Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

_____ Г.А. Губаненко
«27» декабря 2021 г.

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации
общественного питания

Программа
государственной итоговой аттестации

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Квалификация (степень) выпускника
Бакалавр

Красноярск 2021

1 Общая характеристика государственной итоговой аттестации

1.1 Целью проведения государственной итоговой аттестации (далее ГИА) является определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы высшего образования соответствующим требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиля подготовки 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности».

1.2 Основные задачи государственной итоговой аттестации направлены на формирование и проверку освоения следующих компетенций:

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

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

ОК-3, способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ОК-4, способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности:

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

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

ОК-7, способность к самоорганизации и самообразованию;

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

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

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

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

ОПК-3, способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

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

ОПК-5, готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и

классов;

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

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

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

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

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

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

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

ПК-8, способность 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-9, готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;

ПК-10, способность 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-11, способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты

мотивации и стимулировать работников производства;

ПК-12, способность 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-13, способность 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-14, способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;

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

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

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

ПК-18, готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-19, владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;

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

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

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

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

1.3. Формы проведения государственной итоговой аттестации

ГИА проводится в форме:
− государственного экзамена;
− защиты выпускной квалификационной работы.

1.4. Объем государственной итоговой аттестации в ЗЕ

Общий объем ГИА составляет 9 ЗЕ, из них:
– для государственного экзамена – 3 ЗЕ;
– для выпускной квалификационной работы – 6 ЗЕ.

1.5. Особенности проведения государственной итоговой аттестации Государственная итоговая аттестация проводится на русском языке.

2 Структура и содержание государственной итоговой аттестации

2.1. Государственный экзамен

2.1.1. Государственный экзамен проводится по нескольким дисциплинам ОП ВО, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников.
Государственный экзамен проводится в устной форме.

2.1.2. Содержание государственного (междисциплинарного) экзамена
Для оценки сформированности конкретных компетенций представлена комплексная тематика экзаменационных вопросов и заданий.

В экзаменационное задание входят два вопроса, реализующих знания нескольких дисциплин и ситуационное задание практического характера.

Перечень вопросов, из которых составлены экзаменационные билеты, связь дисциплин и компетенций представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Перечень вопросов государственного экзамена, формирующие профессиональные компетенции выпускника

Дисциплины	Перечень вопросов	Перечень компетенций проверяемых заданиям по дисциплине
Технология продукции общественного питания Санитария и гигиена	Профессиональная терминология в системе общественного питания: кулинарная, мучная кондитерская продукция, технологический процесс, кулинарный полуфабрикат и др. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания, их роль в формировании качества готовой продукции Формирование качественных показателей продукции общественного питания. Физико-химические изменения основных пищевых веществ, происходящие в процессе кулинарной обработки. Влияние данных процессов на качество кулинарной продукции Технология производства крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: товароведно-технологическая характеристика сырья, ассортимент полуфабрикатов, технологическая схема производства, показатели качества полуфабрикатов, условия хранения и сроки реализации, обеспечивающие безопасность продукции Технология производства крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины: товароведно-технологическая характеристика сырья, ассортимент полуфабрикатов, технологическая схема производства, показатели качества полуфабрикатов, условия хранения и сроки реализации, обеспечивающие безопасность продукции Технология рубленых полуфабрикатов из мяса: ассортимент, технологическая схема производства, факторы, влияющие на качество полуфабрикатов, условия хранения и сроки реализации, обеспечивающие безопасность продукции Технология производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы: товароведно-технологическая характеристика сырья, ассортимент, технологическая схема производства, показатели качества полуфабрикатов, условия хранения и сроки	ОПК-2ОПК-3ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-7 ПК-17

	реализации, обеспечивающие безопасность продукции Технология производства полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящевым скелетом: товароведно-технологическая характеристика сырья, ассортимент и технологическая схема производства, показатели качества полуфабрикатов, условия хранения и сроки реализации, обеспечивающие безопасность продукции Технология производства полуфабрикатов из картофеля и овощей: товароведно-технологическая характеристика сырья, ассортимент, технологическая схема производства, показатели качества полуфабрикатов, условия хранения и сроки реализации, обеспечивающие безопасность продукции Классификация и ассортимент соусов, принципы подбора соусов к различным видам блюд. Современные тенденции в производстве горячих и холодных соусов Технологическая схема производства соусов на бульонах. Физико-химические процессы, происходящие при варке бульонов, пассеровании муки и овощей. Ассортимент, показатели качества соусов, условия хранения и сроки реализации Ассортимент горячих соусов. Физико-химические процессы и технологические факторы, определяющие качество сметанных, молочных, яично-масляных соусов. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации Классификация и ассортимент холодных соусов на предприятиях общественного питания. Особенности технологии и санитарные требования к производству каждой группы. Условия хранения и сроки реализации Ассортимент заправочных супов. Технологические особенности производства, обеспечивающие одновременную готовность всех видов продуктов. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации заправочных супов Технология прозрачных и пюреобразных супов: ассортимент, особенности приготовления, показатели качества, условия хранения и сроки реализации. Виды и способы подачи гарниров к супам Ассортимент горячих блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы. Особенности подбора соусов и гарниров к различным видам блюд. Современные тенденции оформления и подачи Технология блюд из отварного и тушеного мяса. Физико-химические процессы и	

