

Образовательное частное учреждение высшего образования
РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА
Московский филиал

«Утверждаю»

Проректор – директор МФ РМАТ



Соколов А.С.

«13» января 2016 г.

ПРОГРАММА
Итоговой (итоговой государственной) аттестации

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

Уровень высшего образования: бакалавриат

Форма обучения : очная, заочная

Рабочая программа (РП) итоговой аттестации составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), обязательными при реализации основных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04– «Технология продукции и организация общественного питания» образовательными учреждениями высшего профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими государственную аккредитацию утвержденного приказом Минобрнауки от 12 ноября 2015 г. №1332.

РП составлена на основе учебного плана направления подготовки и предназначена для организации обучения студентов Российской международной академии туризма.

РП рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов и организации общественного питания. Протокол № 5 от «12» 01 2016 г.

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического отдела

Карпушина Н.В. Жар

«13» января 2016 г.

Зав. библиотекой

Ефремова М.В. МВ

«13» января 2016 г.

Декан факультета

Рассохина Т.В. Т.В.

1. Цели и задачи итоговой аттестации

Целью итоговой (государственной итоговой) аттестации (*в дальнейшем – ИГА*) является установление уровня подготовки выпускника высшего учебного заведения, к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВО) и образовательной программы (ОП) по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,.

Итоговая аттестация включена в Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» учебного плана, который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации¹

Для решения *задач* итоговой государственной аттестации бакалавров необходима комплексная оценка уровня подготовки выпускников вуза, которая:

- строится с учетом изменений в содержании и организации профессиональной подготовки выпускников, описываемых в рамках деятельностной парадигмы образования;

- охватывает группу дисциплин подготовки;

- учитывает возможность продолжения образования студентом на более высоких ступенях.

К видам аттестационных испытаний итоговой государственной аттестации вы-

¹ Перечень направлений подготовки высшего образования - бакалавриата, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 октября 2013 г., регистрационный № 30163), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 января 2014 г. № 63 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 февраля 2014 г., регистрационный № 31448), от 20 августа 2014 г. № 1033 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации

3 сентября 2014 г., регистрационный № 33947), от 13 октября 2014 г. № 1313 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 ноября 2014 г., регистрационный № 34691), от 25 марта 2015 г. № 270 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 апреля 2015 г., регистрационный № 36994) и от 1 октября 2015 г. № 1080 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 октября 2015 г., регистрационный № 39355).

пускников относится: **защита выпускной квалификационной работы.**

Отбор содержания и способов организации итоговой государственной аттестации выпускников осуществляется на основе следующих принципов:

- принцип ориентации на современную образовательную парадигму, которая позволяет рассматривать образование как феномен экономики, управления, культуры и как основной ресурс развития человека, общества, государства;

- принцип учёта готовности выпускника к постоянно изменяющимся условиям профессиональной деятельности;

- принцип практикоориентированности в виде учета основных типов профессиональных задач, к решению которых должен быть готов выпускник;

- принцип учета готовности выпускника к продолжению образования, постоянного расширения своих профессиональных компетенций.

В соответствии с поставленной целью ИГА направлена на решение следующих **задач:**

- выявление уровня теоретической подготовленности бакалавра в области технологии продуктов питания;

- установление практических навыков формирования ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятий питания;

- выявление степени понимания и умения разработки, реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

- выявление умений разработки продуктов питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.

Программа разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриата);

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры утвержденный приказом Министерства образования и науки российской федерации от 29 июня 2015 г. N 636

Программа предполагает знание студентами:

- современных теорий экономики и менеджмента предприятия, отрасли, народнохозяйственного комплекса, в том числе его государственного сектора;
- теоретических основ и современных подходов, методов и средств управления проектами;
- терминологии, процессов, методологий управления проектами, в том числе с учётом отраслевой и корпоративной специфики проектов;
- необходимого инструментария для управления проектами и технологий применения полученных навыков в конкретных проектах.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс итоговой аттестации выпускника по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» с квалификацией (степенью) «бакалавр» направлен на контроль следующих компетенций, определенных в соответствии с ФГОС ВО, компетентностной моделью выпускника, определенной вузом и представленной в ОП:

ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9
ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21
ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-31	ПК-32	ПК-33

Планируемые результаты обучения:

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);

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);

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);

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. Место итоговой аттестации в структуре образовательной программы

Порядок и сроки проведения аттестационных испытаний устанавливаются на основании Положения об итоговой государственной аттестации выпускников РМАТ и в соответствии с графиком учебного процесса по направлению подготовки бакалавров.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Итоговая аттестация является завершающей во всей структуре обучения студента и подводит итоги обучения и контролирует знания, умения и навыки полученные в ходе изучения всех дисциплин и прохождения практик определенных учебным планом.

