

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра технологии переработки сельскохозяйственной продукции

Согласовано
на Методическом совете
инженерно-технологического факультета
19 апреля 2019 г.

Утверждено
решением кафедры технологии переработки
сельскохозяйственной продукции
16 апреля 2019 г.
протокол № 4

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации

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

Направленность (профиль) программы **Технология продукции и
организация ресторанного дела**

Квалификация **б а к а л а в р**

Форма обучения **очная, заочная**

Смоленск 2019

1. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология продукции и организация ресторанного дела) осуществляется с целью оценки уровня сформированности компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в процессе освоения образовательной программы, его готовности к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1332 и основной профессиональной образовательной программе высшего образования, разработанной в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Смоленская государственная сельскохозяйственная академия».

Задачи ГИА:

- определить соответствие результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- оценить уровень теоретических знаний, полученных в результате освоения основной образовательной программы;
- закрепить опыт работы со специализированной литературой, поиска и обработки научной информации;
- оценить навыки к самостоятельной работе бакалавра;
- оценить рациональность подходов к решению конкретных задач научно-исследовательской (основной), производственно-технологической, организационно-управленческой и маркетинговой видов деятельности;
- закрепить навыки принятия самостоятельных самостоятельных организационно-управленческих решений по вопросам деятельности предприятия;
- закрепить опыт проведения научных исследований;
- сформировать чувство ответственности за выполнение порученной работы, ее качество и сроки выполнения

2. Формы проведения государственной итоговой аттестации

ГИА бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология продукции и организация ресторанного дела) включает в себя подготовку к

процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК), образованной приказом ректора. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается учредителем из числа лиц, не работающих в Академии, имеющих ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора либо являющихся ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности.

Сроки проведения ГИА определяются в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. Не позднее чем за 30 календарных дней до дня проведения первого аттестационного испытания утвержденное расписание аттестационных испытаний, в котором указываются даты, время и место проведения аттестационных испытаний, доводится до сведения обучающихся.

3. Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в процессе освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП выпускник с квалификацией «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология продукции и организация ресторанного дела) должен обладать следующими компетенциями.

Общекультурными компетенциями:

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

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

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

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

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

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

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

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

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

Общепрофессиональными компетенциями:

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

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

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

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

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

Профессиональными компетенциями

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и

технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

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

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

организационно-управленческая деятельность:

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

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

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

способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

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

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

способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по

результатам контроля (ПК-14);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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).

маркетинговая деятельность:

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);

способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);

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

№ п/п	Формируемые компетенции	Этапы оценки сформированности	Трудоемкость, час
1.	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК- 12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК- 19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК- 26; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33.	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	324

4. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

4.1 Методические рекомендации по подготовке и защите выпускных квалификационных работ

Подготовка ВКР является заключительным этапом учебного процесса. Ее целью является систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний студента, а также развитие навыков самостоятельного исследования и решения комплекса практических и научно-поисковых задач с применением экономико-математических методов и современных информационных технологий.

В связи с этим можно выделить следующие задачи, которые решаются при написании выпускной квалификационной работы:

- систематизация и углубление полученных теоретических и практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания;
- развитие умения обобщать и критически оценивать теоретические положения, вырабатывать собственную точку зрения по технологическим и организационно-управленческим вопросам;
- овладение методами научных исследований на основе методологии отечественных и зарубежных концепций, теорий и научных школ;
- применение практических результатов исследования в профессиональной деятельности;
- исследование и анализ актуальных технологических проблем и разработка конкретных предложений по их решению;
- умение формулировать выводы и разрабатывать конкретные предложения при решении выявленных проблемных вопросов;
- определение степени подготовленности студентов к практической деятельности в современных условиях.

Примерная тематика ВКР по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология продукции и организация ресторанного дела) рассматривается и утверждается кафедрой технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

Обучающийся может предложить свою тему с обоснованием целесообразности её разработки.

Формулировка темы ВКР должна включать конкретное название объекта, на примере которого проводится исследование. Название объекта приводится без сокращений в соответствии с учредительными документами.

После выбора темы ВКР студент подает заявление с просьбой утверждения темы на имя заведующего выпускающей кафедры. На

основании заявлений студентов выпускающая кафедра закрепляет их за руководителями ВКР.

