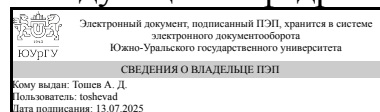


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий кафедрой



А. Д. Тошев

ПРОГРАММА государственной итоговой аттестации выпускников

для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

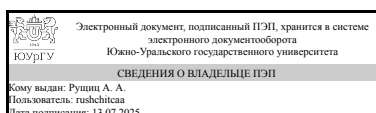
уровень высшее образование - бакалавриат

профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

Программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. А. Рушниц

1. Общие положения

1.1. Цель и структура ГИА

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

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

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

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

Планируемые результаты освоения ОП ВО –компетенции	Виды аттестации		
	«внутренняя» система оценки - промежуточная аттестация		«внешняя» система оценки - ГИА
	Дисциплина, завершающая формирование компетенции	Практика, завершающая формирование компетенции	
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Культура питания народов мира;		ВКР
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Проектная деятельность; Технология продвижения услуг в сфере ресторанного сервиса;		ВКР
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Проектная деятельность;		ВКР
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Деловой иностранный язык;		вкр

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Психология; Философия;		ВКР
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Технология продвижения услуг в сфере ресторанного сервиса;		ВКР
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Физическая культура;		ВКР
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Безопасность жизнедеятельности; Экология;		ВКР
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Психология;		вкр
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Экономика;		ВКР
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	Правоведение;		ВКР
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Цифровые технологии;	Производственная практика (ориентированная, цифровая) (4 семестр); Производственная практика (ориентированная, цифровая) (4 семестр);	ВКР
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Основные принципы переработки сырья;		ВКР

ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования;	Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр); Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр);	ВКР
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Современные технологии на предприятиях общественного питания;	Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр); Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр);	ВКР
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Проектная деятельность;	Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр); Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр);	ВКР
ПК-1 Способен организовывать и осуществлять технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;	Производственная практика (организационно-управленческая) (8 семестр);	вкр
ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и разрабатывать документацию в области качества с использованием современных информационных технологий	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания;		ВКР
ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	Культура питания народов мира;	Производственная практика (преддипломная) (9 семестр);	вкр
ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства кулинарной продукции массового и специализированного назначения	Проектирование предприятий общественного питания; Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования;	Производственная практика (преддипломная) (9 семестр);	ВКР
ПК-5 Способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания, внедрению инноваций	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания;		ВКР

в производство, информационного и документационного обеспечения			
ПК-6 Способен к разработке инновационных образцов продукции общественного питания	Гастрономия; Кулинарный и кондитерский дизайн;		вкр
ПК-7 Способен к организации испытаний и внедрению инновационных продуктов и решений	Организация функционального питания;	Производственная практика (преддипломная) (9 семестр);	ВКР

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

1.3. Трудоемкость ГИА

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

2. Программа государственного экзамена (ГЭ)

Не предусмотрен

3. Выпускная квалификационная работа (ВКР)

3.1. Вид ВКР

выпускная квалификационная работа бакалавра

3.2. Требования к содержанию, объему и структуре ВКР

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

Структура ВКР включает в себя следующие необходимые элементы:

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

Титульный лист является первой страницей ВКР и должен содержать:

- наименование вышестоящей организации - Министерство науки и высшего образования РФ;

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

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

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

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

Аннотация помещается после задания на ВКР. Аннотация имеет основную надпись, включающую слово "АННОТАЦИЯ", Ф.И.О. автора работы, наименование темы работы, место выполнения работы, год, количество страниц, иллюстраций и таблиц,

количество библиографических источников, приложений и листов графической части. Текст аннотации должен содержать характеристику основной темы работы, цель и задачи работы, результаты работы и новизну, в сравнении с родственными по тематике работами.

Оглавление работы помещается после аннотации и содержит номера и наименование разделов и подразделов работы с указанием соответствующих страниц, перечень приложений и другой документации, относящейся к ВКР. Введение к ВКР помещается после оглавления и включает цель и задачи работы, актуальность и практическую значимость работы.

Содержание разделов пояснительной записки ВКР приведено в методических указаниях ""

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

Библиографический список содержит сведения о информационных источниках (нормативно-технических, литературных, электронных и т.п.), использованных при выполнении ВКР. Библиографический список оформляется в виде списка и размещается после заключения по работе перед приложениями. Библиографический список составляется в алфавитном порядке. Источники на иностранном языке помещаются в конце списка. Нумерация источников осуществляется арабскими цифрами и печатаются с абзачного отступа. Оформление библиографического списка производится на основании ГОСТ 7.1-2003. На все источники библиографического списка в тексте работы должны быть сделаны ссылки. Ссылки указываются в квадратных скобках.