4. Объем итоговой аттестации. Виды учебной работы

Продолжительность итоговой государственной аттестации 4 недели с 41 по 44 неделю обучения в 8 семестре для очной формы обучения и в 10 семестре для заочной формы обучения. Для студентов обучающихся по индивидуальному плану могут быть установлены другие сроки прохождения итоговой аттестации.

Общий объем ИГА составляет 216 часов (6 зачетных единиц).

5. Содержание итоговой государственной аттестации

Выпускная квалификационная работа (в дальнейшем – ВКР) бакалавра является заключительным этапом освоения образовательной программы.

Целью подготовки выпускной квалификационной работы выступает систематизация и углубление теоретических и практических знаний, полученных в рамках

учебного плана, закрепление навыков самостоятельной исследовательской работы. Работа должна свидетельствовать о степени готовности выпускника к практической деятельности.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» видами профессиональной деятельности выпускника являются:

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

В ходе итоговой государственной аттестации осуществляется контроль сформированности компетенций сформированных в ходе изучения дисциплин:

Экология

Пищевая биотехнология

Пищевые и биологически активные добавки

Методы исследования свойств сырья и продуктов питания

Технология продукции общественного питания

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Санитария и гигиена питания

Проектирование предприятий общественного питания

Товароведение продовольственных товаров

Безопасность жизнедеятельности

Процессы и аппараты пищевых производств

Физиология питания

Оборудование предприятий общественного питания

Теплотехника

Метрология, стандартизация и сертификация

Холодильная техника и технология

Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания

Фирменный стиль и дизайн в бизнесе предприятий общественного питания

Экономика предприятий общественного питания

Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания

Маркетинг на предприятиях питания

Выпускная квалификационная работа (ВКР) выполняется студентом на основе глубокого и всестороннего изучения учебной и научной литературы и эмпирических данных, включающая в себя в качестве обязательного компонента обобщение результатов собственных данных и наблюдений. Выполнение и защита этой работы призваны дать студенту возможность всесторонне изучить интересующую его проблему и вооружить его навыками научного и творческого подхода к решению различных задач в области разработки и управления брендом предприятия. Студенту предоставляется право выбора темы ВКР из предложенного списка. Студент может предложить свою тему с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. В этом случае студент подает заявление на имя заведующего выпускающей кафедрой с просьбой закрепить тему за ним.

Тема ВКР может быть предложена предприятием (организацией), с которым (ой) Московский филиал РМАТ имеет договор о сотрудничестве. В этом случае предприятие (организация) оформляет заявку на разработку конкретной темы в виде письма на имя декана факультета (директора института).

Согласно государственному образовательному стандарту высшего профессионального образования выпускная квалификационная работа должна соответствовать

- области профессиональной деятельности бакалавра
- объектам профессиональной деятельности
- основным видам профессиональной деятельности

Таким образом, основными целями выполнения и защиты выпускной квалификационной работы являются:

- углубление, систематизация и интеграция теоретических знаний и практических навыков для последующей самостоятельной работы;
- развитие умения критически оценивать и обобщать теоретические положения;
- применение полученных знаний при решении прикладных задач по направлению подготовки;
- стимулирование навыков самостоятельной аналитической работы;
- овладение современными методами научного исследования;
- презентация навыков публичной дискуссии и защиты научных идей, предложений и рекомендаций.

По результатам защиты выпускной квалификационной работы Государственная аттестационная комиссия (в дальнейшем - ГАК) решает вопрос о присвоении выпускнику соответствующей степени.

6. Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по итоговой аттестации

Выпускная квалификационная работа бакалавров выполняется в виде печатной работы объемом примерно 100-130 страниц и должна состоять из следующих элементов:

Выпускная квалификационная работа включает следующие *структурные элементы*:

- комплект титульных листов;
- рецензия;
- содержание;
- введение;
- технико-экономическое обоснование;
- организационный раздел;
- технологический раздел;
- научный раздел;

- архитектурно-строительный раздел;
- инженерно-технический раздел;
- экономический раздел;
- заключение (выводы и предложения);
- список использованной литературы и источников;
- приложения (графики, таблицы, карты, рисунки, расчеты, калькуляции и т.п.).

К выпускной квалификационной работе прилагаются 7 чертежей.

В комплект титульных листов входят следующие документы:

- допуск к защите ВКР;
- книжка выпускника;
- справка об успеваемости. Заполняется учебной частью по экзаменационным ведомостям;
- задание на выпускную квалификационную работу . Заполняется научным руководителем;
- отзыв руководителя ВКР.
- выписка системы Антиплагиат.

Отзыв научного руководителя выпускной квалификационной работы помещается после комплекта титульных листов. В отзыве дается оценка работы в целом и каждого ее раздела. Отмечается актуальность, теоретический уровень и практическая значимость ВКР, полнота и оригинальность решения поставленной задачи исследования с точки зрения соответствия установленным требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам, определяется степень готовности ВКР к защите.