Руководителем может быть преподаватель выпускающей кафедры, который осуществляет со студентом следующие виды работ:

- составляет задание на ВКР;
- принимает участие в составлении плана ВКР;
- рекомендует необходимую литературу, справочные, статистические и архивные материалы, другие источники по теме;
- оказывает студенту помощь в составлении календарного графика на весь период выполнения работы;
- проводит систематические, предусмотренные планом, общения, беседы и консультации;
- проверяет выполнение работы (по частям или в целом), оценивает содержание выполненной работы.

Кроме того, руководитель оказывает научную и методическую помощь студенту-выпускнику в процессе выполнения ВКР, вносит необходимые коррективы, оценивает целесообразность принятия того или иного решения, дает заключение о готовности работы в целом и о допуске её к защите.

Этапы выполнения ВКР:

- выбор темы;
- разработка рабочего плана;
- сбор, анализ и обобщение материала;
- формулировка основных положений, практических выводов и рекомендаций;
- оформление работы.

К ВКР предъявляются следующие требования:

- аргументация актуальности темы, её теоретической и практической значимости;
- самостоятельность и системность подхода студента в выполнении исследования конкретной проблемы;
- отражение содержания законодательных актов РФ и правительственных решений, локальных нормативных актов, положений, инструкций, стандартов, знаний монографической литературы по теме и др.;
- анализ различных точек зрения с указанием источников (в виде ссылок или сносок) и обязательная формулировка аргументированной позиции автора по затронутым в работе дискуссионным вопросам;
- полнота раскрытия темы, аргументированное обоснование выводов и предложений, представляющих научный и практический интерес с обязательным использованием практического материала, применением различных методов, включая экономико-математические методы и компьютерную технику;
- ясное, логическое и грамотное изложение результатов исследования,

правильное оформление работы в целом.

Процедура проверки ВКР на объем заимствования проводится в соответствии с Порядком размещения текстов выпускных квалификационных работ обучающихся по образовательным программам высшего образования в электронно-библиотечной системе Академии, проверки на объем заимствования, в том числе содержательного, выявления неправомерных заимствований (далее – Порядок).

Затем ВКР представляется заведующему кафедрой. Заведующий кафедрой решает вопрос о допуске студента к защите, делая об этом соответствующую запись на листе допуска ВКР.

В процессе защиты ВКР члены комиссии задают выпускнику ряд вопросов, в основном связанных с темой защищаемой работы. Вопросы протоколируются. Ответы должны быть краткими, по существу.

4.2. Критерии оценки результатов подготовки и защиты выпускных квалификационных работ

Оценку результатов подготовки к защите и процедуры защиты ВКР производят:

- руководитель – работу обучающегося в период выполнения и подготовки к защите ВКР; способность обучающегося к коммуникации, работе в коллективе, самоорганизации и самообразованию, предусматриваемые формируемыми компетенциями; качество выполнения отдельных разделов ВКР, подготовленной к защите, грамотность изложения материала, научную и практическую ценность;

- члены экзаменационной комиссии – качество выполнения и защиты ВКР, качество освоения образовательной программы.

Оценку сформированности компетенций ВКР производят руководитель, рецензент и члены ГЭК.

Критерии оценки ВКР представлены в «Фонде оценочных средств для государственной итоговой аттестации», прилагаемом к данной программе ГИА.

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценки объявляются в день защиты выпускной квалификационной работы после оформления в установленном порядке протокола заседания комиссии.

Подробные методические указания по подготовке и защите выпускной квалификационной работы приведены:

Методические рекомендации по выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) программы Технология продукции и

организация ресторанного дела / Н.В. Романова, Е.В. Иванова. - Смоленск: ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА, 2019. 56 с. Режим доступа: https://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/romanova_n_v_metodichka_vkr_19_03_04.pdf

