



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г.
Тимирязева (ИЭУП)»**

Нижекамский филиал


Экономический факультет

Кафедра Технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

 О.М. Васильева

«27» марта 2020 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ**

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль «Технология организации ресторанного дела»

Уровень высшего образования

Бакалавриат

очная, заочная форма обучения

1. РЕЗУЛЬТАТЫ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология организации ресторанного дела», должен обладать следующими компетенциями:

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

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

ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;

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

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

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

ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК-3 – 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-4 – готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

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

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

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

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

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

ПК-10 – способностью определять цели и ставит 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-способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;

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

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

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 – способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;

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

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

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

ПК-19 – владением 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 – готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;

ПК-22 – способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной

деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;

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

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

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

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

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

ПК-28 – 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-29 – готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;

ПК-30 – 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-31 – способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, способность творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой;

ПК-32 – готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка

продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;

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

Карта компетенций (Выпускная квалификационная работа)

Кодкомпетенции по ООП	Характеристика компетенции	Составляющие компетенции		
		знания	умения	владение опытом и навыками и личностная готовность к профессиональному совершенствованию
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	основы философских знаний и принципы логического мышления	использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	применения основ философских знаний, отстаивать свои взгляды, формулировать и аргументировать свою мировоззренческую позицию
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	основные этапы и закономерности исторического развития общества	анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	навыками изучения исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	методы финансового планирования в профессиональной деятельности	использовать экономические знания для анализа проблемы в сфере	культурой экономического мышления, способностью к обобщению и анализу;

			производства продукции питания и решения профессиональных задач	навыками самостоятельно й аналитической работы, критического восприятия информации; методами использования экономических знаний в профессиональной практике
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	основные проблемы правового регулирования сферы своей профессиональной деятельности	использовать правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности; принимать решения и совершать действия в точном соответствии с законом; четко представлять сущность, характер и взаимодействие правовых явлений	применения правовых знаний в текущей профессиональной деятельности
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	систему норм современного русского языка и систему функциональных стилей русского языка в динамике. Основные лексические и грамматические нормы иностранного языка, необходимые для работы с профессиональной литературой и	пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддержки грамотности в сети «Интернет»; использовать иностранный язык	навыками создания на русском языке грамотных и логически непротиворечивых письменных и устных текстов научной тематики реферативного характера, ориентированных на соответствующее

		осуществления взаимодействия на иностранном языке	для выражения мнения и мыслей в межличностном и деловом общении, извлекать информацию из текстов	направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания; а также навыками профессионального общения на иностранном языке
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	концепции социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; содержание толерантного поведения; методы разрешения конфликтов	взаимодействовать с представителями иных культурных, социальных, этнических, конфессиональных групп; работать в коллективе по решению конкретных задач; использовать методы преодоления конфликтных ситуаций	навыками толерантного поведения, навыками предупреждения и решения конфликтных ситуаций в процессе совместной деятельности
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности в области производства продуктов питания	формулировать цели, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей	навыками самоорганизации и самообразования, самостоятельной работы с источниками информации для достижения целей в профессиональной деятельности
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической	методы физической культуры для обеспечения полноценной	использовать методы и средства физической	навыками физической культуры для обеспечения

	культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	социальной и профессиональной деятельности	культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	полноценной социальной и профессиональной деятельности и сохранения здорового образа жизни
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	основные природные и техногенные опасности, характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду	работать с нормативно-технологической документацией с целью организации безопасного процесса производства продукции питания	навыками организации безопасного производства продукции общественного питания и оказания услуг
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	современные информационные технологии	получать и обрабатывать информацию, необходимую для организации работы предприятия питания	навыками поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	технологические процессы производства продукции питания различного назначения	использовать современные технологии производства продукции питания различного назначения	навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3	способностью осуществлять	технологические процессы	оценивать соответствие	практическими навыками

	технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	производства кулинарной продукции и услуг; методы технологического контроля	качества производимой продукции и услуг установленным нормам	технологического контроля продукции и услуг
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	правила эксплуатации технологического оборудования в соответствии с правилами охраны труда и технике безопасности; потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей	производить продукцию с использованием современного технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	практическими навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию. Особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей	организовать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом. Подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карта вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания, определить потребность в столовой посуде, приборов, инвентаре	терминологией и методологией организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
ПК-1	способностью использовать технические	основные физико-химические свойства сырья,	использовать технические средства	методами проведения стандартных