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

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

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

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

Примерное содержание пояснительной записки ВКР:

Введение

1. Техничко-экономическое обоснование
2. Технологический раздел
 - 2.1. Производственная программа предприятия
 - 2.2. Определение количества сырья
 - 2.3. Определение количества отходов, выхода полуфабрикатов для заготовочных цехов
 - 2.4. Расчет количества работников предприятия
 - 2.5. Расчет складской группы помещений
 - 2.6. Расчет производственных цехов
 - 2.7. Расчет торговых площадей
 - 2.8. Расчет всех площадей помещений и общей площади здания
 - 2.9. Организация обслуживания

3. Инженерно-технический раздел

Заключение

Библиографический список

Приложения

3.3. Порядок выполнения ВКР

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

После выбора обучающимися темы ВКР издается приказ ректора университета, в котором по представлению кафедры за каждым обучающимся закрепляется руководитель ВКР и, при необходимости, консультант из числа преподавателей, научных и инженерно-технических работников Университета или ведущих специалистов профильных сторонних организаций.

Примерная тематика выпускных работ:

– технологическое проектирование ресторана европейской кухни в Центральном районе г. Челябинска;

– технологическое проектирование гриль-бара г. Челябинск;

– технологическое проектирование вегетарианского ресторана в г. Магнитогорск;

– технологическое проектирование кафе детского в г. Миасс;

– технологическое проектирование кафе с магазином кулинарии в г. Челябинск;

– технологическое проектирование столовой при трубопрокатном заводе в г. Челябинск;

– технологическое проектирование диетической столовой при санатории "Еловое";

– технологическое проектирование школьной столовой в Калининском районе г. Челябинска;

– технологический проект реконструкции столовой при школе №__ советского района г. Челябинска;

– технологическое проектирование кулинарного цеха по выпуску полуфабрикатов высокой степени готовности в г. Челябинск.

3.4. Методические рекомендации по выполнению ВКР

Выпускная квалификационная работа выполняется студентом самостоятельно.

Руководитель ВКР осуществляет консультирование не реже 1 раза в неделю в соответствии с утвержденным на кафедре графиком консультаций. Рекомендуются придерживаться следующего порядка подготовки разделов ВКР:

- определение цели и задач работы;

- разработка технико-экономического обоснования проекта;

- выполнение технологического раздела;

- выполнение инженерно-технологического раздела;

- разработка компоновки и выполнение графической части
- оформление введения и заключения к работе
- оформление работы

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

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

3.5. Порядок подготовки к процедуре защиты ВКР

Защита ВКР проводится в соответствии с требованиями Положения "О государственной итоговой аттестации обучающихся во ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)» по программам бакалавриата, специалитета, магистратуры)", утвержденного приказом ректора от 11.11.2024 №204-13/09. К защите ВКР допускаются студенты не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план по образовательной программе высшего образования 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания".

Подготовка к защите ВКР включает три этапа:

- 1) проверку и подписание работы руководителем;
- 2) проверку и подписание работы нормоконтролером;
- 3) проверку и утверждение работы заведующим кафедрой.

Студент в установленные сроки предоставляет полностью оформленную и подписанную ВКР с графическим материалом на проверку руководителю. Сроки сдачи готовой ВКР устанавливаются графиком ИГА и утверждаются распоряжением по кафедре. В случае обнаружения недочетов работа возвращается студенту для доработки. При этом сроки выполнения последующих этапов остаются прежними. После проверки руководитель ВКР представляет письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР. Отзыв руководителя должен содержать характеристику работы обучающегося (степень самостоятельности, проявленную учащимся при выполнении ВКР, умение организовать свой труд, соблюдение календарного графика), достоинства и недостатки работы, информацию об объеме заимствований, определенную с использованием системы "Антиплагиат".

Рекомендуемый уровень оригинальности работ составляет не менее 60% (в т.ч. не более 15% цитирования, 20% искусственный интеллект). В заключении указывается степень освоения обучающимся основной образовательной программы, оценка работы и рекомендация о присвоении соответствующей квалификации.

Выпускающая кафедра обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом руководителя не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты ВКР путем фиксации его подписи на отзыве.