	технологические факторы, формирующие качество готовых блюд. Санитарные требования к производству, условия хранения и сроки реализации Технология блюд из жареного и запеченного мяса. Физико-химические процессы и технологические факторы, формирующие качество готовых блюд. Инновационные технологии жарки и запекания. Санитарные требования к производству, условия хранения и сроки реализации Технология порционных блюд из птицы. Физико-химические процессы и технологические факторы, формирующие качество готовых блюд. Санитарные требования к производству, условия хранения и сроки реализации Технология блюд из отварной и припущенной рыбы. Физико-химические процессы и технологические факторы, формирующие качество готовых блюд. Санитарные требования к производству, условия хранения и сроки реализации Технология блюд из жареной и запеченной рыбы. Физико-химические процессы и технологические факторы, определяющие качество готовых блюд. Санитарные требования к производству, условия хранения и сроки реализации Технология производства кнельной массы из мяса птицы и рыбы. Ассортимент блюд, показатели качества, условия хранения и сроки реализации Технологические параметры варки, припускания и жарки овощей, обеспечивающие сохранность пищевой ценности. Ассортимент блюд, показатели качества готовых блюд. Условия хранения и сроки реализации. Ассортимент соусов, рекомендуемый для подачи данных видов блюд Общая и внутригрупповая классификация холодных блюд. Санитарно-эпидемиологические требования их изготовлении. Современные тенденции оформления и подачи банкетных блюд и закусок Общая и внутригрупповая классификация сладких блюд. Технология холодных желированных сладких блюд. Ингредиенты, применяемые для структурообразования, условия хранения и сроки реализации. Технологические требования к качеству сырья, используемого в производстве мучных кулинарных и кондитерских изделий: характеристика сырья, подготовка к производственному процессу, влияние отдельных компонентов на качество готовой продукции. Классификация изделий из теста. Способы разрыхления теста, значение для качества готовых изделий.	

	Технология опарного и безопарного способа производства дрожжевого теста. Физико-химические процессы, формирующие качество теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, показатели качества. Санитарно- эпидемиологические требования к производству начинок для мучных кулинарных изделий Технология бисквитных, песочных, слоеных полуфабрикатов: физико-химические процессы и технологические факторы, формирующие структуру готовых изделий. Условия хранения и сроки реализации. Способы повышения пищевой ценности изделий данного вида Ассортимент и технология отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Физико-химические процессы и технологические факторы, формирующие их качество. Санитарно- эпидемиологические требования к производству, условия хранения, сроки реализации, обеспечивающие безопасность Охлажденная и замороженная продукция в общественном питании. Технологическая схема производства. Технологическое обеспечение сохранности санитарного благополучия, пищевой ценности и высоких органолептических показателей в процессе реализации	
Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания	Управление качеством продукции общественного питания: виды поэтапного контроля и технические средства его осуществления. Характеристика показателей, формирующих качественные показатели готовой продукции Нормативная, техническая и технологическая документация для предприятий общественного питания: виды, область применения	ОПК-3 ПК-1 ПК-6
Организация производства на предприятиях общественного питания Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Оперативное планирование производства на заготовочных, доготовочных предприятиях и предприятиях с полным производственным циклом: этапы оперативного планирования, составление производственной программы, контроль за ее выполнением Организация централизованного производства рыбных полуфабрикатов: состав помещений цеха, организация производственных участков и рабочих мест, организация труда работников, квалификационные требования к производственному персоналу Организация централизованного производства мясных полуфабрикатов: состав помещений цеха, организация производственных участков и рабочих мест, организация труда работников, квалификационные требования к производственному персоналу	ОПК-2 ОПК-5 ПК-4 ПК-6 ПК-10 ПК-15 ПК-17

	Организация централизованного производства овощных полуфабрикатов: состав помещений цеха, организация производственных участков и рабочих мест, организация труда работников квалификационные требования к производственному персоналу Организация централизованного производства полуфабрикатов из птицы: состав помещений цеха, организация производственных участков и рабочих мест, организация труда работников, квалификационные требования к производственному персоналу Организация работы специализированных цехов (кондитерского, мучного, кулинарного): состав помещений цеха, организация производственных участков и рабочих мест, организация труда работников, квалификационные требования к производственному персоналу Содержание и значение нормирования труда в общественном питании. Нормы труда и их характеристика. Характеристика затрат рабочего времени исполнителя. Методы изучения затрат рабочего времени. Их характеристика Формы организации труда работников предприятий питания. Понятие режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу и их характеристика Логистические процессы на предприятиях общественного питания. Организация снабжения предприятий питания (продовольственное, материально-техническое, топливно-энергетическое). Организация тарного, транспортно-экспедиционного обслуживания, складского хозяйства Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания. Современные виды услуг и формы обслуживания (шведский стол, стол - экспресс, русский стол, бизнес-ланч, воскресный бранч) Формирование системы обслуживания в предприятиях питания при промышленных производствах, учреждениях, фирмах. Организация питания рассредоточенных коллективов Формирование ассортимента продукции, методов и форм обслуживания учащихся школ, гимназий, лицеев, колледжей, вузов Особенности организации обслуживания пассажиров различных видов транспорта (железнодорожного, воздушного, водного, автомобильного)	
Управление в индустрии питания	Функции управления ресторанами и другими предприятиями индустрии питания.	ПК-12 ПК-13

	Организационные структуры управления предприятиями индустрии питания Методы и стили управления предприятиями питания различных типов и классов. Особенности функциональных видов менеджмента в предприятиях индустрии питания Методы и стили принятия управленческих решений. Факторы, влияющие на их эффективность Современные тенденции формирования кадровой политики на предприятиях индустрии питания	ПК-23
Оборудование предприятий общественного питания	Оборудование для жарки. Классификация, виды тепловых аппаратов (фритюрницы, шкафы жарочные, пекарные). Основные показатели работы, правила эксплуатации Конвектоматы и пароконвектоматы. Назначение, возможности и ограничения. Принципы пароконвекции, конструктивные особенности различных моделей, правила эксплуатации Универсальные тепловые аппараты (плиты). Назначение, классификация. Основные технические характеристики и эксплуатационные показатели. Требования к наплитной посуде Очистительное оборудование. Назначение, классификация, принципы работы. Основные показатели работы, правила эксплуатации Универсальные кухонные машины. Назначение, классификация, принципы работы Сменные исполнительные механизмы: комплектность, маркировка Универсальные посудомоечные машины. Технологический процесс машинной мойки посуды. Классификация, технические характеристики, правила эксплуатации Измельчительно-режущее оборудование. Виды режущих рабочих инструментов. Классификация овощерезок. Назначение, принцип работы и устройства мясорубок, правила эксплуатации Холодильное хранение продуктов. Цели и задачи холодильного хранения. Технические аспекты эксплуатации холодильного оборудования. Изменения, происходящие при холодильном хранении продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-2 ОПК-4 ПК-3 ПК-5 ПК-8 ПК-9 ПК-17 ПК-21
Экономика предприятий общественного питания	Товарооборот и выручка предприятия общественного питания: понятие, состав, структура, значение показателей. Факторы, определяющие объем товарооборота общественного питания, и пути его увеличения Оборотные средства предприятий общественного питания, их сущность и состав,	ПК-11 ПК-14 ПК-16 ПК-19