Рецензия следует за отзывом научного руководителя. В рецензии анализируются сущность и основные положения выпускной работы, оцениваются актуальность темы, самостоятельность исследований, умение пользоваться методами научного исследования, степень обоснованности выводов и рекомендаций, достоверность полученных результатов, их новизна и практическая значимость, уровень грамотности изложения. Наряду с положительными сторонами работы отме-

чаются ее недоработки и недостатки, даются соответствующие рекомендации. Завершает рецензию общая оценка ВКР. Объем рецензии составляет 1-1,5 страницы печатного текста.

Выпускная квалификационная работа включает следующие *структурные элементы*:

- комплект титульных листов;
- содержание;
- введение;
- технико-экономическое обоснование;
- организационный раздел;
- технологический раздел;
- научный раздел;
- архитектурно-строительный раздел;
- инженерно-технический раздел;
- экономический раздел;
- заключение (выводы и предложения);
- список использованной литературы и источников;
- приложения (графики, таблицы, карты, рисунки, расчеты, калькуляции и т.п.).

Формы титульных листов приведены в Приложении 3.

Оглавление (содержание). В оглавлении указывают введение, главы, параграфы, заключение (выводы), список литературы и приложения с указанием страниц. Заголовки оглавления должны точно повторять заголовки в тексте работы.

Если глава разбита на параграфы, их не может быть меньше двух. Рубрикация работы в оглавлении более подробно, чем на параграфы, нежелательна.

Введение. Представляет собой развернутую аннотацию выпускной квалификационной работы объемом примерно одна - две страницы, в котором обязательно указывается актуальность темы; цель работы; задачи, решение которых обеспечивает достижение цели; методы (метод) достижения цели. Очень кратко можно изложить полученные результаты. При формулировании цели необходимо

учитывать, что она должна позволить однозначно решить достигнута ли она в работе.

Организационный раздел. Излагается проблема работы, теория применительно к объекту исследования или специфика объекта исследования. Раздел отражает отражающую общую профессиональную эрудицию автора.

Технологический раздел. Проводятся исследования и расчёт изучаемого объекта.

Научный раздел. Отражает самостоятельную исследовательскую работу, выполненную индивидуально по материалам, собранным или полученным самостоятельно обучающимся в период прохождения производственной практики.

Экономический раздел. Отражает понимание и возможность автора работать в ресторанном бизнесе.

Заключение. Без повторения общих рассуждений, которые имеются в работе, должно содержать результаты, полученные автором и приводимые в словесной и числовой форме.

Список литературы. Содержит источники, материал из которых автор использовал в работе. Описание источников (как в списке, так и в тексте) должно строго соответствовать правилам описания в соответствии с ГОСТ. В описании иностранных изданий не следует смешивать иностранный текст с русским. Литературу на иностранных языках, перечень интернет-ресурсов рекомендуется приводить в конце списка. Все источники нумеруются.

Приложение. По желанию автора содержат материал, имеющий вспомогательное значение в дипломной работе. Им могут быть описания компьютерных программ, справочные таблицы, отчетные балансы организации и т.п. Они оформляются так. Сначала идет лист, на котором по центру написано Приложение. Далее идут части этого приложения, каждая самостоятельная из которых в правом верхнем углу нумеруется Приложение 1, Приложение 2 и т.д.

Подготовка к защите и защита

Защита выпускной квалификационной работы является завершающим этапом итоговой государственной аттестации выпускника.

Сроки выполнения выпускной квалификационной работы определяются учебным планом и графиком учебного процесса.

Выпускные квалификационные работы подлежат рецензированию. Рецензент назначается выпускающей кафедрой из числа научно-педагогических работников университета, не работающих на кафедре, выпускающей дипломника, а также из числа специалистов предприятий, организаций и учреждений - заказчиков кадров соответствующего профиля.

В процессе защиты выпускной квалификационной работы студент делает доклад об основных результатах своей работы продолжительностью не более 15 минут, затем отвечает на вопросы членов комиссии по существу работы, а также на вопросы, отвечающие общим требованиям к профессиональному уровню выпускника, предусмотренные государственным образовательным стандартом по данному направлению.

Структура доклада. Название темы и цель выпускной квалификационной работы. Далее по этапам необходимо перечислить, как эта цель была достигнута. При этом примерно 80% времени необходимо посвятить этапам проведения собственных исследований (расчетов) с акцентом на их практическую значимость; т.е. основой доклада должны быть третья глава и выводы (заключение) работы. В процессе доклада необходимо ссылаться на иллюстративный и табличный материал и закончить его рекомендациями по результатам исследования.

Решение о присвоении выпускнику квалификации (степени) по направлению подготовки (специальности) и выдаче диплома о высшем профессиональном образовании государственного образца принимает государственная аттестационная комиссия по положительным результатам итоговой государственной аттестации, оформленным протоколами экзаменационных комиссий.