4.3. Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ

1. Разработка функциональных блюд для школьников на основе комплексной оценки состояния питания.
2. Разработка технологии кулинарной продукции лечебно-профилактического назначения на основе ягодного сырья.
3. Разработка технологии производства мясорастительных кулинарных продуктов для спортивного питания.
4. Расширение ассортимента кулинарной продукции повышенной пищевой ценности для предприятий быстрого обслуживания.
5. Разработка новых видов желированных десертов с использованием растительного сырья.
6. Разработка диетических пастильных изделий для предприятий индустрии питания.
7. Разработка продуктов специального назначения на основе соевого молока для молочного бара.
8. Разработка рецептур и технологий изделий из котлетной рыбной массы функционального назначения.
9. Разработка рецептур и технологий супов-пюре диетического назначения.
10. Конструирование рецептур зерновых батончиков из регионального растительного сырья.
11. Оценка конкурентоспособности и формирования конкурентных преимуществ услуг предприятий общественного питания.
12. Проект детского кафе на 50 мест с игровой комнатой.
13. Проект ресторана с немецкой кухней на 50 мест.
14. Проект ресторана с русской кухней на 50 мест.
15. Проект кафе с вегетарианской кухней на 50 мест.
16. Проект ресторана с европейской кухней на 70 мест.
17. Проект кафе-пиццерии на 50 мест с обслуживанием официантами.
18. Проект столовой при производственном предприятии на 100 мест.
19. Проект рыбного ресторана на 120 мест.
20. Проект школьной столовой на 700 учащихся.

5. Перечень основной и дополнительной литературы, рекомендуемой для подготовки к государственной итоговой аттестации

Основная литература

1. Бобренева, И.В. Функциональные продукты питания и их разработка

- : монография / И.В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-3558-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115482>.
2. Ботов, М.И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие / М.И. Ботов, Д.М. Давыдов, В.П. Кирпичников. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-2625-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/95128>.
 3. Василенко, З.В. Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы : учебное пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. — Минск : Вышэйшая школа, 2016. — 299 с. — ISBN 978-985-06-2459-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92490>.
 4. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105564>.
 5. Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства : учебник / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 532 с. — ISBN 978-5-8114-2270-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/100934>.
 6. Дубровин, И.А. Маркетинг продовольственных товаров: учебник. — М.: КолосС, 2008. — 406 с.
 7. Дубровин, И.А. Организация и планирование производства на предприятиях: учебник. — М.: КолосС, 2008. — 359 с.
 8. Дубровин, И.А. Поведение потребителей: Учебное пособие. — М.: Дашков и К, 2008. — 280 с.
 9. Зимин, Н.Е. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия : учебник — М.: КолосС, 2004. — 384 с.
 10. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-2503-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103192>.
 11. Линич, Е.П. Функциональное питание : учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-2553-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/107944>.

12. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665>.
13. Новикова, А.В. Оборудование предприятий общественного питания : учебно-методическое пособие / А.В. Новикова, К.П. Фудин. — Пенза : ПензГТУ, 2012. — 59 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/62478>.
14. Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-2415-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107062>.
15. Рязанова, О.А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : справочник / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский ; под редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-2421-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92654>.
16. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие / З.Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-4219-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/125702>.
17. Технология безалкогольных напитков : учебник / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, М.В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л.А. Оганесянца. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-3522-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/110910>.
18. Управление качеством / Под ред. Семёновой Е.И. — М.: КолосС, 2003. — 184 с.
19. Экономика предприятия пищевой промышленности: учебник / А.В. Гордеев, О.А. Масленникова, С.В. Донскова [и др.]. — М.: Агроконсалт, 2003. — 616 с.

Дополнительная литература

1. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий : учебник / под ред. В.Я. Позднякова. — М.: ИНФРА-М, 2009. — 617 с.

2. Арустамов, Э.А. Организация предпринимательской деятельности: учебное пособие. - М.: Дашков и К, 2008. – 336 с.
3. Ботов, М.И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-1754-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/56157>.
4. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-2497-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93587>.
5. Васюкова, А.Т. Кухни народов мира : учебник / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина ; под редакцией Васюковой А.Т.. — Москва : Дашков и К, 2019. — 336 с. — ISBN 978-5-394-03040-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119231>.
6. Мишина, О.Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368>.
7. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2381-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/109628>.
8. Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учебное пособие / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1773-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/52616>.
9. Цыбикова, Г.Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г.Ц. Цыбикова. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-3051-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107966>.