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

Подписанная работа вместе с отзывом руководителя передается на нормоконтроль. Сроки проведения нормоконтроля устанавливаются графиком ГИА и утверждаются распоряжением по кафедре. Нормоконтролер проверяет работу и графический материал на соответствие требованиям стандарта оформления. В случае обнаружения недочетов работа возвращается студенту для их исправления. После устранения замечаний нормоконтролер подписывает титульный лист и задание на

работу и графические материалы и возвращает студенту.

После прохождения нормоконтроля ВКР со всем графическим материалом и отзывом руководителя сдается на подпись заведующему кафедрой для получения допуска к защите. Срок сдачи работы заведующему кафедры устанавливается не позднее чем за 10 календарных дней до дня защиты.

Конкретные сроки сдачи работы определяются графиком государственной итоговой аттестации и приказом ректора и прописаны в задании на ВКР. Работы не прошедшие процедуру подписания у руководителя, нормоконтролера или заведующего кафедрой к защите не допускаются.

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

Презентация обязательно включает весь графический материал представленный в ВКР.

3.6. Процедура защиты ВКР

Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) проводится в соответствии с положением о государственной итоговой аттестации обучающихся в ЮУрГУ, утвержденном приказом ректора от 11.11.2024, №204-13/09

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.7. Паспорт фонда оценочных средств защиты ВКР

Компетенции, освоение которых проверяется при защите ВКР	Показатели	Критерии оценивания	Шкала оценивания
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Актуальность, практическая значимость работы и обоснованность выводов.	- степень обоснования актуальности и практической значимости работы; - наличие аргументированных выводов	«Отлично»: актуальность и практическая значимость работы обоснована и подтверждена аналитическими и статистическими данными; выводы по работе полностью аргументированы и обоснованы. «Хорошо»: актуальность и практическая значимость работы обоснованы, но не подтверждены статистическими данными; выводы по работе в целом обоснованы. «Удовлетворительно» актуальность и практическая значимость работы представлены без обоснования; выводы по

			работе не слабо аргументированы и не в полной мере обоснованы. «Неудовлетворительно»: актуальность и практическая значимость работы не обоснованы или не представлены; выводы по работе отсутствуют.
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Актуальность, практическая значимость работы и обоснованность выводов.	- степень обоснования актуальности и практической значимости работы; - наличие аргументированных выводов	«Отлично»: актуальность и практическая значимость работы обоснована и подтверждена аналитическими и статистическими данными; выводы по работе полностью аргументированы и обоснованы. «Хорошо»: актуальность и практическая значимость работы обоснованы, но не подтверждены статистическими данными; выводы по работе в целом обоснованы. «Удовлетворительно» актуальность и практическая значимость работы представлены без обоснования; выводы по работе не слабо аргументированы и не в полной мере обоснованы. «Неудовлетворительно»: актуальность и практическая значимость работы не обоснованы или не представлены; выводы по работе отсутствуют.
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Соответствие требованиям к объему и оформлению, структуре и содержанию работы	- соблюдение требований к объему и оформлению работы; – соответствие структуры и содержания работы целям и задачам	«Отлично»: работа полностью соответствует требованиям к оформлению и объему, структура работы соответствует заданию, содержание работы полностью раскрывает поставленные цели и задачи; «Хорошо»: оформление работы в основном соответствует требованиям, есть незначительные неточности, объем работы соответствует требованиям, структура работы

			соответствует заданию, содержание работы в основном раскрывает поставленные цели и задачи. «Удовлетворительно»: объем работы соответствует требованиям, но при оформлении допущены существенные ошибки, содержание работы соответствует заданию, поставленные цели и задачи в работе раскрыты не полностью. «Неудовлетворительно»: работа не соответствует требованиям по оформлению и объему, структура работы не соответствует заданию, содержание работы не раскрывает поставленные цели и задачи.
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Соответствие требованиям к объему и оформлению, структуре и содержанию работы	- соблюдение требований к объему и оформлению работы; – соответствие структуры и содержания работы целям и задачам	«Отлично»: работа полностью соответствует требованиям к оформлению и объему, структура работы соответствует заданию, содержание работы полностью раскрывает поставленные цели и задачи; «Хорошо»: оформление работы в основном соответствует требованиям, есть незначительные неточности, объем работы соответствует требованиям, структура работы соответствует заданию, содержание работы в основном раскрывает поставленные цели и задачи. «Удовлетворительно»: объем работы соответствует требованиям, но при оформлении допущены существенные ошибки, содержание работы соответствует заданию, поставленные цели и задачи в работе раскрыты не полностью. «Неудовлетворительно»:

			работа не соответствует требованиям по оформлению и объему, структура работы не соответствует заданию, содержание работы не раскрывает поставленные цели и задачи.
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Соответствие требованиям к объему и оформлению, структуре и содержанию работы	– соблюдение требований к объему и оформлению работы; – соответствие структуры и содержания работы целям и задачам	«Отлично»: работа полностью соответствует требованиям к оформлению и объему, структура работы соответствует заданию, содержание работы полностью раскрывает поставленные цели и задачи; «Хорошо»: оформление работы в основном соответствует требованиям, есть незначительные неточности, объем работы соответствует требованиям, структура работы соответствует заданию, содержание работы в основном раскрывает поставленные цели и задачи. «Удовлетворительно»: объем работы соответствует требованиям, но при оформлении допущены существенные ошибки, содержание работы соответствует заданию, поставленные цели и задачи в работе раскрыты не полностью. «Неудовлетворительно»: работа не соответствует требованиям по оформлению и объему, структура работы не соответствует заданию, содержание работы не раскрывает поставленные цели и задачи.
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Актуальность, практическая значимость работы и обоснованность выводов.	- степень обоснования актуальности и практической значимости работы; - наличие аргументированных выводов	«Отлично»: актуальность и практическая значимость работы обоснована и подтверждена аналитическими и статистическими данными; выводы по работе полностью

			аргументированы и обоснованы. «Хорошо»: актуальность и практическая значимость работы обоснованы, но не подтверждены статистическими данными; выводы по работе в целом обоснованы. «Удовлетворительно» актуальность и практическая значимость работы представлены без обоснования; выводы по работе не слабо аргументированы и не в полной мере обоснованы. «Неудовлетворительно»: актуальность и практическая значимость работы не обоснованы или не представлены; выводы по работе отсутствуют.
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Актуальность, практическая значимость работы и обоснованность выводов.	- степень обоснования актуальности и практической значимости работы; - наличие аргументированных выводов	«Отлично»: актуальность и практическая значимость работы обоснована и подтверждена аналитическими и статистическими данными; выводы по работе полностью аргументированы и обоснованы. «Хорошо»: актуальность и практическая значимость работы обоснованы, но не подтверждены статистическими данными; выводы по работе в целом обоснованы. «Удовлетворительно» актуальность и практическая значимость работы представлены без обоснования; выводы по работе не слабо аргументированы и не в полной мере обоснованы. «Неудовлетворительно»: актуальность и практическая значимость работы не обоснованы или не представлены; выводы по работе отсутствуют.
УК-10 Способен принимать обоснованные	Актуальность, практическая	- степень обоснования актуальности и	«Отлично»: актуальность и практическая значимость

экономические решения в различных областях жизнедеятельности	значимость работы и обоснованность выводов.	практической значимости работы; - наличие аргументированных выводов	работы обоснована и подтверждена аналитическими и статистическими данными; выводы по работе полностью аргументированы и обоснованы. «Хорошо»: актуальность и практическая значимость работы обоснованы, но не подтверждены статистическими данными; выводы по работе в целом обоснованы. «Удовлетворительно» актуальность и практическая значимость работы представлены без обоснования; выводы по работе не слабо аргументированы и не в полной мере обоснованы. «Неудовлетворительно»: актуальность и практическая значимость работы не обоснованы или не представлены; выводы по работе отсутствуют.
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	Готовность к практической деятельности в рамках предметной области	- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности	«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не

			соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков. «Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Качество презентации результатов работы	- качество представления доклада при защите ВКР; - качество подготовки презентации; – качество ответов на вопросы членов ГЭК	«Отлично»: доклад структурирован, полностью раскрывает цель и задачи работы, в заключении доклада четко сформулированы выводы и даны практические рекомендации; презентация сделана на высоком уровне, полностью соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы комиссии студент показывает высокий уровень теоретической и практической подготовленности, способен объяснить полученные результаты, опираясь на литературные источники и материалы ВКР. «Хорошо»: доклад структурирован. Цел и задачи работы в основном раскрыты, в заключении доклада сформулированы выводы; презентация сделана на хорошем уровне, в целом соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы студент показывает хороший уровень теоретической и практической подготовки, допускает неточности при аргументации полученных