7. Фонд оценочных средств

Оформлен в **приложении** к программе в соответствии с Методическими рекомендациями по разработке Фонда оценочных средств.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная литература

1. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов: научно-практический журнал. Орел: Госуниверситет – УНПК, 2014. (ЭБС – Университетская библиотека Онлайн)
2. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. / сост. Могильный М.П. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 1008 с.
3. Бухгалтерская и финансовая отчетность организаций: уч. пособие. Сорокина Е.М. М.: Финансы и статистика, 2008. – 191 с. (ЭБС Университетская библиотека онлайн).
4. Учет, налогообложение и анализ внешнеэкономической деятельности организации: учебное пособие. Ионова А. Ф., Тарасова Н. А., Амаглобели Н. Д. Издатель: Юнити-Дана, 2012. - 416 с. (ЭБС Университетская библиотека онлайн).
5. Учет на предприятиях малого бизнеса: уч. пособие. Чумакова Н. В., Зацаринная Е. И., Железная Е. В. Издатель: Директ-Медиа, 2015. (ЭБС Университетская библиотека онлайн).
6. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания / И.Р.Смирнова, Т.Л.Дудник, С.В.Сивченко – М.:РИЦ РМАТ, 2014.

8.2 Дополнительная литература

1. Теоретические основы пищевых технологий. Книга 1/ под.ред В.А.Панфилова - М.:КолосС, 2009 - 608 с.

2. Теоретические основы пищевых технологий. Книга 2/ под.ред В.А.Панфилова - М.:КолосС, 2009 - 800 с.
3. Справочник руководителя: общественное питание /Под ред. А.Д.Ефимова - М.:ИД Экономические новости, 2007 - 816 с.
4. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Сборник технических нормативов. Часть 5. / Под. Ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2009. - 448 с.
5. Технология производства продукции общественного питания: методические рекомендации по выполнению курсового проекта / И.В. Васильева, Т.С. Элиарова; Российская международная академия туризма - Химки: РМАТ, 2012 - 28 с.

нормативные правовые документы (находятся в свободном доступе сети Интернет «Консультант +»)

1. ГОСТ Р 50762-2007 Классификация предприятий общественного питания
2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01 с изменениями и дополнениями М.: Фед. центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора - 2009
3. Федеральный закон от 09.01.96 №2-ФЗ от 17.12.99г. «О защите прав потребителей».
4. Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании».
5. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
6. Постановление Госстандарта РФ №21 от 28.04.1999г. «О правилах проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья»

8.3 Периодические издания

1. «Вопросы питания»

2. «Питание и общество»
3. «Ресторатор»
4. «Ресторанные ведомости»

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для прохождения аттестации

www.mppnik.ru

www.foodretail.ru

www.cyberleninka.ru

www.rusregister.ru/

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Выполнение ВКР проходит на основе методических рекомендаций по подготовке защите ВКР утвержденных научно-методическим советом РМАТ

Выпускная квалификационная работа должна носить научно-исследовательский характер и формировать научно-исследовательскую компетенцию выпускника.

Тема ВКР должна отражать проблемы, связанные с приоритетными научными исследованиями Академии, соответствовать современному состоянию и перспективам развития управления, экономики и организации технологии питания в гостиничном бизнесе, и других отраслей научного знания, связанных со специальностями, по которым ведется подготовка студентов в Академии.

Выпускная квалификационная работа должна иметь четкую структуру: с теоретическим анализом, проектной и расчетно-аналитической частями; отвечать требованиям логичного, последовательного изложения материала, обоснованности сделанных выводов, предложений и рекомендаций; являться завершенным, самостоятельным исследованием. Выводы, предложения и рекомендации должны опираться на новейшие статистические данные, действующие нормативные акты, достижения науки и результаты практики.

Руководство ВКР возлагается на докторов и кандидатов наук, профессоров и доцентов. В исключительных случаях по решению кафедры, согласованному с деканом факультета, директором института и разрешению ректора к руководству ВКР могут быть допущены квалифицированные преподаватели со стажем работы в высшем профессиональном образовании не менее 3 лет.

Выполнение и защита работы проходят в следующей последовательности:

- выбор примерной темы;
- уточнение темы с преподавателем – научным руководителем;
- сбор и предварительное изучение материала по теме;
- описание структуры работы в виде примерного оглавления;
- углубленное изучение материала по теме, уточнение информации для расчетов, написание выпускной квалификационной работы и составление библиографии по теме, постоянно консультируясь с научным руководителем;
- окончательное оформление работы в соответствии с данными требованиями;
- получение от научного руководителя отзыва и от рецензента рецензии;
- подготовка раздаточного материала или материала презентации для членов Государственной аттестационной комиссии и плана доклада;
- защита работы перед комиссией.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты по отдельным разделам.

