



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

Одобрено решением
Ученого совета Школы биомедицины
протокол
от 04 декабря 2018 г. № 2



УТВЕРЖДАЮ
Директор Школы биомедицины

Ю.С. Хотимченко
«04» декабря 2018 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль «Технология организации ресторанного дела»

Владивосток
2018

Пояснительная записка

1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания» обеспечивает подготовку бакалавров в области индустрии питания и гостеприимства, владеющих технологиями общественного питания, особенностями национальной кухни, кухонь народов мира, основами организации ресторанного, барного и гостиничного дела.

1.1 Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых
- продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

1.2 Виды профессиональной деятельности. Профессиональные задачи

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата: производственно-технологическая; организационно-управленческая; научно-исследовательская; проектная; маркетинговая.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого

сырья и готовой продукции питания;

- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

организационно-управленческая деятельность:

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

- установка критериев и показателей эффективности работы производства;

- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

- операционное планирование на предприятии;

- организация документооборота по производству;

- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

- контроль финансовых и материальных ресурсов;

- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;

- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

- участие в планировке и оснащении предприятий питания;

- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

научно-исследовательская деятельность:

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

проектная деятельность:

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;

- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;

- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;

- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

маркетинговая деятельность:

- формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;

- выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;
- участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;
- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
- выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

2. Требования к результатам освоения ОПОП

У выпускника по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с квалификацией «бакалавр» в соответствии с целями программы бакалавриата и задачами профессиональной деятельности должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК):**

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

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

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

– способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

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

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

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общефессиональными компетенциями (ОПК)**:

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

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

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

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

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

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**, соответствующими виду

(видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

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

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

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

организационно-управленческая деятельность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

научно-исследовательская деятельность:

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

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

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

проектная деятельность:

– способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

– готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

– готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты

проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);

маркетинговая деятельность:

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

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

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

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

2.5 Перечень знаний, умений и владений выпускника бакалавра:

Бакалавр направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела» должен **знать**:

• современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- принципы оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; документооборот по производству на предприятиях питания;
- технологию приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов;
- этапы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- рецептуры, технологию и способы оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции;
- программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству;
- критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ;
- критерии и способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива;
- особенности сырьевого набора в странах АТР;
- приемы и способы, режимы обработки при производстве ресторанной продукции, способы и организацию обслуживания на предприятиях питания в регионе, содержание специализированных электронных ресурсов;
- технологию производства блюд стран Европы и Америки;
- зарубежный опыт по производству продуктов питания;

- технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, специализированное оборудование для производства хлебобулочных и кондитерских изделий;

- новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

- физико-химические методы исследования пищевого сырья;

- способы измерения и варианты описания полученных данных;

- показатели качества кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья;

- инновационные отечественные и зарубежные технологии производства ресторанной продукции;

- основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептов блюд национальных кухонь, ее назначение и содержание;

- правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества блюд.

Бакалавр направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг» должен **уметь**:

- внедрять новые виды сырья, высокотехнологичные способы производства продукции питания, новое технологическое оборудование;

- разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- составлять производственные программы для предприятий различного типа;
- организовать приготовления на предприятии сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции;
- планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;
- проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;
- формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе;
- применять наиболее характерные и традиционные приемы и способы кулинарной обработки страны;
- анализировать совокупность информации по технологиям производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона;
- составлять производственную программу с учетом особенностей технологических приемов и сырьевых ресурсов АТР;
- внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции;
- изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- пользоваться информацией о культуре питания народов Европы, Америки;

- с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции;

- организовать все этапы технологического процесса производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

- проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

- измерять и составлять описание проводимых экспериментов, обрабатывать и описывать статистическими методами и средствами обработки экспериментальные данные проведенных исследований;

- определять основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции славянских народов, организовать и осуществлять технологический процесс производства кулинарной продукции славянских народов;

- применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд национальных кухонь славянских народов;

- пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией;

- осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции.

Бакалавр направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг» должен **владеть**:

- современными методами и технологиями (в том числе информационными) в профессиональной деятельности;

- оценками влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- способностью ведения документооборота по производству на предприятии питания, практическим использованием нормативной, технической и технологической документации;
- принципами осуществления контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции общественного питания;
- навыками организации технологического процесса и процесса обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа;
- методами и приемами определения безопасности сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов;
- способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству;
- навыками разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;
- способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;
- отечественными и зарубежными традиционными и инновационными технологиями производства продукции;
- технологиями производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона;
- техникой составления рациона и принципам подбора сырья в рационе народов АТР;

- навыками приготовления блюд стран Европы и Америки;
- навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Европы и Америки;
- приемами подачи блюд стран Европы и Америки, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах Европы и Америки;
- методиками основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- методами и приемами проведения исследований по заданной методике;
- способами измерения и умением описания полученных данных, статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;
- навыками ведения технологического процесса производства кулинарной продукции национальных кухонь славянских народов;
- приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд национальных кухонь;
- навыками составления рецептур блюд национальных кухонь, унификации рецептур блюд и кулинарных изделий;
- навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий.