	показатели эффективности использования. Значение и пути ускорения оборачиваемости оборотных средств Запасы сырья и товаров в предприятиях общественного питания: назначение, виды, порядок нормирования Основные фонды предприятий общественного питания, их сущность состав, особенности функционирования. Показатели оценки эффективности использования основных фондов и пути ее повышения	ПК-20 ПК-22
	Характеристика кадрового состава предприятий общественного питания. Эффективность использования трудовых ресурсов в предприятии общественного питания: показатели оценки, факторы, определяющие еѐ величину, задачи и пути повышения	
	Оплата труда работников предприятий общественного питания, ее сущность, функции, организация. Критерии эффективности оплаты труда. Новые системы мотивации и оплаты труда в предприятиях общественного питания	
	Понятие и состав расходов предприятия общественного питания. Издержки и себестоимость продукции в предприятиях отрасли: особенности формирования показателей, их состав и факторы, определяющие их величину. Основные направления оптимизации расходов предприятия	
	Понятие издержек и себестоимости продукции в предприятиях общественного питания. Особенности формирования показателей, классификация, состав	
	Ценообразование в общественном питании. Ценовая политика и методы формирования продажных цен в предприятиях отрасли. Наценка на продукцию общественного питания и факторы, еѐ определяющие	
	Доходы предприятия общественного питания: понятие, виды, источники формирования и направления использования. Пути повышения доходности предприятий в общественном питании Прибыль и рентабельность предприятия: сущность, значение и показатели прибыли и рентабельности. Виды прибыли и порядок их формирования. Значение и пути повышения прибыли и рентабельности предприятий	
Охрана труда в общественном питании	Требования безопасности при эксплуатации механического оборудования предприятий общественного питания Требования безопасности при эксплуатации теплового оборудования предприятий	ПК-3 ПК-8 ПК-9

	общественного питания Опасные и вредные производственные факторы на предприятиях общественного питания Виды инструктажей по охране труда на предприятиях общественного питания Требования к освещению производственных помещений на предприятиях общественного питания Требования к условиям труда на предприятиях общественного питания Основные требования производственной санитарии на предприятиях общественного питания Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания	ПК-21

Примеры ситуационных заданий, направленных на выявлениесформированных компетенций выпускника

1. Школьная столовая получила инвестиции на переоснащение горячего цеха. Предложите новое технологическое оборудование. Обоснуйте Ваш выбор. Какие мероприятия должен провести руководитель столовой по поддержки здоровья и безопасности труда персонала в этой ситуации?
2. Составьте технологическую схему производства (изделия, блюда, полуфабриката). Какую нормативно-технологическую документацию выбудете использовать? Какие санитарные требования предъявляются к производству? Представьте схему организации рабочего места, оснащенного необходимым оборудованием и инвентарем. Укажите квалификационную характеристику работника.
3. С целью повышения рейтинга и продаж Вы, как руководитель ресторана, приняли решение обновить меню за счет новых видов фирменных блюд. Обоснуйте ваши действия по выбору ассортимента, технических вопросов разработки и продвижения новых видов продукции. Кому Вы поручите данную работу, какие виды документации обеспечат правомерность их внедрения. Какие способы рационального использования сырьевых, энергетических ресурсов вы можете предложить при разработке новых видов продукции?
4. Вам поручили возглавить работу нового кондитерского цеха. Обоснуйте ваши действия по разработке ассортимента, подбору кадров, организации рабочих мест. Какое инновационное оборудование вы можете установить в новом цехе. Какую работу вы проведете с новым кадровым составом?
5. Вы, как руководитель ресторана, приняли заказ на проведение в вашем ресторане свадьбы на 200 человек. Продумайте и обоснуйте алгоритм ваших действий: перечислите основные пункты мероприятия, как Вы распределите обязанности по организации таких мероприятий, как: оформление зала, технические вопросы музыкального сопровождения свадебной программы, разработка меню, снабжение необходимым количеством и набором продуктов, подбор официантов, оперативная работа поваров и др.
6. Разработайте блок-схему производства от приемки сырья до реализации продукции с указанием этапов контроля качества и безопасности блюда с указанием вида оборудования.
7. Какие мероприятия по использованию и утилизации фритюрного жира с учетом экологических последствий его применения Вы, как работник предприятия питания, можете предложить?
8. В производственную программу мясного цеха столовой при летнем лагере ежедневно входят рубленые полуфабрикаты в количестве 1000 штук. Выберете из предложенного Вам перечня мясорубку с наиболее эффективными показателями. Расчет произведите по предложенной рецептуре. Время работы цеха 10 часов. Организуйте рабочее место для производства мясных рубленых полуфабрикатов.

Технологическая карта

Наименование блюда: Бифштекс натуральный

Наименование сырья	Норма сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	155	114
Шпик	18	17
Молоко или вода	10,5	10,5
Перец черный молотый	0,06	0,06
Соль	1,7	1,7
Масса полуфабриката	-	143
Жир животный		10
Масса жаренного бифштекса		100

9. Представьте алгоритм разработки технической документации на кулинарную продукцию, реализуемую в торговой сети.

10. Предприятие питания в течение года периодически получает протоколы лабораторных исследований аккредитованной лаборатории, где микробиологический показатель – БГКП (бактерии группы кишечной палочки) превышает установленные нормы ТР ТС 021/2011. Оцените результативность системы обеспечения безопасности на указанном предприятии.