6. Профессиональные базы данных

«Гарант-аналитик» <http://www.garant.ru>

«КонсультантПлюс»» <http://www.consultant.ru/>

7. Информационные справочные системы

Информационные системы Минсельхоза России

<http://opendata.mcx.ru/opendata/>

Федеральная служба государственной статистики. <http://sml.gks.ru/>

8. Лицензионное программное обеспечение

1. Операционная система WindowsXP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка Microsoft Imagine Premium (renewal) в рамках соглашения №600798690 от 30.01.2018)
2. Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014)
3. Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security 1 year Educational Renewal License (Сублицензионный договор №ПО-47/19 от 05.06.2019)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра технологии переработки сельскохозяйственной продукции

Согласовано
на Методическом совете
инженерно-технологического факультета
19 апреля 2019 г.

Утверждено
решением кафедры технологии переработки
сельскохозяйственной продукции
16 апреля 2019 г.
протокол № 4

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для государственной итоговой аттестации

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

Направленность (профиль) программы **Технология продукции и организация ресторанного дела**

Квалификация **б а к а л а в р**

Форма обучения **очная, заочная**

Смоленск 2019

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

Государственная итоговая аттестация обеспечивает контроль полноты формирования общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, которыми должен обладать выпускник с квалификацией «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль Технология продукции и организация ресторанного дела) в соответствии с основной профессиональной образовательной программой и видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата.

Планируемые результаты освоения компетенций представлены в таблице 1

Таблица 1 - Планируемые результаты освоения компетенций

Компетенции	Планируемые результаты
ОК-1 - способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Знать: - основные направления, проблемы, теории и методы философии, содержание современных философских дискуссий по проблемам общественного развития Уметь: - использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений Владеть: - способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции, навыками работы с различными источниками информации и критической литературой
ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знать: - основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции Уметь: - критически воспринимать, анализировать и оценивать историческую информацию, оценивать факторы, закономерности и механизмы исторических и культурных изменений общества, демонстрировать и проявлять уважительное и бережное отношение к мировому историческому наследию и культурным традициям России Владеть: - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции, навыками работы с историческими источниками
ОК-3 - способностью	Знать:

использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>- основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности</p> <p>Уметь:</p> <p>- применять экономическую терминологию и основные экономические категории</p> <p>Владеть:</p> <p>- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности, навыками сбора информации о методах и средствах экономических наук в условиях рыночной экономики</p>
ОК-4 - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>Знать:</p> <p>- основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</p> <p>Уметь:</p> <p>- использовать нормативно-правовые знания в различных сферах жизнедеятельности</p> <p>Владеть:</p> <p>- навыками анализа нормативных актов, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности</p>
ОК-5 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<p>Знать:</p> <p>- коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p> <p>Уметь:</p> <p>- использовать коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, аргументировано и четко строить свою речь</p> <p>Владеть:</p> <p>- навыками подготовки, написания и произнесения устных и письменных сообщений на родном и иностранном языке</p>
ОК-6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<p>Знать:</p> <p>- социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p> <p>Уметь:</p> <p>- работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p> <p>Владеть:</p> <p>- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности</p>
ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию	<p>Знать:</p> <p>- формы и методы самоорганизации и самообразования</p>

	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать формы и методы самоорганизации и самообразования, выделять и характеризовать проблемы собственного развития, формулировать цели <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью к самоорганизации и самообразованию, навыками организации личного и рабочего времени, приёмами планирования и реализации необходимых видов деятельности
ОК-8 - способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные поражающие факторы, технику безопасности, приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - быстро и правильно определять вид опасности и оказывать помощь пострадавшим <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации безопасного производства продукции общественного питания и оказания услуг
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	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы и формы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками сбора и интерпретации информации для профессиональных целей
ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - показатели, формирующие качество продукции питания, параметры технологического процесса, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции

питания различного назначения	<p>питания различного назначения</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновывать эффективность предложений по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать технические средства для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рассчитывать режимы технологических процессов <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ОПК-4 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию и принципы работы технологического оборудования; инновационные технологии в производстве продуктов питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать производственные мощности, безопасность и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами расчета оборудования и производственных мощностей
ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии производства и обслуживания, основные методы оценки и контроля качества работ по организации производства и обслуживания, методы и формы обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск информации в области организации производства и обслуживания, контролировать правильность выполнения работ по организации производства и обслуживания, осуществлять организацию производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с технической литературой и нормативной документацией, методами планирования производства на предприятиях питания различных типов и классов, владеть навыками оценки работ по организации производства и обслуживания
<p>ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать влияние новых технологий, видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, теоретическими и экспериментальными методами контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
<p>ПК-2 - владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прикладные программы деловой сферы деятельности и сетевые компьютерные технологии и базы данных в предметных областях и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выделять и систематизировать необходимые данные, критически оценивать любую поступающую информацию, вне зависимости от источника решать практические задачи с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками сбора, обработки, анализа и систематизации информации, методами управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности и сетевых компьютерных технологий и критическим анализом оценки современных пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
<p>ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда <p>Уметь:</p>

охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	<p>- проводить контроль параметров микроклимата, шума, вибрации, освещенности рабочих мест, электромагнитных, тепловых излучений на их соответствие требованиям нормативных документов</p> <p>Владеть:</p> <p>- навыками, обеспечивающими безопасность труда, сохранение здоровья, организацию труда на предприятии общественного питания</p>
ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	<p>Знать:</p> <p>- технологию и общие принципы осуществления технологических процессов производства продукции питания с учетом экономических и экологических факторов</p> <p>Уметь:</p> <p>- определять приоритеты в сфере производства продукции питания и организовывать технологический процесс, оценивая и учитывая влияние природных и климатических условий региона</p> <p>Владеть:</p> <p>- методиками разработки новых технологических процессов производства продукции питания и навыками определения экологических последствий производства</p>
ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	<p>Знать:</p> <p>- классификацию и принципы работы технологического оборудования, инновационные технологии в производстве продуктов питания, методы оценки и планирования внедрения инноваций в производство</p> <p>Уметь:</p> <p>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p> <p>Владеть:</p> <p>- методами расчета производственных мощностей и эффективности работы оборудования, навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство</p>
ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<p>Знать:</p> <p>- нормы и правила составления технической документации, особенности технологического процесса, особенности организации документооборота по производству на предприятии питания</p> <p>Уметь:</p> <p>- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания, организовывать</p>

	<p>документооборота по производству на предприятии питания</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания, а также навыками организации документооборота по производству на предприятии питания
<p>ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систему контроля деятельности производства, формы и методы поиска новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
<p>ПК-8 - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать функциональные системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания при работе с оборудованием, проводить анализ деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - функциональными системами поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
<p>ПК-9 - готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные требования по охране труда продовольственной производственной отрасли <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять инструкции для работников предприятий питания по безопасному обеспечению производственных процессов <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами составления инструкций для работников предприятий питания по безопасному обеспечению производственных процессов

<p>ПК-10 - способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы целеполагания для отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, методы анализа информации по результатам продаж для принятия решения в области контроля процесса продаж, приемы формирования системы товародвижения и логистических процессов на предприятии питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять цели и 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 предприятии питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами определения цели и задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализа информации по результатам продаж и принятия решений в области контроля процесса продаж, владения системой товародвижения и логистических процессов на предприятии питания
<p>ПК-11 - способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы проведения программ мотивации и стимулирования работников производства <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами проведения мониторинга проведения мотивационных программ
<p>ПК-12 - способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, методы оценки наличия требуемых умений у членов команды <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, разрабатывать методы оценки наличия требуемых умений у членов команды <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками применения критериев оценки профессионального уровня персонала для

	составления индивидуальных и коллективных программ обучения, навыками применения методов оценки наличия требуемых умений у членов команды
ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
ПК-14 - способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, методы оценки финансового состояния предприятия питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, проводить оценку финансового состояния предприятия питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, методами оценки финансового состояния предприятия питания
ПК-15 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы систематизации и обобщения информации в области развития потребительского рынка <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию в области развития потребительского рынка <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, приемами систематизации и обобщения информации в области развития потребительского рынка
ПК-16 - способностью планировать стратегию развития предприятия	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы стратегического планирования развития предприятия питания с учетом множественных

