно-бытовых помещений
Расчет технических помещений
ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ:
Организация складского хозяйства
Организация работы производственных помещений
Организация работы вспомогательных помещений
Организация обслуживания посетителей
Реклама предприятия
Организация контроля качества продукции
ИНЖЕНЕРНО- ТЕХНИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ:
Архитектурно-строительная часть
Водоснабжение
Канализация
Отопление
Вентиляция и кондиционирование
Энергоснабжение
БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ:
Мероприятия по технике безопасности и санитарии
Обеспечение безопасности работы технологического оборудования

Пожарная профилактика
ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ
ЭКОЛОГИЯ
ЭКОНОМИЧЕСКИЕ РАСЧЕТЫ:
Расчет объема товарооборота, его состава и валового дохода
Расчет численности работников и заработной платы
Расчет издержек производства и обращения
Расчет прибыли и рентабельности
ВЫВОДЫ
Библиографический список
ПРИЛОЖЕНИЯ.

К выпускной квалификационной работе прикладываются листы с отзывом руководителя ВКР и рецензией. Решение о допуске выпускной квалификационной работы к защите принимается научным руководителем после прохождения обучающимся процедуры проверки выпускной квалификационной работы на антиплагиат. **Порядок проведения проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования с использованием системы «Антиплагиат» изложен в положении «О порядке проверки выпускных квалификационных работ на объемзаимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ» (СМК ПНД 98-01-2015).(http://nsau.edu.ru/file/108451/ режим доступа свободный).**После этого выпускная квалификационная работа, сброшюрованная в жесткий переплет, подписывается ее автором и не позднее, чем за 10 дней до заседания государственной экзаменационной комиссии представляется научному руководителю для написания отзыва. На титульном листе выпускной квалификационной работы должны также стоять подписи научного руководителя, заведующего кафедрой. Далее, после проведения апробации выпускной квалификационной работы на заседании кафедры, она направляется на рецензирование (с отзывом руководителя) и должна быть представлена выпускником лично, не позднее, чем за четыре дня до защиты. Рецензия представляется в письменном виде.

Не позднее, чем за 2 дня до защиты выпускник передается секретарю комиссии все необходимые документы: сброшюрованную выпускную квалификационную работу, отзыв руководителя, рецензию, зачётную книжку.

Защита выпускной квалификационной работы происходит публично на заседании ГЭК. Для доклада соискателю предоставляется до 15 минут. Из доклада должно быть ясно, в чем состоит личное участие соискателя в получении защищаемых результатов. Доклад должен сопровождаться демонстрацией иллюстративных материалов.

3.3. Критерии защиты выпускных квалификационных работ

В зависимости от выбранной профессиональной деятельности выпускная квалификационная работа должна быть направлена на решение профессиональных задачи может быть научно-исследовательского или производственно-технологического характера.

Для объективного оценивания качества выполненных выпускных квалификационных работ (проектов - табл.1; научных работ – табл.2) членами ГЭК учитываются следующие показатели.

Таблица 1 - Оценка качества и соответствие результатов выполненной выпускной квалификационной работы (проекта)компетенциям

Показатели	**Компетенции**
Обоснование актуальности и целесообразности проектирования предприятия. Формализация цели и постановка задач	ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию;ОК-8способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25); 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)
Качество обзора литературы (широта кругозора, навыки управления информацией)	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; 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 изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)
Правильность выполнения технологических инженерных расчётов и владения информационными технологиями	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);способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5); способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24)
Владение современными методами экономического анализа и маркетинговых исследований	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3); способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4); способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции

	питания (ПК-6)
Эффективность предлагаемых теоретических и практических результатов, достоверность выводов	выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; 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);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 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)
Качество презентации (умение формулировать, докладывать, критически оценивать результаты и выводы своей работы, вести дискуссию).	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5); 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).

Таблица 2 - Оценка качества и соответствие результатов выполненной выпускной квалификационной работы (научной работы) компетенциям

Показатели	**Компетенции**

Постановка общенаучной проблемы, оценка ее актуальности, умение формулировать цель и задачи исследований	ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности; ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию; ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)
Качество обзора литературы (широта кругозора, навыки управления информацией)	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;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 изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)

Планирование и проведение эксперимента, владение методами исследований и информационными технологиями	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);способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5); способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24)
Владение современными методами экономического анализа и маркетинговых исследований	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3); способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4); способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)
Научная достоверность и критический анализ собственных результатов (ответственность за качество; научный кругозор). Корректность и достоверность выводов.	выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; 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); 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 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)

Качество презентации (умение формулировать, докладывать, критически оценивать результаты и выводы своей работы, вести дискуссию).	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5); 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)

Оценка «отлично» выставляется в том случае, если тема исследования актуальна, характеризуется научной новизной и практической значимостью; название, цели и задачи соответствуют содержанию работы; поставленные задачи реализованы в полной мере, выбраны адекватные методы исследования и обработки экспериментальных данных; работа выполнена на основе собственных наблюдений и экспериментов, правильно выполнены технологические инженерные расчёты, содержит анализ, обобщение и выводы по результатам исследований; доклад студента логически структурирован, представлены информативные иллюстрации; докладчик свободно излагает материал, ответы на вопросы полные и точные; оформление рукописи и графическая часть соответствует всем предъявляемым требованиям к выпускной квалификационной работе.