Руководитель выпускной квалификационной работы:

- выдает студенту до начала преддипломной практики задание на выпускную квалификационную работу;
- в соответствии с темой выдает студенту задание на практику для сбора материала;
- разрабатывает вместе со студентом календарный график выполнения работы, утверждаемый заведующим кафедрой;
- рекомендует студенту литературу, справочные и архивные материалы, типовые проекты и другие материалы по теме;
- проводит систематические консультации;
- проверяет выполнение работы (по частям и в целом);
- при необходимости после преддипломной практики вносит изменения в задание на выпускную квалификационную работу.

Тема выпускной квалификационной работы определяется выпускающей кафедрой и доводится до каждого студента в виде списка тем, подписанного заведующим выпускающей кафедрой и согласованного с деканом факультета. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. Тематика и содержание выпускной квалификационной работы должны соответствовать уровню компетенций, полученных выпускником в

объеме базовых дисциплин профессионального цикла ООП бакалавра и дисциплин выбранной обучающимся профилизации.

Бакалаврские работы могут основываться на обобщении выполненных курсовых работ и проектов и подготавливаться к защите в завершающий период теоретического обучения.

Выпускная работа должна быть написана четким, ясным, научным языком. Изложение материала должно удовлетворять основным логическим требованиям определенности, последовательности, доказательности. Выводы и предложения должны быть четко сформулированы и обоснованы фактическими данными.

Содержание выпускной работы должно соответствовать утвержденной тематике и основываться на материалах, самостоятельно собранных студентом во время прохождения практики. Содержание ВКР должно отразить:

- уровень общетеоретической и специальной профессиональной подготовки студента;
- понимание им сущности и практической значимости предмета исследования;
- знание источников информации и навыки работы с ними;
- умение систематизировать и анализировать соответствующие материалы;
- умение производить необходимые расчеты, обосновывать выводы и предложения, прогнозировать и оценивать предполагаемый эффект от их реализации;
- навыки применения студентом полученных знаний в работе над исследуемым материалом и разрабатываемым проектом и в оформлении результатов.

По выбранной теме выпускной квалификационной работы студент самостоятельно составляет план работы, который утверждает у научного руководителя.

Изучение литературы, сбор фактического материала, анализ, прогноз, разработка проекта, написание текста и оформление работы осуществляются студентом самостоятельно при консультативной поддержке и контроле со стороны научного руководителя.

Структура выпускной работы должна соответствовать ее теме и обеспечивать разностороннее исследование предмета изучения.

Оформление выпускной работы должно осуществляться в соответствии с требованиями, изложенными в настоящих методических рекомендациях.

На ВКР научный руководитель дает отзыв, отражающий актуальность темы, характеризующий работу студента над ВКР, его вклад в исследование проблемы, значимость работы, адекватность и глубину заключения.

Выпускная квалификационная работа подлежит обязательному внешнему рецензированию. Рецензия оглашается на заседании Государственной аттестационной комиссии (ГАК) при обсуждении результатов защиты.

К выпускной квалификационной работе студентов дневного отделения в обязательном порядке прикладывается справка о прохождении преддипломной практики.

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 объем заимствования.

Тема выпускной квалификационной работы и руководитель утверждаются приказом ректора до начала срока, отведенного на выполнение выпускной квалификационной работы учебным планом по направлению. Руководителей ВКР студентов, осваивающих ООП ВО подготовки бакалавров, рекомендуется назначать не позднее 6 месяцев до защиты ВКР.

В случае необходимости изменения темы или смены руководителя декан факультета на основании представления заведующего кафедрой вносит предложение с предлагаемыми изменениями, но не позднее чем за месяц до защиты ВКР.

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

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Программное обеспечение:

Комплекс программ Microsoft World

Графические редакторы

Информационные справочные системы:

Яндекс

Google

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по итоговой аттестации

Учебные аудитории оборудованные учебной мебелью и компьютером с проектором либо телеэкраном для сопровождения защит компьютерными презентациям.

Специальное оборудование для размещения планшетов площадью не менее 6 м.кв.

Программу разработали:

Заведующий кафедрой

Технологии и организации общественного питания

д.вет.н., профессор И.Р. Смирнова _____

ЭКСПЕРТЫ:

Президент Национальной Гильдии

Шеф-поваров России



Орлин А.Н.

Генеральный директор

ООО Ресторанный комплекс «Измайлово»

Козлов В.А.



**РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА
МОСКОВСКИЙ ФИЛИАЛ**

Факультет гостеприимства и туристской индустрии
кафедра Технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Проректор – Директор

Московского филиала РМАТ

А.С. Соколов



2016 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Итоговой (государственной итоговой) аттестации

19.03.04– «Технология продукции
и организация общественного питания»

квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Б 3

Москва

2016

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

ФОС итоговой аттестации используется для оценки выполнения и защиты выпускной квалификационной работы и оценки качества ОП. В ходе итоговой государственной аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС ВО направления. Итоговая государственная аттестация рассматривается как демонстрация выпускником его способностей и возможностей в профессиональной деятельности

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

№ п/п	Контролируемые дидактические единицы	Контролируемые компетенции (или их части)	Оценочные средства
1	Защита выпускной квалификационной работы	<p>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);</p> <p>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);</p> <p>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);</p> <p>готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов про-</p>	Выступление с докладом и дискуссия по теме ВКР с последующим обсуждением, представление и защита ВКР

	<p>изводства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);</p> <p>способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);</p> <p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);</p> <p>организационно-управленческая деятельность:</p> <p>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);</p> <p>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);</p> <p>готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);</p> <p>способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж</p> <p>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);</p> <p>способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);</p> <p>способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов коман-</p>	
--	--	--

		<p>ды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);</p> <p>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);</p> <p>способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансовохозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);</p> <p>способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития предприятия (ПК-15);</p> <p>способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);</p> <p>способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);</p> <p>готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);</p> <p>владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);</p> <p>способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);</p> <p>готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);</p> <p>способностью проводить мониторинг финансово-</p>	
--	--	---	--

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);

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 ин-

	<p>дустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);</p> <p>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);</p> <p>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);</p> <p>способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).</p>	
--	---	--

<p>опасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);</p>								
<p>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);</p>								
<p>способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);</p>								
<p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);</p>								
<p>организационно-управленческая деятельность:</p>								
<p>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);</p>								
<p>способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасно-</p>								

сти 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								
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 финансовохозяйственной 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								
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);								
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 раз-								

<p>вития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);</p>								
<p>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);</p>								
<p>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);</p>								
<p>способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).</p>								

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

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Проект ресторана на 80 мест с фитнес-баром на 20 мест при фитнес-центре;
2. Проект кафе молодежное на 140 мест с диско-баром на 40 мест;
3. Проект ресторана русской кухни на 160 мест с организацией выездного банкета на 120 чел.;
4. Проект ресторана на 160 мест с организацией бизнес-ланча;
5. Проект ресторана испанской кухни на 140 мест с организацией бизнес-ланча;
6. Проект столовой на 140 мест при промышленном предприятии с организацией диетического питания;
7. Проект закусочной на 80 мест с магазином кулинарии;
8. Проект ресторан украинской кухни на 200 мест с организацией выездного бизнес-ланча на 80 чел.;
9. Проект комплексного предприятия: шашлычная на 60 мест и чебуречная на 40 мест;
10. Проект диско-бара на 80 мест при диско-клубе в развлекательном комплексе;
11. Проект столовой на 200 мест с организацией диетического питания при учреждении;
12. Проект таверны на 120 мест с винным баром на 50 мест;
13. Проект кафе европейской кухни на 140 мест с организацией бизнес-ланча;
14. Проект ресторана-паба на 160 мест с VIP-зоной на 40 мест;
15. Проект ресторана вьетнамской и европейской кухни на 80 мест с банкетным залом на 40 мест;
16. Проект ресторана японской кухни на 120 мест с суши-баром на 50 мест;
17. Проект ресторана на 120 мест с организацией выездного обслуживания;
18. Проект кафе норвежской кухни на 120 мест с баром на 40 мест;
19. Проект ресторана на 150 мест с поэтажными буфетами при аэровокзале;
20. Проект кафе общедоступного на 100 мест с коктейль-баром на 40 мест;
21. Проект столовой на 120 мест при промышленном предприятии с буфетом и магазином кулинарии;

22. Проект столовой на 250 мест с организацией диетического питания при промышленном предприятии;
23. Проект ресторана на 70 мест с баром на 30 мест;
24. Проект кафе португальской кухни на 100 мест с банкетным залом на 40 мест;
25. Проект кофейни на 70 мест с баром на 30 мест и кондитерским цехом по производству 2000 изделий;
26. Проект кафе детского на 100 мест с организацией детского праздника на 50 человек при торгово-развлекательном комплексе;
27. Проект пиццерии на 120 мест с цехом по выпуску 1000 изделий пиццы при досуговом центре;
28. Проект ресторана на 120 мест с организацией кейтеринга;
29. Проект трактира на 100 мест с банкетным залом на 50 мест;
30. Трактир на 160 мест с организацией бизнес-ланча;
31. Ресторан русской кухни на 100 мест с организацией бизнес-ланча;
32. Столовая диетическая на 120 мест с буфетом;
33. Столовая школьная базовая на 350 мест;
34. Кафе общедоступное на 160 мест с организацией бизнес-ланча;
35. Столовая на 160 мест при промышленном предприятии;
36. Столовая общедоступная на 100 мест с магазином кулинарии;
37. Кафе-кондитерская на 70 мест с кондитерским цехом по производству 300 кг изделий;
38. Столовая на 170 мест с организацией диетического питания при промышленном предприятии;
39. Столовая диетическая на 100 мест с магазином кулинарии;
40. Столовая на 220 мест с организацией диетического питания при промышленном предприятии;
41. Кафе молодежное на 80 мест;
42. Ресторан пивной на 100 мест;
43. Столовая общедоступная на 80 мест с кафетерием;
44. Кофейня на 100 мест с кондитерским цехом по производству 5000 изделий;
45. Кафе-кондитерская на 60 мест с винным баром на 40 мест и кондитерским цехом по производству 3000 изделий;
46. Ресторан на 200 мест с банкетным залом на 40 мест;
47. Столовая на 160 мест с буфетом при учреждении;
48. Кафе общедоступное на 180 мест с банкетным залом на 40 мест;