	<p>средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов</p>	<p>для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рассчитывать режимы технологических процессов</p>	<p>испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
ПК-2	<p>владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>информационные технологии в системах управления технологическими процессами</p>	<p>работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения</p>	<p>навыками использования современных программных средств и информационных технологий при проведении теоретических и экспериментальных исследований для расчета технологических параметров оборудования</p>
ПК-3	<p>владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня</p>	<p>правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p>	<p>измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p>навыками владения нормативной базой и научной информацией в области правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p>

	запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест			
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	конкретные технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	определять приоритеты в сфере производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	конкретными техническими решениями при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	классификацию и принципы работы технологического оборудования; инновационные технологии в производстве продуктов питания	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство,	методами расчета оборудования и производственных мощностей
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую	нормативную, техническую, технологическую документацию на продукты питания	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую	использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания

	документацию в условиях производства продукции питания		ю документацию в условиях производства продукции питания	
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	основные требования, предъявляемые к сырью, материалам, полуфабрикатам и готовой продукции, методы их контроля	организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания	навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства, поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	основы безопасности жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания	проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям, выявлять риски в области безопасности труда и здоровья персонала	навыками анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной	основы безопасности жизнедеятельности, основные принципы, методы и средства безопасности в профессиональной деятельности, правила техники безопасности,	устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности	навыками обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведения в

	деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, основные методы защиты и поведения персонала в чрезвычайных ситуациях	и поведению в чрезвычайных ситуациях	чрезвычайных ситуациях
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Основы торговой деятельности предприятий питания	организовывать процессы товародвижения предприятий питания	методами организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах	оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства	нормативной базой и научной информацией в области мотивации стимулирования работников производства
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления	профессиональные функции работников, основы управления	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала, осуществлять	навыками составления критериев оценки профессионального уровня

	индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды		взаимодействие между членами команды	персонала для индивидуальных и коллективных программ обучения
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.	планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	нормативной базой должностных инструкции сотрудников предприятия
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы	использовать полученные знания для оценки основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи	методами мониторинга и анализа финансового состояния предприятия питания, навыками принятия управленческих решений
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой	современные информационные технологии, основные	использовать стандарты и другие нормативные	навыками систематизации, анализа и обработки

	информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	профессиональные периодические издания в области развития потребительского рынка	документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания	информации в области развития потребительского рынка
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов	бизнес-планирование и экономику предприятий питания	планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания	методами планирования, экономического анализа, финансового аудита
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	организацию ресурсосберегающих производств, методов оперативного планирования и обеспечения надежности технологических производств	рационально использовать сырьевые и энергетические ресурсы	навыками рационального использования сырьевых и других видов ресурс на предприятиях общественного питания
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	основы безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	применять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	навыками прогнозирования и принятия решений и необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах

				жизнеобеспечения предприятия
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	нормативно-правовые документы в области реализации продукции производства и услуг	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания	методологией применения нормативно-правовой базы в области реализации продукции производства и услуг
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	способы стимулирования персонала	проявлять коммуникативные умения	навыками осуществления поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятия питания, проявлять коммуникативные умения
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Должностных обязанностей работников производства	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала, принимать решения по результатам аттестации	навыками применения критерии оценки профессионального уровня персонала
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и	принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы	использовать полученные знания для оценки финансового состояния предприятия питания	методами мониторинга и анализа финансового состояния предприятия питания

	оценивать финансовое состояние предприятия			
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе	способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	принципы постановки эксперимента, методики стандартных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов	проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований	способами экспериментальных исследований, характерных для профессиональной области
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	современную научную материально-техническую базу; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований	методологией поиска и использования научно-технической информации
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных	принципы измерения и составления описания проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	владения статистическим и методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

	данных проведенных исследований			
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	основные принципы проектирования предприятий питания, реконструкции и монтажа оборудования	правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания, осуществлять взаимодействие с организациями проектировщиками, контролировать качество их работ	навыками планировки и оснащения предприятий питания
ПК-28	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	методы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, основы проектирования	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, осуществлять контроль над технологическим проектом	элементарными навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания, методикой проверки технологического проекта и практическими навыками чтения чертежей