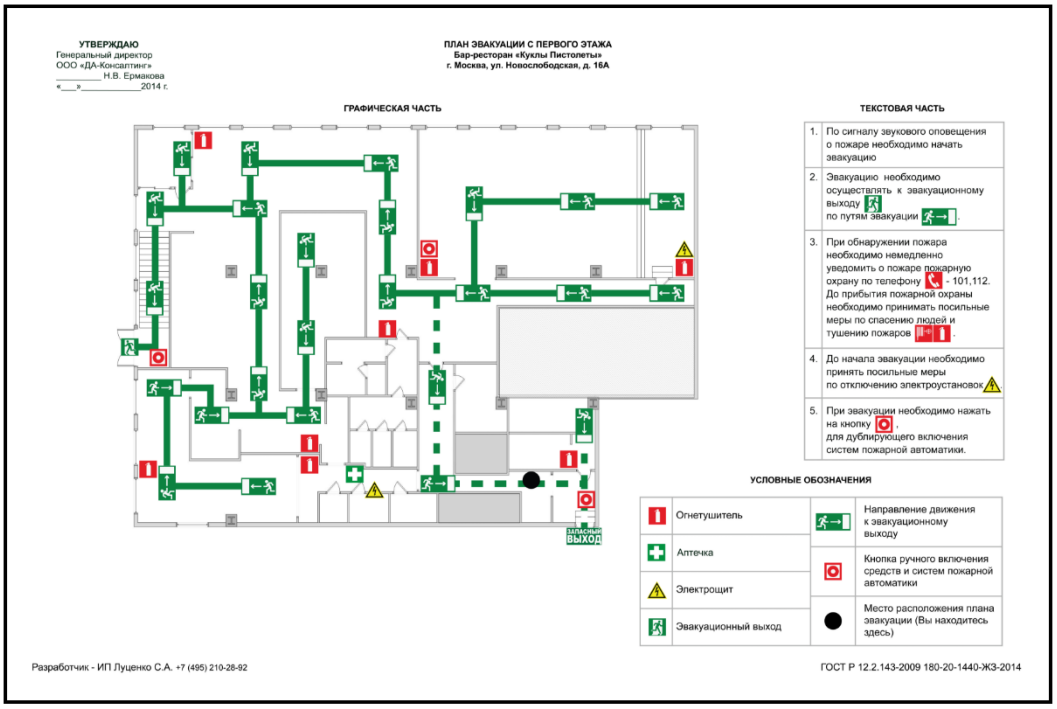
11. Представьте алгоритм поиска, выбора, оценки поставщика пищевой продукции (любой на ваш выбор) для предприятия питания, используя различные источники информации и баз данных

12. Представьте перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов предприятия питания при внедрении новой линейки продукции (диетической).

13. Представьте перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов предприятия питания при внедрении нового вида оборудования (теплового).

14. Представьте алгоритм проведения технологического контроля по соответствию качества фирменного блюда установленным требованиям технологической документации.

15. Проанализируйте предложенный план эвакуации предприятия питания. При необходимости внесите коррективы и обоснуйте их.



16. Для маркетингового исследования разработайте бланк анкеты-вопросника для потребителей услуг предприятия общественного питания, формата быстрого питания - *fast food* и ресторана премиум класса - *fine dining*. Цель анкетирования - изучение спроса и потребительских предпочтений. Предполагаемая анкета должна содержать открытые и закрытые вопросы.

17. Укажите из перечисленных фамилий авторов содержательных теорий мотиваций: А. Маслоу, Э. Майо, О. Врум, Ф. Тэйлор. Какие базовые положения указанных теорий мотиваций нашли применение в современных методах управления персоналом на предприятиях общественного питания?

18. В одном из крупных ресторанов города наметилась тенденция снижения потребителей. Какие мотивационные программы и виды стимулирования персонала следует применить для улучшения деятельности предприятия? Каким способом можно осуществить мониторинг проведенных мотивационных программ и оценить результаты мотивации?

19. Представьте критерии оценки профессионального уровня повара 3 разряда с целью аттестации и разработки программы его дальнейшего обучения.

20. Дайте оценку специфики Российской системы управления персоналом и укажите ее отличительные особенности от Японской и Американской систем. Оцените основные положения систем лояльности персонала в России, Японии и США, укажите, какие из них применяются на предприятиях питания.

21. Восстановите логическую цепочку процедур сбора информации методом наблюдения, используя следующие элементы:

- Выбор формы наблюдения;
- Подбор кадров и инструктаж наблюдателей;
- Определение цели, задач, объекта и предмета наблюдения;
- Организация наблюдения в полевых условиях, контроль наблюдения;
- Разработка формы бланка наблюдения;
- Подготовка инструкции для исполнителей;
- Выбор места и времени наблюдения, обеспечение доступа к среде наблюдения;
- Разработка процедуры наблюдения (системы понятий, которая включает в себя единицы и рамки наблюдения);
- Подготовка технических документов и оборудования;
- Коммуникации с целью сбора маркетинговой информации;
- Подготовка отчета.

22. Вы руководитель ресторана. По системе оповещения РСЧС получен сигнал о приближении урагана. Каковы будут ваши действия по обеспечению безопасности гостей и персонала ресторана?

23. Определите общую (базисную), конкурентную, маркетинговую и ценовую стратегию предприятия по следующим данным: предприятие общественного питания рассчитано на людей с высоким уровнем доходов и работает на рынке г. Красноярска с 2001 года. Включает в себя 2 ресторана премиум-класса, 2 бара. Конкуренция в этом сегменте рынка слабая. Предприятие отличается высоким качеством продукции и обслуживания, высоким уровнем квалификации работников, высоким средним чеком. Имеет свой круг потребителей и хорошую репутацию в городе. Однако, в последние 2 года отмечает падение посещаемости, выручки и прибыли. Основная причина – снижение интереса, «привыкание» потребителей, поскольку ассортимент предлагаемой продукции и услуг остаётся в последние 5-7 лет стабильным. Из-за снижения денежных доходов населения круг потребителей не расширяется, они всё чаще выбирают более демократичные заведения с новинками в ассортименте и организации обслуживания.

24. Вы – предприниматель, открывающий кофейню в спальном районе города в арендуемом помещении. Опишите все возможные риски в вашей работе и предложите пути для их снижения.