			результатов. «Удовлетворительно»: доклад не имеет четкой структуры, материал изложен непоследовательно и нелогично, цель и задачи работы раскрыты не полностью, в заключении доклада не сформулированы выводы; презентация низкого качества, не соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы комиссии студент показывает низкий уровень теоретической и практической подготовки, допускает существенные ошибки, затрудняется обосновать полученные результаты с использованием литературных источников и материалов ВКР. «Неудовлетворительно»: студент не представил доклад и презентацию; или доклад и презентация не соответствует содержанию ВКР
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Качество презентации результатов работы	- качество представления доклада при защите ВКР; - качество подготовки презентации; — качество ответов на вопросы членов ГЭК	«Отлично»: доклад структурирован, полностью раскрывает цель и задачи работы, в заключении доклада четко сформулированы выводы и даны практические рекомендации; презентация сделана на высоком уровне, полностью соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы комиссии студент показывает высокий уровень теоретической и практической подготовленности, способен объяснить полученные результаты, опираясь на литературные источники и материалы ВКР. «Хорошо»: доклад структурирован. Цел и задачи работы в основном раскрыты, в заключении

			доклада сформулированы выводы; презентация сделана на хорошем уровне, в целом соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы студент показывает хороший уровень теоретической и практической подготовки, допускает неточности при аргументации полученных результатов. «Удовлетворительно»: доклад не имеет четкой структуры, материал изложен непоследовательно и нелогично, цель и задачи работы раскрыты не полностью, в заключении доклада не сформулированы выводы; презентация низкого качества, не соответствует содержанию ВКР и доклада; при ответе на вопросы комиссии студент показывает низкий уровень теоретической и практической подготовки, допускает существенные ошибки, затрудняется обосновать полученные результаты с использованием литературных источников и материалов ВКР. «Неудовлетворительно»: студент не представил доклад и презентацию; или доклад и презентация не соответствует содержанию ВКР
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Готовность к практической деятельности в рамках предметной области	- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности	«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но

			допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков. «Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Готовность к практической деятельности в рамках предметной области	- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности	«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Удовлетворительно»: в работе представлены

			необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков. «Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Готовность к практической деятельности в рамках предметной области	- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности	«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения

			технологических потоков. «Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.
ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и разрабатывать документацию в области качества с использованием современных информационных технологий	Готовность к практической деятельности в рамках предметной области	- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности	«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков. «Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены

			нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.
ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства кулинарной продукции массового и специализированного назначения	Готовность к практической деятельности в рамках предметной области	- уровень владения навыками производственно-технологической и расчётно-проектной деятельности	«Отлично»: в работе представлены все необходимые расчеты, согласно расчетам, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Хорошо»: в работе представлены все необходимые расчеты, но допущены незначительные ошибки, подобрано оборудование, рассчитана площадь цеха, оборудование расставлено в соответствии с технологическими потоками. «Удовлетворительно»: в работе представлены необходимые расчеты, но имеются существенные ошибки, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков. «Неудовлетворительно»: в расчетах допущено большое количество грубых ошибок, выбранное оборудование не соответствует расчетам, рассчитана площадь цеха, при расстановке оборудования не учтены нормативные требования, имеются пересечения технологических потоков.
ПК-5 Способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания, внедрению инноваций в производство,	Качество презентации результатов работы	- качество представления доклада при защите ВКР; - качество подготовки презентации; — качество ответов на вопросы членов ГЭК	«Отлично»: доклад структурирован, полностью раскрывает цель и задачи работы, в заключении доклада четко сформулированы выводы и даны практические

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

			студент не представил доклад и презентацию; или доклад и презентация не соответствует содержанию ВКР
ПК-7 Способен к организации испытаний и внедрению инновационных продуктов и решений	Актуальность, практическая значимость работы обоснованность выводов	- степень обоснования актуальности и практической значимости работы; - наличие аргументированных выводов	«Отлично»: актуальность и практическая значимость работы обоснована и подтверждена аналитическими и статистическими данными; выводы по работе полностью аргументированы и обоснованы. «Хорошо»: актуальность и практическая значимость работы обоснованы, но не подтверждены статистическими данными; выводы по работе в целом обоснованы. «Удовлетворительно»: актуальность и практическая значимость работы представлены без обоснования; выводы по работе не слабо аргументированы и не в полной мере обоснованы. «Неудовлетворительно»: актуальность и практическая значимость работы не обоснованы или не представлены; выводы по работе отсутствуют.

3.8. Процедура оценивания уровня подготовки студента при защите ВКР

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