	изображение производственных цехов)			
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	деловую этику ведения переговоров и общения с владельцами проектных организаций и поставщиками технологического оборудования, правила составления проектной документации	устанавливать и определять приоритеты в области ведения переговоров при заключении договоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	навыками оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность обосновать и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	бизнес-планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, классификации затрат предприятия, статей калькуляции себестоимости продукции и показатели прибыли предприятия	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания	навыками экономического анализа производства продукции питания, обоснованием и расчетами прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением	этапы проведения маркетинговых мероприятий, специфику маркетинговых коммуникаций в ресторанном деле; принципы и методы ценообразования	составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции	принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой

	<p>принципами ценообразования у конкурентов, способность творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой</p>			
ПК-32	<p>готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке</p>	<p>основы маркетинга и анализа спроса на продукцию производства</p>	<p>прогнозировать и анализировать спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий и участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижения ее на рынке</p>	<p>навыками прогнозирования и анализа производства продукции, оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок</p>
ПК-33	<p>способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания</p>	<p>основы маркетинга и маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции</p>	<p>работать с поставщиками и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания</p>	<p>навыками проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции</p>

2. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

1. Проект блинной на 40 мест.
2. Проект гриль – бара на 24 места.
3. Проект кафе – пиццерия на 48 мест.
4. Проект пиццерии на 50 мест.
5. Проект школьного ресторана на 120 мест.
6. Проект гамбургерной на 65 мест с летней верандой.
7. Проект гастробара на 37 мест.
8. Проект детского кафе на 40 мест.
9. Проект интернет – кафе на 35 мест.
10. Проект кафе на 43 места с коктейль – баром.
11. Проект кафе на 56 мест с салат – баром.
12. Проект кофейного бара на 30 мест.
13. Проект мясного ресторана на 80 мест.
14. Проект паб – бара высшего класса на 30 мест.
15. Проект пиццерии на 38 мест.
16. Проект ресторана на 56 мест, специализирующегося на китайской кухне.
17. Проект ресторана на 96 мест, специализирующегося на авторской кухне.
18. Проект ресторана высшего класса на 65 мест, специализирующегося на узбекской кухне.
19. Проект ресторана класса «Люкс» на 66 мест, специализирующегося на татарской кухне.
20. Проект спорт – бара на 35 мест.
21. Проект суши – бара на 26 мест.
22. Проект танцевального бара первого класса на 60 мест.

Примерный перечень вопросов при процедуре защиты выпускной квалификационной работы

1. Назовите цель, задачи, объект и предмет исследования.
2. В чем заключается актуальность работы.

3. Каковы объект и предмет исследования.
4. В чем заключается практическая значимость представленной к защите работы.
5. Какие отечественные и зарубежные источники вы использовали при написании данной работы (в том числе на иностранном языке)?
6. Какие наиболее важные мировоззренческие аспекты исследуемой сферы Вы выявили?
7. Какие этапы развития в выбранной области исследования?
8. Какие методы экономического исследования были применены в данной работе?
9. В чем заключаются навыки работы в коллективе в организации?
10. Какие нормативно-правовые акты были использованы в данной работе?
11. Какие формы трудового распорядка вы применяли при подготовке к ВКР?
12. Какие методы и средства физической культуры вы можете применить для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности?
13. Какие требования безопасности и охраны труда, в том числе учитывая правила оказания первой медицинской помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, необходимо придерживаться в вашей профессиональной деятельности?

3. ИЗМЕРИТЕЛЬНАЯ ШКАЛА ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Составляющие компетенции	ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Шкала оценивания	Менее 60 %	60-70 %	71-85%	86-100%
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки. Демонстрирует полное непонимание сущности излагаемых вопросов	Демонстрирует поверхностные знания в рамках объекта и предмета исследования. Допущено много негрубых ошибки.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, в ходе доклада оперирует понятиями, доклад построен логически верно и связно, возможно с несущественными ошибками отвечает на дополнительные вопросы. Допущено несколько негрубых ошибок при построении доклада.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, В ходе доклада уверенно оперирует понятиями, доклад логически структурирован, отражает основные результаты исследования. В процессе защиты допущено несколько несущественных ошибок.