25. Определите общую сумму выручки предприятия, объем валового и розничного оборота и выручку от оказания услуг, если на расчетный счет

предприятия за месяц поступило: 860 тыс. руб. - от супермаркета за проданные ему кондитерские изделия; 2520 тыс. руб.- выручка от реализации продукции в залах кафе и ресторана; 90 тыс. руб. - выручка от организации выездного обслуживания (кейтеринг), в том числе стоимость питания – 65 тыс. руб.; 380 тыс. руб. – выручка караоке- бара, в том числе 39 тыс. руб.- за услугу караоке; 45 тыс. руб. - от доставки продукции к местам потребления, в том числе 2,25 тыс. руб. – стоимость доставки.

26. По данным предложенной таблицы проанализируйте динамику результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания. Сделайте необходимые выводы.

Таблица - Анализ выполнения плана прибыли предприятия

№ п	Показатели	Прошлый год	Отчётный год	Отклонение	Темп роста, %
1	Выручка, тыс. руб.	49110,5			103,8
2	Себестоимость продаж, тыс. руб.	16157,4			
3	Валовая прибыль, тыс. руб.				
4	Уровень валовой прибыли, %		65,38		
5	Издержки общественного питания, тыс. руб.:				
6	Уровень издержек, %				
7	Прибыль от продаж, тыс. руб.	53,88		+ 1,24	
8	Рентабельность продаж, %				
9	Прочие поступления, тыс. руб				
10	Прочие расходы, тыс. руб.		98,5	+ 11,4	
11	Прибыль до налогообложения, тыс. руб.	29,3		- 7,8	
12	Рентабельность предприятия, %				

27. По данным таблицы А рассчитайте показатели финансовой независимости и финансовой устойчивости предприятия. Дайте оценку полученным результатам. Решение оформите в таблицу В.

Таблица А – Пассив баланса предприятия общественного питания, тыс. руб.

Разделы баланса	на 1.01. прошлого года	на 1.01. отчётного года
Раздел III . Капиталы и резервы	3100	4030
Раздел IV. Долгосрочные обязательства	3000	3000
Раздел V. Краткосрочные обязательства	526	718
Баланс		

Таблица В – Динамика показателей финансовой независимости и финансовой устойчивости предприятия

Показатели финансовой независимости и финансовой устойчивости предприятия	На 1.01. прошлого года	На 1.01. отчётного года	Отклонение	Оптимальное значение
1. Коэффициент инвестирования				
2. Коэффициент автономии				
3. Доля заёмных средств предприятия				
4. Коэффициент финансовой устойчивости				

2.1.3 Критерии оценивания

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

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешноепрохождение государственного аттестационного испытания.

Оценка	Критерии
Отлично	выставляется студенту, если он исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, свободно владеет профессиональными терминами, умеет выделять существенные моменты материала, увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами, причем не затрудняется с ответом при их видоизменении, использует в ответе материал разнообразных литературных источников. На вопросы членов комиссии студентом даются четкие, конкретные ответы.
Хорошо	выставляется студенту, если им на поставленные вопросы даны полные, развернутые ответы, показано умение выделять существенные моменты материала; ответ выстроен в логической последовательности, изложен грамотным языком, однако при ответе, в том числе на вопросы комиссии, были допущены незначительные ошибки или неточности.
Удовлетворительно	выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей; если даны неполные ответы на поставленные вопросы; последовательность изложения и логика имеют несущественные нарушения; допущены ошибки в ответе; не присутствуют доказательные выводы, имеет место неграмотная речь.
Неудовлетворительно	выставляется студенту, если он допускает значительные ошибки в знании основного материала, непоследовательно и нелогично излагает свои мысли, не может сформулировать доказательные выводы, с большими затруднениями отвечает на поставленные вопросы.

2.1.4 Рекомендации для подготовки к государственному экзамену

2.1.4.1.Рекомендуемая литература

Основная

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник : [для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания"] / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский , Д. А. Куликов; ред. А. Т. Васюкова.- Москва: Дашков и К°, 2015. - 496 с. **Режим доступа:** *http://znanium.com/bookread2.php?book=513905*
2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания» / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; ред. А. Т. Васюкова.- Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с. **Режим доступа:** *http://znanium.com/bookread.php?book=512131*
3. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания в торговле: учебник для средних специальных и высших учебных заведений / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е издание, переработанное и дополненное. – Москва : ИД Форум : НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. **Режим доступа:** *http://znanium.com/go.php?id=484856*
4. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: Учебное пособие / Гайворонский К.Я. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
5. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст] : учебное пособие : [для вузов] / Т. А. Джум, Г. М. Зайко.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2015. -526с.

   Режим доступа: *http://znanium.com/bookread2.php?book=504888*
6. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие : [для студентов вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания"] / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2013. - 557 с. **Режим доступа:** *http://www.znanium.com/bookread.php?book=389895*
7. Инновационный менеджмент [Текст] : учебник для бакалавров / ред.: В. Я. Горфинкель, Т. Г. Попадюк. - Москва : Проспект, 2015. - 422 с.
8. Карнаух, Н. Н. Охрана труда [Текст] : учебник для прикладного бакалавриата

   / Н. Н. Карнаух. - Москва : Юрайт, 2015. - 380 с.
9. Корячкина, С. Я. Технология мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для вузов / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева.- СПб. : Троицкий мост, 2011. - 399 с.
10. Литвина, Л. А. Общая санитарная микробиология. Часть 1 [Текст] / Л. А. Литвина.- Новосибирск : Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2014. - 111 с. **Режим доступа:** *http://znanium.com/go.php?id=516016*

11. Менеджмент. Теория и практика [Текст] : учебник для вузов по направлению и специальности "Менеджмент" / Финанс. ун-т при правительстве РФ ; под общ. ред. И. Н. Шапкин. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2015. - 692 с.

12. Пустынникова Е.В. Экономика предприятий общественного питания [Текст] : учебное пособие для вузов / Е. В. Пустынникова. - Москва : КноРус,2015. - 232 с.

13. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник для вузов по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; ред. А. С. Ратушный.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 240 с. **Режим доступа***:* *http://znanium.com/go.php?id=520513*

14. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Текст] : учебник : соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения / И. В. Сурков [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковский.- Москва : ИНФРА-М, 2014. - 336 с.