3. Структура государственной итоговой аттестации

3.1 Цель государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является: систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по данному

направлению подготовки, а также формирование навыков применения этих знаний при решении конкретных задач производственно-технологической и организационно-технологической деятельности выпускника в соответствии с требованием ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. №1332.

3.2 Задачи государственной итоговой аттестации

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

- установление степени подготовки выпускника;
- установление степени готовности выпускника к решению профессиональных задач по производственно-технологической и организационно-технологической видам деятельности;
- установление степени сформированности компетенций выпускника.

3.3 Формы государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа является заключительным этапом обучения студента на соответствующей ступени высшего профессионального образования. Требования к ВКР по данному направлению подготовки содержатся в локальном нормативном акте ДВФУ «Положении о государственной итоговой аттестации» (приказ от 27.11.2015 г. № 12-13-2285).

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, представленную в виде выпускной бакалаврской работы, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

4. Порядок подачи и рассмотрения апелляций по результатам государственных аттестационных испытаний

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) своем несогласии с результатами государственного аттестационного испытания.

Апелляция подается обучающимся лично в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания. Информация о месте работе апелляционной комиссии доводится до студентов в день защиты ВКР.

Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, а также письменные ответы обучающегося (при их наличии) (для рассмотрения апелляции по проведению государственного экзамена) либо выпускную квалификационную работу, отзыв и рецензию (рецензии) (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня её подачи на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления

обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственной итоговой аттестации обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственной итоговой аттестации обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае принятия решения об удовлетворении апелляции о нарушении порядка проведения государственного аттестационного испытания результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные университетом.

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

– об отклонении апелляции и сохранении результата государственного аттестационного испытания;

– об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного аттестационного испытания.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного аттестационного испытания и выставления нового.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее 20 июля.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

5. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

ВКР бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания может быть основана на обобщении выполненных курсовых работ и/или проектов и готовится к защите в завершающий период теоретического обучения.

Формулировка темы выпускной квалификационной работы должна соответствовать одному из следующих требований:

– тема ВКР рекомендована потенциальными работодателями – стратегическими партнерами Университета, ведущими предприятиями, организациями, органами государственной власти;

– тема ВКР отражает актуальные аспекты развития науки, техники, технологий и организации их использования;

– тема ВКР соответствует разделу плана хоздоговорной или госбюджетной научно-исследовательской работы, проводимой кафедрой.

ВКР может быть ориентирована на разработку проекта предприятия общественного питания любого типа, доготовочный, либо заготовочный цех.

Объем ВКР должен составлять 80-100 страниц, графический материал представляется на листах формата А1, в перечень которых входят: генеральный план, план расположения технологического оборудования, план движения потоков, план системы отопления предприятия, таблица экономической эффективности проектируемого предприятия.

Итоги экспериментального исследования представляется в презентации по теме выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания состоит из следующих разделов: введение, исходные данные проектирования, расчетный, технологический, организационный, экономический разделы, заключение.

Организация работы над дипломным проектом (работой) начинается с выбора темы и получения задания к теме проекта.

Темами дипломного проекта могут быть:

- разработка технологических проектов новых предприятий общественного питания различных форм собственности и типов;
- разработка проектов реконструкции действующих предприятий общественного питания.

Дипломный проект выполняется поэтапно. В расчетном разделе сначала производят расчеты всех производственных и вспомогательных помещений предприятия. Затем выполняют его компоновочное решение и расставляют оборудование и мебель во всех помещениях предприятия.

После чего студент подбирает соответствующую литературу.

При выполнении дипломного проекта студент должен пользоваться специальной литературой, методическими пособиями и указаниями по соответствующим дисциплинам, технологическими инструкциями по изготовлению кулинарной продукции, каталогами по технологическому оборудованию. За сутки до защиты дипломный проект с чертежами должен быть сдан на кафедру техническому секретарю.

Примерные критерии оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы:

1. Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, правильно формулирующему обоснованность принятых проектных решений или результатов научных исследований, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов, исчерпывающе отвечающего на дополнительные вопросы.

2. Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, твердо обосновывающему принятые решения, грамотно и по существу излагающему ответ, но не совсем убедительно формулирующему ответы на дополнительные вопросы.

3. Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, формулирующему обоснованность принятых проектных решений или результатов научных исследований, но испытывающему некоторые затруднения и допускающему неточности в изложении, недостаточно правильно формулирующему основные понятия по данному проекту или исследованию, допускающему существенные ошибки в ответах на дополнительные вопросы.

4. Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, допускающему существенные ошибки, неверно отвечающему на большую часть дополнительных вопросов, плохо владеющего практическим материалом.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в день ее проведения, после оформления в установленном порядке протоколов заседаний аттестационных комиссий.

Студенты, получившие неудовлетворительную оценку на защите выпускной квалификационной работы, на основании протокола аттестационной комиссии и объяснительной записки такого студента, подлежат отчислению из ДВФУ, как не защитившие выпускную квалификационную работу.