49. Столовая на 220 мест с организацией комплексного питания при учреждении;
50. Трактир на 140 мест;
51. Кофейня на 80 мест с диско-баром на 40 мест;
52. Комплексное предприятие: закусочная на 100 мест и пельменная на 40 мест;
53. Ресторан на 240 мест с магазином кулинарии;
54. Кафе общедоступное на 80 мест с баром на 20 мест;
55. Ресторан на 80 мест с магазином кулинарии;
56. Столовая диетическая на 140 мест с магазином кулинарии;
57. Столовая общедоступная на 140 мест с кафетерием;
58. Кафе общедоступное на 60 мест с винным баром на 30 мест;
59. Кафе молодежное на 100 мест с баром на 20 мест;
60. Ресторан на 100 мест с банкетным залом на 40 мест;
61. Столовая на 120 мест с организацией диетического питания при промышленном предприятии;
62. Ресторан при ночном клубе на 180 мест с баром на 20 мест;
63. Трактир на 80 мест с организацией бизнес-ланча;
64. Столовая на 260 мест с магазином кулинарии при промышленном предприятии;
65. Кафе молодежное на 120 мест с баром на 20 мест;
66. Столовая диетическая на 180 мест при санатории;
67. Ресторан на 80 мест с банкетным залом на 40 мест;
68. Кафе общедоступное на 140 мест с баром на 20 мест;
69. Столовая диетическая на 160 мест с магазином кулинарии;
70. Столовая при детском оздоровительном лагере на 260 мест;
71. Ресторан восточной кухни на 80 мест с кальянным залом на 40 мест;
72. Столовая на 280 мест с организацией диетического питания при промышленном предприятии;
73. Кафе-кондитерская на 140 мест с кондитерским цехом по производству 2000 изделий;
74. Кафе детское на 120 мест с организацией детского праздника на 30 чел.;
75. Столовая на 180 мест с организацией диетического питания и буфетом при учреждении;
76. Пивной ресторан на 80 мест со специализацией на рыбной кухне;

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

Описание показателей и критериев оценивания ВКР членами ГЭК, шкала оценивания разработки ВКР

Критерий	«Отлично»	«Хорошо»	«Удовлетворительно»	«Неудовлетворительно»
Показатель				
1	2	3	4	5
<i>1. Четкость теоретической и практической частей исследования</i>	<i>Достаточная четкость обоих компонентов</i>	<i>Достаточная четкость компоненты теоретического характера и недостаточная практического</i>	<i>Достаточная четкость компоненты практического характера и недостаточная теоретического</i>	<i>Четкость отдельных понятий, расплывчатая, нет теоретических обоснований</i>
<i>2. Обоснованность решений проблемы исследования, анализ проблемы</i>	<i>Решение проблемы обосновано полностью и тщательно, анализ проблемы полный</i>	<i>Решение проблемы обосновано, анализ проблемы недостаточно полный</i>	<i>Решение проблемы обосновано частично, даны отрывочные сведения о проблеме исследования</i>	<i>Проблема не решена, так как решение проблемы не обосновано</i>
<i>3. Рекомендации по практическому использованию</i>	<i>Внедрение на уровне предприятий (организаций) региона</i>	<i>Внедрение на уровне предприятия (организации)</i>	<i>Внедрение на уровне кафедры, факультета, академии</i>	<i>Рекомендации отсутствуют</i>
<i>4. Взаимосвязь решаемых задач</i>	<i>Все части исследования взаимосвязаны и соотношены с более общей научной проблемой</i>	<i>Решение задач взаимосвязано, но недостаточно определено место решенной задачи в связи с более общей научной проблемой</i>	<i>Решение задач в целом взаимосвязано, но наблюдается относительная изолированность частей исследования</i>	<i>Задачи исследования не решены, имеется фрагментарная связь между отдельными задачами и частями исследования.</i>