Режим доступа: *http://znanium.com/bookread2.php?book=367398*

15. Управление организацией: Учебник / А.Г. Поршнев, Г.Л. Азоев, В.П. Баранчеев; Под ред. А.Г. Поршнева и др. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 736 с.

Режим доступа: *http://znanium.com/bookread2.php?book=484522*

16. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания: Учебник для бакалавров/ А.М. Фридман. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^0», 2013. – 464 с.

Режим доступа: *http://znanium.com/bookread2.php?book=415286*

Дополнительная

17. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко.- СПб. : Троицкий мост, 2012. - 207 с.

18. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование кондитерского производства [Текст] : учеб. пособие для вузов / А. И. Драгилев, Ф. М. Хамидулин.- СПб. : Троицкий мост, 2011. - 360 с.

19. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Текст] : учебное пособие: [для студентов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности"] / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин ; Изд.-торговая корпорация "Дашков и К".- Москва : Дашков и К, 2012. – 210 с.

Режим доступа : *http://www.znanium.com/bookread.php?book=415066*

20. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / О. В. Бредихина [и др.].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 192 с. (Введено оглавление)

21. Нормативные документы индустрии питания [Текст] : справочник : новая редакция / сост. А. Иванов. - Изд. 6-е. - М. : Ресторанные ведомости, 2010. -303 с.

22. Организация и нормирование труда [Текст] : Учебное пособие / В. Б. Бычин, Е. В. Шубенкова, С. В. Малинин. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016. - 248 с.

Режим доступа: *http://znanium.com/go.php?id=924012*

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев : Арий, 2014. - 679 с.

24. Справочник по охране труда. Том 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда [Электронный ресурс] / В.В. под ред. Дрозд. - Москва : Энергия, 2013. - 464 с.

25. Справочник по охране труда. Том 3. Санитарно-гигиенические, лечебно- профилактические, реабилитационные и иные нормативные документы, направленные на сохранение жизни и здоровья работников [Электронный ресурс] / В.В. под ред. Дрозд. - Москва : Энергия, 2013. - 528 с.

Режим доступа: http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-26-1

26. Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания [Текст] : учеб. пособие для вузов/ И. В. Степанова.- СПб. : Троицкий мост, 2010. - 223 с.

27. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции». - Электронный ресурс.

Режим доступа: *http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/TR TS PishevayaProd.pd*

28. Управление персоналом. Практикум: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Управление персоналом", "Менеджмент организации" / Базаров Т.Ю. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015.

Режим доступа: *http://znanium.com/bookread2.php?book=883716*

29. Управление закупками и поставками = Purchasing and Supply Management : учебник / М. Линдерс, Ф. Джонсон, А. Флинн, Г. Фирон, ред.: Ю.А. Щербанин .- 13-е изд. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015 .- 754 с.

Режим доступа: *https://rucont.ru/efd/352684*

2.1.4.1 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационнойсети «Интернет»

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах лит., поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – **Режим доступа**: http://bik.sfu-kras.ru/;

2.Научная электронная библиотека *eLIBRARY.RU* » [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке.– Москва, [2000]. – **Режим доступа**: http://elibrary.ru/;

3.Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. – Санкт-Петербург, [2011]. – **Режимдоступа**: http://e.lanbook.com/;

4. Электронно-библиотечная система издательства «ИНФРА-М» [Электронный ресурс]: база данных содержит электронные версии учебной, научной, справочной литературы. – Москва, [2012]. – **Режим доступа**: http://znanium.com/;

5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ» [Электронный ресурс]: база данных содержит электронные версии учебной, научной, справочной литературы. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://rucont.ru.

2.2 Выпускная квалификационная работа

ВКР представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. ВКР может быть выполнена на иностранном языке, если это предусмотрено ОП ВО.

2.2.1 Требования к выпускной квалификационной работе

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности» выпускная квалификационная работа в ФГАОУ ВО СФУ выполняется в виде бакалаврской работы.

Темы выпускной квалификационной работы сформулированы на основе квалификационной характеристики бакалавра по технологии продукции и организация общественного питания, представленной в Государственном образовательном стандарте высшего образования по направлению подготовки

«Технология продукции и организация общественного питания» (степень «бакалавр»).

2.2.1. Перечень примерных тем ВКР:

1. Разработка проекта столовой на …. мест для работников гипермаркета г. Красноярске;
2. Разработка проекта шашлычной на … мест с цехом по производству мясных полуфабрикатов;
3. Разработка проекта ресторана армянской кухни на …. места;
4. Разработка проекта кафе вегетарианской кухни на ….. места;
5. Разработка проекта пиццерии на …. мест с мучным цехом;
6. Разработка проекта ресторана на .. мест;

7. Разработка проекта столовой для малоимущих на … мест;
8. Разработка проекта кафе норвежской кухни на … мест;
9. Разработка проекта семейного ресторана на … мест;
10. Разработка проекта кафе –кондитерская на … мест с кондитерским цехом;
11. Разработка проекта ресторана русской кухни на ….места;
12. Разработка проекта столовой на …. места при торгово-развлекательном центре;
13. Разработка проекта ресторана на … мест при гостинице;
14. Разработка проекта предприятия быстрого обслуживания на .. мест;
15. Разработка проекта придорожного кафе на … мест;
16. Разработка проекта банкет – холл на ….. мест ;
17. Разработка проекта кафе рыбной кухни на …. мест;
18. Совершенствование форм организации обслуживания в столовой;
19. Разработка проекта кафе детского на …. места.

2.2.1 Порядок выполнения выпускной квалификационной работы

Содержание, объем, структура ВКР соответствует требованиям Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, а также данного ФГОС ВО в части требований к результатам освоения основной образовательной программы бакалавриата.

Структура бакалаврской работы:

- Введение;
- Разработка концепции предприятия;
- Организационно - технологический раздел;
- Охрана труда;
- Разработка фирменной продукции с элементами системы обеспечениябезопасности на принципах ХАССП;

Заключение;

Список использованных источников;

Приложения.