<p>питания с учетом множества факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов</p>	<p>факторов, методы проведения аудита финансовых и материальных ресурсов</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять стратегическое планирование развития предприятия питания с учетом множества факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами стратегического планирования развития предприятия питания, методами анализа, оценки рынка и рисков, проведения аудита финансовых и материальных ресурсов
<p>ПК-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять оперативное планирование производства, обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
<p>ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила техники безопасности и поведения в чрезвычайных ситуациях, возникающих на объектах жизнеобеспечения предприятия <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками принятия необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
<p>ПК-19 - владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять нормативно-правовую документацию при осуществлении маркетинговой деятельности предприятия питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

<p>ПК-20 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности протекания коммуникативных процессов в трудовых коллективах предприятий питания, особенности применения содержательных и процессуальных теорий мотивации на предприятиях питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять коммуникативные умения в работе с трудовым коллективом предприятия питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - коммуникативными умениями в работе с трудовым коллективом предприятия питания, навыками построения мотивационных программ для разных категорий персонала предприятий питания
<p>ПК-21 - готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, методики проведения аттестации работников производства и принятия решения по результатам аттестации <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ; проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками составления обучающих программ для персонала предприятий питания, методиками проведения аттестации работников производства
<p>ПК-22 - способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы проведения анализа и оценки финансового состояния предприятия питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, методами анализа и оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам анализа
<p>ПК-23 - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теорию групповой динамики и руководства группой, современные методы управления трудовым коллективом предприятия питания

в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, применять современные методы управления трудовым коллективом предприятия питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками формирования профессиональной команды, способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-24 - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы проведения прикладных научных исследований <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований, делать выводы <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современную научную материально-техническую базу, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологией поиска и использования научно-технической информации
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	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологию измерения и описания проводимых экспериментов, статические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований, метрологические принципы инструментальных измерений <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск информации в области измерения и описания проводимых экспериментов, проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проведения теоретических и экспериментальных исследований в области производства продукции питания с использованием современных статических методов и средств обработки экспериментальных данных, современных программных средств, инновационных и информационных технологий
ПК-30 - готовностью осуществлять поиск, выбор и	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бизнес-планирование и экономику предприятий

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	<p>питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета налоговой системы</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками экономического анализа производства продукции питания. обоснованием и расчетами прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
ПК-31 - способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы планирования маркетинговых мероприятий <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять календарно-тематические планы проведения маркетинговых мероприятий, рекламные сообщения о продукции производства, организовывать рекламные акции <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками планирования маркетинговых мероприятий, принципами ценообразования у конкурентов, способностью творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
ПК-32 - готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы маркетинга продукции общественного питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий, обеспечивать обратную связь с потребителями <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья и проведения анализа реализованного спроса на продукцию производства, навыками оценки эффективности маркетинговых мероприятий
ПК-33 - способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы маркетинга <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания <p>Владеть:</p>

поставщиков для предприятий питания	- способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья и продукции
-------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------

Таблица 2 - Этапы оценки сформированности компетенций

№ п/п	Формируемые компетенции	Этапы оценки сформированности	Трудоемкость, час
1.	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33.	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	324

2. Описание критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

2.1. Критерии оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы

Первым оценивает результатов выполнения и подготовки к защите ВКР руководитель, удостоверяющий минимально достаточный уровень сформированности компетенций. Свою оценку он оформляет в виде отзыва на ВКР (приложение В). Отзыв руководителя должен содержать характеристику работы обучающегося в период выполнения и подготовки к защите ВКР; оценку способности обучающегося к коммуникации, работе в коллективе, самоорганизации и самообразованию, предусматриваемые формируемыми компетенциями; оценку процесса подготовки по всем разделам ВКР и качества выполненной работы, общей теоретической и практической подготовки выпускника к самостоятельной деятельности. В отзыве руководитель дает оценку уровню продемонстрированных студентом компетенций, которые закреплены за отдельными разделами ВКР. Если хотя бы одна компетенция оценена как неудовлетворительно проявленная, общая оценка выставляется как «неудовлетворительно».