Оценка «хорошо» выставляется, если в выпускной квалификационной работе недостаточно четко сформулирована актуальность, цель и задачи исследования, или доклад и презентация недостаточно информативны, имеются несущественные замечания к технологической и графической части проекта, оформлению рукописи, ответы на вопросы не в полной мере точные, а в целом работа отвечает предъявляемым к ней требованиям.

Оценка «удовлетворительно» присваивается работе, в которой выявлены существенные недостатки, такие как: необоснованность актуальности темы исследования; несоответствие поставленных цели и (или) задач; несоблюдение установленной структуры работы; недостаточная обоснованность выводов, ошибки в расчетах, логических построениях, доклад и иллюстрации не информативны, имеются существенные замечания к оформлению рукописи и графической части пр.

Выпускная квалификационная работа оценивается «неудовлетворительно», если решением кафедры она не допускается к защите в связи с несоответствием ее структуры, содержания и оформления основным требованиям к выпускным квалификационным работам.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«*Отлично*»	«*Высокий уровень*»
«*Хорошо*»	«*Повышенный уровень*»
«*Удовлетворительно*»	«*Пороговый уровень*»
«*Неудовлетворительно*»	«*Не достаточный*»

3.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения образовательной программы

1. Положение «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»: СМК ПНД 80-01-2015, введено в действие приказом от 26.12.2015 №477-О (http://nsau.edu.ru/file/66551: режим доступа свободный).

3.5.Литература для подготовки к защите выпускной квалификационной работы

1. Бабаев Ю.А., Петров А.М. Учет и контроль в общественном питании: Учебное пособие. — 2-е изд., испр. ISBN 978-5-905554-98-8,— М.: КУРС: ИНФРА-М, 2015. — 695 с.
2. Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.-Текст:электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1091555
3. Васюкова А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие - 2-е изд. - ISBN 978-5-394-01714-8. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2013. - 496 с.
4. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания : Учебник для бакалавров/ А.Т Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов – 2-е из – е. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. — 496 с.: https://znanium.com/catalog/product/1091555
5. Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров- ISBN 978-5-394-02516-7— М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015. — 496 с.
6. Виноградова М.В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: Учебное пособие / М.В. Виноградова, З.И. Панина // 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация Дашков и К», 2010. – 448 с.
7. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник - 2-е изд., перераб. и доп. ISBN 978-5-8199-0501-2,- М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 480 с.
8. Дашков Л. П., Памбухчиянц В. К., Памбухчиянц О. В. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров. — 12-е изд., перераб. и доп. - ISBN 978-5-394-02471-9 - — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 456 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=513880.

9. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, ISBN 978-5-9776-0060-6-2013. – 560 с.

10. Ловачева Т.Н., Мглинец А.И., Успенская Н.Р., Стандартизация и контроль качества продукции, - М.: Экономика, 2008

11. Мрыхина Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/978346

12. Николаева М.А. Товарная экспертиза. – М.: Деловая литература, 2008.

13. Николаева М.А., Лычников Д.С. и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. – М.: Экономика, 2006

14. Позняковского В.М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш.: Уч. / - 3 изд., испр. и доп. - (ВО:Бакалавриат). (п) ISBN 978-5-16-006184-9 - М:ИНФРА-М, 2014.

15. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова, Л.П Липатова и др.- 3-е издание – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 336с.

16. Стандарт организации (предприятия общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкций, регламентов)/Могильный М.П. и др./ М.: ДеЛипринт, 2006. – 766 с.

17. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания: Учеб.пособие для вузов / И.В. Степанова // СПб. Троицкий мост, 2010.

18. Т.Н. Иванова. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие. М.: НИЦ ИНФРА-М,: Высшее образование: Бакалавриат, ISBN 978-5-16-009974-3, 2015. - 240 с.

19. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 409 с.

20. Тутельян В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справ.- СПб.: Профессия, 2012 - 284 с.

Составители:
Гаптар Светлана Леонидовна
Ворожейкина Наталья Гербертовна
Кочнева Марина Львовна

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
(УРОВЕНЬ БАКАЛАВРИАТА)**

Печатается в авторской редакции

Объем 1,87 уч.-изд.л