Во введении дается краткое обоснование выбора и актуальности темы бакалаврской работы, определяется состояние рассматриваемого вопроса, обосновывается необходимость его решения.

Определяется цель, формулируются задачи.

1 раздел – Разработка концепции предприятия.

В данном разделе раскрывается идея предприятия, описывается составляющие его деятельности: месторасположение, формат предприятия, целевая аудитория, предлагаемая кухня, конкурентное окружение, формыи методы обслуживания, режима работы.

2 раздел – Организационно - технологический раздел.

В этом разделе студентом разрабатывается ассортимент продукции для выбранной концепции предприятия питания, производственная программа предприятия. Разрабатывает структуру предприятия питания. Рассчитывается потребность предприятия в сырье и товарах. Производится расчет горячего цеха предприятия. Отражает организационные вопросы по работе производственных цехов, складской, торговой группы помещений, разрабатывает мероприятия по охране труда на предприятии. Представляет организацию обслуживания на предприятии, организацию труда работников

- методы и формы обслуживания потребителей, применяемых на проектируемом предприятии, графики выхода на работу обслуживающего персонала. Приводит виды прогрессивных технологий обслуживания, способы привлечения клиентов.

3 раздел – Охрана труда.

В данном разделе студентом необходимо дать описание мероприятий, обеспечивающих безопасные и комфортные условия труда в проектируемом предприятии, меры противопожарной безопасности.

1 раздел – Разработка фирменной продукции с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП

В данном разделе студент показывает владение нормативной документацией, методиками анализа рисков, установления критических контрольных точек при разработке фирменной продукции с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

Основными этапами данного раздела являются: разработка проекта фирменной продукции, отработка рецептуры и параметров технологического процесса производства, органолептических показателей фирменной продукции; подбор технологического оборудования; расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции; разработка технологической документации на фирменную продукцию и элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для неё.

Заключение:

является завершающей частью всей выпускной квалификационной работы и представляет собой отражение основных результатов, полученных студентом во время ее выполнения: выводы по результатам выполненной работы; обоснование теоретической и практической ценности полученных результатов; рекомендации по их использованию.

Список используемых источников:

приводится перечень литературы, оформленной в виде библиографического списка, согласно требованиям.

Приложения содержат иллюстрации, таблицы, графики.

Вся работа по организации выбора тем проводится на выпускающей кафедре. Студенту предоставляется право предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности её разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности. В

этом случае заявление обучающимся (несколькими обучающимися, выполняющими ВКР совместно) подается не позднее, чем за пять с половиной месяцев до начала ГИА. Решение об утверждении (отказе в утверждении) предложенной обучающимся/несколькими обучающимисятемы доводится до их сведения не позднее чем через одну неделю после подачи заявления.

Закрепление тем производится на основании личных заявлений студентов. Заявления студентов рассматриваются на заседании кафедры. Решение кафедры оформляется протоколом с фиксацией следующих позиций: утверждение темы согласно заявлению или ее корректировка; закрепление руководителя и, при необходимости, консультанта. Тема ВКР, руководитель и при необходимости, консультант утверждаются приказом ректора.

ВКР должна быть сдана выпускником научному руководителю, как правило, не позднее, чем за 10 календарных дней до начала защиты для получения отзыва. На подготовку отзыва отводится пять календарных дней.

Нарушение сроков представления обучающимся ВКР научному руководителю может служить основанием для отрицательного отзыва научного руководителя по формальному признаку.

Обучающиеся, имеющие отрицательный отзыв научного руководителя, допускаются до защиты ВКР в соответствии с установленном в Положении о ГИА порядке или отчисляются из университета по личному заявлению.

Выпускная квалификационная работа допускается к защите заведующим кафедрой.

Обучающимся не позднее, чем за два календарных дня до защиты ВКР представляются секретарю ГЭК:

- выпускная квалификационная работа;
- отзыв научного руководителя.

Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК (за исключением работ по закрытой тематике) с участием не менее двух третей состава комиссии, при этом часть членов ГЭК может участвовать в защите дистанционно. В процессе защиты ВКР члены ГЭК должны быть ознакомленыс отзывом руководителя ВКР. В процессе публичной защиты выпускной квалификационной работы бакалавр делает доклад по теме своего исследования, резюмируя сделанные выводы и предложения, после чего отвечает на вопросы.

Итоговая оценка заносится в протокол ГЭК по защите выпускной квалификационной работы и зачетную книжку обучающегося и сообщается выпускнику в день защиты ВКР.

3.2.2 Критерии выставления оценок (соответствия уровня подготовки выпускника требованиям стандарта) на основе выполнения и защиты ВКР

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

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания. Критерии оценивания защиты ВКР представлены в таблице 2.

Таблица 2 - Критерии оценивания защиты выпускной квалификационной работы

Оцениваемый параметр	Сформированные компетенции	Критерии оценки			
		отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Научный, теоретический уровень и актуальность тематики	ОК-1,2,3,4,5,6,7,8,9; ОПК – 1,2,3,4,5; ПК-1,2,3,4,5,6,7,8,9, 10,11,12,13,14,15,16, 17,18,19,20,21,22, 23	Тема актуальна, разработана в полном соответствии с полученным заданием. Содержание работы включает наиболее сложные вопросы, предусмотренные программой высшего образования и имеющие основополагающее значение и тесную связь со специальностью студента-выпускника. Принятые решения и полученные выводы глубоко продуманы, обоснованы и целесообразны.	Тема актуальна, разработана в полном соответствии с полученным заданием. Содержание работы включает наиболее сложные вопросы, предусмотренные программой высшего образования и имеющие основополагающее значение и тесную связь со специальностью студента-выпускника. Не все рассматриваемые в выпускной квалификационной работе вопросы исследованы достаточно глубоко.	Тематика работы и содержание в целом отвечают требованиям программы высшего образования, однако рассматриваемые многие вопросы не проработаны.	Тематика работы и содержание не соответствуют заданию на выпускную квалификационную работу и не отвечают требованиям программы высшего образования.
Личный вклад слушателя в разработку темы	ОК-7,ОПК-1	Работа выполнена самостоятельно, с элементами творчества, продуманным использованием полученных теоретических знаний и практических навыков. Материал изложен	Работа выполнена достаточно самостоятельно, с элементами творчества. Материал изложен грамотно, логически последовательно, однако не все выводы, глубоко обоснованы. Отдельные	Работа выполнена недостаточно самостоятельно. Материал изложен логически недостаточно последовательно Тема раскрыта не полностью, выводы и предложения	Работа выполнена не в полном соответствии с заданием, не носит самостоятельного характера. Материал изложен логически непоследовательно. Структура работы не выдержана.