Выпускная квалификационная работа оценивается экзаменационной комиссией на основании следующих критериев (таблица 3).

Таблица 3 - Схема оценки сформированности компетенций при подготовке и защите выпускной квалификационной работы

Критерий оценки		Код компетенции
1	Содержание ВКР	
1.1	Использование литературы (достаточное количество актуальных источников, достаточность цитирования, использование нормативных документов, научной и справочной литературы, информационных источников и баз данных).	ОК-1 ОК-2 ОПК-1 ПК-6 ПК-15 ПК-25
1.2	Показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме.	ОК-4 ПК-19
1.3	Полнота, качество, необходимость и достаточность собранных данных.	ОК-7 ПК-6 ПК-14 ПК-15
1.4	Проведен анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования.	ОПК-1 ПК-24
1.5	Адекватно и в полной мере использованы современные методы обработки данных.	ОПК-1 ПК-2 ПК-26
1.6	Обосновано привлечение методов решения поставленных задач, технических средств и информационных технологий.	ОК-3 ПК-2 ПК-22 ПК-26
1.7	Содержательность и глубина проведенного теоретического исследования поставленной проблемы.	ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-18 ПК-20 ПК-21 ПК-23
1.8	Содержательность характеристики объекта исследования и глубина проведенного анализа проблемы.	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-5 ПК-24 ПК-32 ПК-33
1.9	Содержательность рекомендаций автора по совершенствованию процессов или устранению проблем в деятельности объекта исследования, выявленных по результатам проведенного анализа.	ОК-6 ОК-9 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4

		ПК-3 ПК-4 ПК-10 ПК-13 ПК-16 ПК-17 ПК-30 ПК-31
1.10	Проведена апробация ВКР (внедрение в практику, наличие авторских публикаций по теме, выступления по теме на конференциях и др.)	ОК-5
2	Оформление ВКР	
2.1	Соответствие оформления ВКР предъявляемым требованиям.	ОК-5
2.2	Стиль, язык изложения материала (ясность, образность, лаконичность, лексика, грамматика).	ОК-5
3	Защита ВКР	
3.1.	Качество доклада (структурированность, полнота раскрытия решенных задач для достижения поставленной цели)	ОК-5
3.2.	Качество и использование презентационного материала (информативность, соответствие содержанию доклада, наглядность, достаточность).	ОПК-1
3.3.	Умение вести полемику по теоретическим и практическим вопросам по теме ВКР, глубина и правильность ответов на вопросы и замечания членов ГЭК.	ОК-5
3.4	Навыки по культуре речи (образность, наличие примеров, доступность, грамотность, дикция, голос), манера держать себя и внешний вид.	ОК-5 ОК-8

При оценке знаний учитывается уровень сформированности компетенций:

1. Уровень усвоения теоретических положений, правильность формулировки основных понятий и закономерностей.
2. Уровень знания фактического материала в объеме программы.
3. Логика, структура и грамотность изложения вопроса.
4. Умение связать теорию с практикой.
5. Умение делать обобщения, выводы.

В процессе защиты каждый из членов государственной экзаменационной комиссии самостоятельно оценивает уровень сформированности компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продукции и организация ресторанного дела в соответствии с критериями оценивания, установленными настоящей программой итоговой аттестации и заполняет оценочный лист, представленный в приложении А.

Результаты аттестационного испытания определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично»: выставляется за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую часть, в ней представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями, имеющими практическую значимость. При этом работа должна быть написана грамотным литературным языком, тщательно выверена, оформление должно соответствовать действующим стандартам и настоящим указаниям, сопровождаться достаточным объёмом табличного и графического материала, иметь положительный отзыв научного руководителя. При её защите студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, а во время доклада использует демонстрационный материал, дает чёткие и аргументированные ответы на поставленные членами ГЭК вопросы.