<p>5. Уровень проведения эксперимента</p>	<p><i>Очень высокий: методики и уровень исследований полностью соответствует его целям и задачам; количественное и качественное оценивание адекватно и точно; выборка репрезентативна, заявка на патент.</i></p>	<p><i>Высокий: методики и уровень исследований в достаточной степени соответствует его целям и задачам; оценивание не ВОлне точное; выборка репрезентативна.</i></p>	<p><i>Средний: методики и уровень исследований не полностью соответствуют его целям и задачам; экспериментальное (модельное) исследование отсутствует; выборка репрезентативна.</i></p>	<p><i>Низкий: методики и их уровень лишь частично соответствуют целям и задачам; экспериментальное исследование отсутствует; репрезентативность выборки вызывает сомнения.</i></p>
---	--	--	---	--

<p>7. Качество материальной обработки результатов</p>	<p><i>Высокое: расчеты полученных данных осуществлены с применением корреляционного, дисперсионного, факторного, кластерного и др. видов анализа, используются статистические методы, позволяющие получить доказательные выводы.</i></p>		<p><i>Низкое: математическая обработка результатов упрощенная, используемые статистические критерии не адекватны целям и задачам.</i></p>	<p><i>Математическая обработка результатов примитивная (проценты и т.д.) или отсутствует.</i></p>
<p>8. Качество оформления работы</p>	<p><i>Очень высокое: Работа оформлена в соответствии с требованиями, или имеются не более двух незначительных отклонений от требований</i></p>	<p><i>Высокое: Имеются не более одного нарушения и двух незначительных отклонений от требований</i></p>	<p><i>Среднее: имеются не более двух нарушения требований</i></p>	<p><i>Низкое: Имеются грубые нарушения требований</i></p>

Описание показателей и критериев оценивания ВКР членами ГЭК, шкала оценивания защиты ВКР

Критерий	«Отлично»	«Хорошо»	«Удовлетворительно»	«Неудовлетворительно»
Показатель				
1	2	3	4	5
<i>1. Выступление по защите выпускной квалификационной работы</i>	<i>- ясное, четкое изложение содержания; - отсутствие противоречивой информации; - демонстрация знания своей работы и умение отвечать на вопросы</i>	<i>- четкое изложение содержания работы, излишне краткое изложение выводов; - отсутствие противоречивой информации, - демонстрация знания своей работы и умение отвечать на вопросы</i>	<i>- пространное изложение содержания работы; фрагментарный доклад с очень краткими или отсутствующими выводами; путаница в научных понятиях; отсутствие ответов на ряд вопросов, поставленных в работе</i>	<i>- пространное изложение содержания, фрагментарный доклад, в котором отсутствуют выводы; путаница в научных понятиях; отсутствие ответов на ряд вопросов;</i>
<i>2. Ответы на вопросы, возникшие по поводу работы</i>	<i>Логичны, кратко и убедительно сформулированы, даны по существу поставленного вопроса</i>	<i>Логичны, очень кратко сформулированы, вызывают дополнительные вопросы, так как неполны</i>	<i>Элементы не логичности, фрагментарности в пространных ответах, запутанность ответа</i>	<i>Отсутствие логики, ошибки и путаница в ответах, неумение найти нужную аналогию в выполненной работе</i>

Результаты прохождения защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Пример критериев оценки выпускной квалификационной работы:

- **«отлично»** выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет структурированные и логично изложенные с соответствующими ссылками, последовательное изложение материала с выводами и обоснованными предложениями. Оформлена в соответствии с техническими требованиями; имеет положительные отзывы руководителя и рецензента работы. При защите выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения и рекомендации, во время доклада использует наглядные средства, отвечает на поставленные вопросы;

- **«хорошо»** выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет выстроенную теоретическую главу, достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности; в ней содержатся выводы, предложения, но они не достаточно хорошо обоснованы; имеются технические ошибки, неточности. При защите студент чувствует себя уверенно, отвечает почти на все поставленные вопросы;

- **«удовлетворительно»** выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ теории и практики, просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные выводы и предложения. В отзывах рецензентов имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При защите выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов, не всегда дает аргументированные ответы;

- **«неудовлетворительно»** выставляется за ВКР, которая не носит исследовательского характера, не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях. В работе нет выводов или они носят декларативный характер. В отзывах научного руководителя имеются критические замечания. При защите работы студент-выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по ее теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает ошибки. Отсутствуют приложения, наглядные материалы, имеются технические и грамматические ошибки.

Разработчик:

Заведующий кафедрой технологии
продуктов и организации питания

д.вет.н. проф. Смирнова И.Р.

ЭКСПЕРТЫ:

Президент Национальной Гильдии

Шеф-поваров России

Филин А.Н.

Генеральный директор

ООО Ресторанный комплекс «Измайлово»

Козлов В.А.