		грамотно, логически последовательно Полученные результаты в ходе работы завершаются обоснованными конкретными выводами, предложениями и рекомендациями.	предложения и рекомендации не представляют практического интереса.	недостаточно обоснованы, неконкретны, носят общий характер и слабо подкреплены лично полученными результатами.	Выводы не отражают содержания материала, предложения по их реализации не конкретны.
Качество оформления ВКР	ОК-5,7	Объем работы соответствует установленным требованиям, текст работы и графический материал оформлены в соответствии с требованиями нормативных документов.	Объем работы соответствует установленным требованиям. Текст работы и графический материал оформлены в соответствии с требованиями нормативных документов, однако имеются отдельные, несущественные нарушения по оформлению.	Объем работы не в полной мере соответствует нормам. Текст работы и графический материал оформлены с нарушениями требований нормативных документов.	Объем работы не соответствует установленным нормам. Текст работы и графический материал оформлены некачественно, с нарушениями требований нормативных документов.
Качество защиты ВКР	ОК-1,2,3,4,5,6,7,8,9; ОПК – 1,2,3,4,5; ПК-1,2,3,4,5,6,7,8,9, 10,11,12,13,14,15,16, 17,18,19,20,21,22, 23	Доклад содержательный, глубоко аргументированный с продуманным использованием иллюстраций. Материал излагается свободно, грамотно, уверенно, методически	Доклад содержательный, глубоко аргументированный с продуманным использованием иллюстраций. Материал излагается свободно, грамотно, уверенно, методически	Доклад в основном раскрывает содержание работы, однако недостаточно аргументирован. Во время доклада периодически используется заранее подготовленный текст.	Доклад делается в основном с использованием подготовленного заранее текста и слабо раскрывает содержание работы. Иллюстративный материал используется непродуманно,

		последовательно. Слушатель показал твердые знания, полученные в процессе учебы, и умение применять их для решения профессиональных задач, обосновывая при этом принятые решения; дал положительные ответы на все заданные вопросы.	последовательно. Слушатель показал твердые знания, полученные в процессе учебы, и умение применять их для решения профессиональных задач, обосновывая при этом принятые решения; за исключением того, что студент не на все вопросы дал четкие ответы.	В целом слушатель показал, что материал усвоен, хотя не на все заданные вопросы были даны исчерпывающие ответы.	аргументация недостаточная. На большинство вопросов членов ГАК правильных ответов не дано. Слушатель слабо ориентируется в ранее пройденном материале.

3.2.3 Рекомендации для подготовки к ВКР

2.2.5.1 Рекомендуемая литература

1. Василенко, З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. - Минск: Выш. шк., 2013. - 303 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=508855Ястина, Г. М.
2. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Текст] : учебник для вузов по спец. 260501 "Технология продуктов общественного питания", направлению подгототовки бакалавров и магистров 260800 "Технология продукции и организация общественного питания" / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 288 с.
3. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для студентов напр. 190304«Технология продукции и организации общественного питания»/ Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. - Электрон. текстовые данные (самораспаковывающийся архив; 3,03 Мб). - Красноярск : СФУ, 2014. - с. - (Электронная библиотека СФУ. Учебно- методические комплексы дисциплин в авторской редакции). Режим доступа: http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-652811255.exe
4. Организация производства и обслуживания в ресторанных заведениях [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для студентов напр. 190304 «Технология продукции и организация общественного питания» / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин- т ; сост.: Т. А. Балябина,А. М. Тимофеева. - Электрон. текстовые данные (самораспаковывающийся архив; 13,6 Мб). - Красноярск: СФУ, 2014.Режим доступа: http://lib3.sfu- kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-017489605.exe

2.2.5.2 Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах лит., поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа: http://bik.sfu- kras.ru/;
2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU » [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке.– Москва, [2000]. – Режим доступа: http://elibrary.ru/;
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным техническим и гуманитарным наукам. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/;

4. Электронно-библиотечная система издательства «ИНФРА-М» [Электронный ресурс]: база данных содержит электронные версии учебной, научной, справочной литературы. – Москва, [2012]. – Режим доступа: http://znanium.com/;
5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс
«РУКОНТ» [Электронный ресурс]: база данных содержит электронные версии учебной, научной, справочной литературы. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://rucont.ru.

3. Описание материально-технической базы

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов государственной итоговой аттестации, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Перечень учебных аудиторий

№ п/п	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Наименование основного учебно-лабораторного оборудования ТСО
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна ТР-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-02 кабинет физиологии питания ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04
3	Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorp

4	Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово – экономическим наукам научной библиотеки библиотечно-издательского комплекса Сибирского федеральногоуниверситета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5 Монитор19Samsung9430N-3шт.; КомпьютерKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.

При выполнении выпускной квалификационной работы используетсяследующее программное обеспечение:

- Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN NoLevel Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный;
- Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level -Лицсертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный;
- ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - ЛицсертификатEAV-0189835462, от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security – Лицсертификат 2462170522081649547546от22.05.2017
- КОМПАС-3D и приложения с версии V14 до V15- Лиц сертификаты А-12-000131, Ец-14-00024 бессрочный

Составители:

Г.А.Губаненко,
д-р техн. наук, проф. каф, зав. кафедрой ТООП

Т.Л.Камоза,
д-р пед. наук, проф. кафедры ТООП

Е.О. Никулина,
канд. техн. наук, доцент кафедры ТООП

О.М. Евтухова,
канд. биол. наук, доцент кафедры ТООП

Программа утверждена на заседании выпускающей кафедры технологии и организации общественного питания, протокол № 5 от «27» декабря 2021 г.