Наличие умений	При проведении исследования не продемонстрированы основные умения. Не способен применить теоретические знания при проведении исследования. Имели место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения проведения научного исследования. Не может объяснить алгоритм построения проведенного исследования, не может объяснить полученные результаты. Все поставленные задачи выполнены, но не в полном объеме.	Продемонстрированы основные умения. Проведено научное исследование с негрубыми ошибками. Способен объяснить алгоритм проведенного исследования. Выполнены все поставленные задачи, в полном объеме, но некоторые с недочетами. Опирается данными официальной статистики, знает и понимает текущую ситуацию в исследуемой области.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Ответ профессионально грамотный, в докладе отражены результаты исследования, выводы по проблемам и пути их решения. Опирается данными официальной статистики, знает и понимает текущую ситуацию в исследуемой области.
Владение опытом и навыками и личностная готовность к профессиональному совершенствованию	Отсутствуют навыки и опыт профессиональной деятельности в требуемом объеме. Не выражена личностная готовность к профессиональному самосовершенствованию	Имеется минимальный опыт профессиональной деятельности, практические исследования проведены в соответствии с требованиями, но имеются ошибки и недочеты, влияющие на полученные результаты. Личностная готовность к профессиональному самосовершенствованию слабо выражена	Имеется опыт профессиональной деятельности, практические исследования проведены в соответствии с требованиями, но с незначительными недочетами, которые существенно не влияют на полученные результаты. Личностная готовность к профессиональному самосовершенствованию достаточно выражена, но существенных достижений в профессиональной деятельности на данный момент нет.	Имеется значительный опыт по всем видам профессиональной деятельности, практические исследования проведены в соответствии с требованиями. Личностная готовность к профессиональному самосовершенствованию ярко выражена. Имеются существенные профессиональные достижения.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенции в полной мере не сформированы. Имеющихся знаний, умений, опыта недостаточно для решения профессиональных задач. Требуется повторное обучение.	Сформированность компетенций соответствует минимальным требованиям компетентностной модели выпускника. Имеющихся знаний, умений, опыта, в целом, достаточно для решения минимально необходимых профессиональных задач	Сформированность компетенций, в целом, соответствует основным требованиям компетентностной модели выпускника, но есть недочеты. Имеющихся знаний, умений, опыта достаточно для решения основных профессиональных задач	Сформированность компетенций соответствует максимальным требованиям компетентностной модели выпускника. Имеющихся знаний, умений, опыта достаточно для решения всего комплекса профессиональных задач.
Итоговая обобщенная оценка сформированности всех компетенций	Значительное количество компетенций не сформированы	Все компетенции сформированы, но большинство на низком уровне	Все компетенции сформированы на среднем или высоком уровнях	Большинство компетенций сформированы на высоком уровне
Уровень сформированности компетенций	Нулевой	Низкий	Средний	Высокий

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Оценка сформированности компетенций на защите ВКР осуществляется на основе содержания ВКР, доклада выпускника на защите, ответов на дополнительные вопросы с учетом предварительной оценке, выставленной в отзыве руководителем.

При оценке сформированности компетенций выпускников на защите ВКР рекомендуется учитывать сформированность следующих составляющих компетенций:

- полнота знаний, оценивается на основе теоретической части работы и ответов на вопросы;
- наличие умений, оценивается на основе эмпирической части работы и ответов на вопросы;
- владение опытом и навыками и проявление личностной готовности к профессиональному самосовершенствованию

По результатам защиты ВКР оформляется Ведомость с указанием оценки и уровня сформированности компетенций.

Итоговая обобщенная оценка уровня сформированности системы компетенций, подлежащих проверке, оценивается на защите ВКР по 4-х балльной шкале:

– «отлично» – сформированность компетенций соответствует требованиям компетентностной модели; выпускник готов самостоятельно решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи по видам профессиональной деятельности;

– «хорошо» – сформированность компетенций соответствует требованиям компетентностной модели; выпускник готов самостоятельно решать стандартные профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности;

– «удовлетворительно» – сформированность компетенций соответствует требованиям компетентностной модели; выпускник способен решать определенные профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности;

– «неудовлетворительно» – сформированность компетенций не соответствует требованиям ФГОС; выпускник не готов решать профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности.

В случае несформированности хотя бы одной компетенции, интегрированная оценка не может быть положительной.