Оценка «хорошо»: выставляется за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую часть, в ней представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с соответствующими выводами; при этом анализ источников неполный, выводы недостаточно аргументированы, в структуре и содержании работы есть отдельные погрешности, не имеющие принципиального характера. Работа должна иметь положительный отзыв научного руководителя. При её защите студент показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует демонстрационный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно»: выставляется за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую часть, базируется на практическом материале, однако в ней просматривается непоследовательность изложения материала, анализ источников подменены библиографическим образом, документальная основа работы представлена недостаточно, проведенное исследование содержит поверхностный анализ и недостаточно критический разбор материала, выводы неконкретны, рекомендации слабо аргументированы, представлены необоснованные предложения в литературном стиле и оформлении работы имеются погрешности. В отзыве руководителя имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При её защите студент показывает слабое знание вопросов темы, проявляет неуверенность, во время доклада использует не корректно составленный

демонстрационный материал, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно»: выставляется за выпускную квалификационную работу, которая не носит исследовательского характера, не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях кафедры. В работе нет выводов либо они носят декларативный характер. В отзыве научного руководителя имеются критические замечания. При защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по её теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. К защите не подготовлен демонстрационный материал.

По результатам защиты ВКР председателем экзаменационной комиссии на каждого выпускника, прошедшего процедуру защиты на основании коллегиального обсуждения и с учетом оценочных листов (приложение А), заполненных членами экзаменационной комиссии заполняется протокол по оценке результатов освоения ОПОП по форме, представленной в приложении Б, который является основой для составления Протокола заседания экзаменационной комиссии.

Таблица 4 – Шкала оценивания результатов
защиты выпускной квалификационной работы

Оценки	Уровень освоения компетенций
Отлично	Компетенции освоены
Хорошо	
Удовлетворительно	
Неудовлетворительно	Компетенции не освоены

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
результатов освоения образовательной программы

_____,
код и наименование направления подготовки

профиль _____

ФИО обучающегося

обучающегося _____ курса _____ формы обучения _____ группы

Перечень компетенций		ВКР (содержание и оформление)	Доклад	Вопросы	Отметка об освоении
код	характеристика				

Член государственной
экзаменационной комиссии _____ (ФИО)
подпись

ПРОТОКОЛ
по оценке результатов освоения основной профессиональной образовательной
программы

_____,
код и наименование направления подготовки

профиль _____

ФИО обучающегося

обучающегося _____ курса _____ формы обучения _____ группы

Перечень компетенций		Отметка об освоении
код	характеристика	

Председатель государственной
экзаменационной комиссии _____ (ФИО)
подпись

**Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»**

ОТЗЫВ

о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы на
тему « _____ »

(ФИО обучающегося)

В тексте отзыва следует указать степень самостоятельности и способности обучающегося к исследовательской работе (умение и навыки искать, обобщать, анализировать материал и делать выводы), дать оценку деятельности обучающегося в период выполнения работы (степень добросовестности, работоспособности, ответственности, аккуратности и т.п.).

**Соответствие уровня достижения студентом запланированных результатов
выполнения ВКР**

Наименование критерия оценки	Код компетенции	Обобщенная оценка сформированности компетенции (сформирована/ не сформирована)
Соответствие содержания ВКР утвержденной теме	ОК-1 ОК-2 ОК-4 ОПК-1 ПК-6 ПК-15 ПК-19 ПК-25	
Выполнение поставленных в ВКР цели и задач	ОПК-2	
Логичность изложения материала	ОК-5 ОПК-1	
Использование профессиональной лексики	ОК-5	
Научный стиль изложения	ОК-5 ОПК-1	
Глубина проведенного обзора основных теоретических положений	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОПК-1 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12	

	ПК-18 ПК-20 ПК-21 ПК-23	
Адекватность выбора методологического аппарата	ОК-3 ОПК-1 ПК-2 ПК-22 ПК-24 ПК-26	
Достоверность полученных результатов	ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-5 ПК-24 ПК-32 ПК-33	
Обоснованность выводов и рекомендаций	ОК-7 ПК-6 ПК-14 ПК-15	
Наличие практической значимости ВКР	ОК-6 ОК-9 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ПК-3 ПК-4 ПК-10 ПК-13 ПК-16 ПК-17 ПК-30 ПК-31	
Соответствие правилам оформления ВКР	ОК-5	
Самостоятельность выполнения ВКР	ОК-7 ОК-8	

Руководитель _____
(должность, ученая степень, звание, ФИО)

Дата: « ____ » _____ 20 ____ г.

Подпись: _____