Приложение 7

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
Доцент _____ М. С. Поярков
«27» декабря 2021 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) программы «Технология продукции и организация общественного питания»

квалификация Бакалавр

Киров 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 152F9F34BEA253FCE714EAC1F1E3E158
Владелец: Симбирских Елена Сергеевна
Действителен: с 04.04.2022 до 28.06.2023

Программа государственной итоговой аттестации составлена на основании:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

2. Учебного плана подготовки бакалавров по направленности (профилю) программы Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного в 2021 году

Программу разработал к.с.-х.н.,
доцент _____ А.В. Тюлькин 27.12.2021 г.

Рецензенты внутренний профессор _____ И.Я. Копысов

Программа одобрена учебно-методической комиссией
агрономического факультета
(протокол № 7 от «27» 12. 2021 г.)

Председатель учебно-методической комиссии
агрономического факультета,
к.с.-х.н., доцент _____ Тюлькин А.В.

Государственная итоговая аттестация является заключительным этапом оценки качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и должна дать объективную оценку уровня их подготовки к выполнению профессиональных задач и видов деятельности в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО). Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО.

Трудоемкость государственной итоговой аттестации определяется требованиям ФГОС и учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и составляет 9 зачетных единиц.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Цель государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания состоит в объективном выявлении уровня подготовленности обучающихся к компетентному выполнению следующих типов профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний обучающихся;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы, овладения методикой исследования при решении определенных проблем и вопросов в рамках заявленной темы исследования;
- определение уровня теоретических и практических знаний обучающихся, а также умение применять их для решения конкретных практических задач в соответствии с направленностью (профилем) программы Технология продукции и организация общественного питания оценка сформированности компетенций, которыми должен овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы.

Содержание государственной итоговой аттестации базируется на компетенциях выпускника как совокупного ожидаемого результата образования по ОПОП ВО магистратуры в соответствии с направлением подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленностью (профилем) программы Технология продукции и организация общественного питания.

В ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ в соответствии с ФГОС ВО и Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры установлено в качестве итогового аттестационного испытаний выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа должна обеспечить не только закрепление академической культуры, но и необходимую совокупность методологических представлений и навыков в избранной области профессионально деятельности.

Требования к выполнению и защите ВКР изложены в Положении об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы и в Положении о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (Положении об итоговой аттестации по образовательным программам

высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры).

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, должен быть подготовлен к решению следующих профессиональных задач в соответствии с направленностью (профилем) программы и видами профессиональной деятельности:

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда России)	Типы задач Профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (всфере промышленного производства кулинарной продукции).	Технологический	- Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции). 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).	Организационно-управленческий	- Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).	Проектный	- Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Технологические процессов производства продукции общественного питания; Ремонт и техническое обслуживание оборудования предприятий общественного питания.

Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для выполнения и защиты выпускной квалификационной работы:

а) основная литература:

1. Пищевая химия : учебное пособие / Е. В. Захарова. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 90 с. Лань : электронно-библиотечная система: https://e.lanbook.com/book/137705

2. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / В. Г. Урбан (сост.) ; составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. электронно-библиотечная система: https://e.lanbook.com/book/169451

3. Физиология питания : учебное пособие / О. А. Корнева. — Краснодар : КубГТУ, 2019. — 139 с. электронный // Лань : электронно-библиотечная система:

https://e.lanbook.com/book/167031

б) дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. Лань: электронно-библиотечная система: https://e.lanbook.com/book/112368

2. Санитария и гигиена питания : методические указания / составитель Н. Г. Главатских. — Ижевск : Ижевская ГСХА, 2020. — 90 с. Лань: электронно-библиотечная система: https://e.lanbook.com/book/178012

3. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / О. А. Блинова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 248 с. Лань: электронно-библиотечная система: https://e.lanbook.com/book/109452

в) Интернет-ресурсы:

ЭБС «ЛАНЬ» www.e.lanbook.com	Пакеты: «Ветеринария и сельское хозяйство», "Лесное хозяйство и лесоинженерное дело", «Инженерные и технические науки»	Доступ с компьютеров библиотеки
www.book.ru	Коллекции: Экономика и менеджмент, Право, Социально-гуманитарные науки,СПО	Доступ с компьютеров библиотеки
www.elibrary.ru	Портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 14 млн. научных статей и публикаций. На платформе eLIBRARY.RU доступны электронные версии более 2200 российских научно-технических журналов, в том числе более 1100 журналов в открытом доступе.	Доступ с любых компьютеров. Доступ к журналам открытого доступа требует предварительной регистрации.
Электронный каталог ФГБОУВО Вятский ГАТУ http://46.183.163.35/MarcWeb2	Библиографическая БД литературы	Доступ с любых компьютеров
Единое окно доступа к образовательным ресурсам http://window.edu.ru	Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.	Доступ с любых компьютеров
Национальная электронная библиотека http://нэб.рф	Поиск по фондам библиотек России федерального, регионального, муниципального уровня, библиотек научных и образовательных учреждений, а также правообладателей. На портале представлены электронные копии книг и библиографические записи. Часть книг находится в свободном доступе,	Доступ с любых компьютеров

	часть защищена авторским правом.	
www.ebs.rgazu.ru	Научные и учебно-методические ресурсысельскохозяйственного, агротехнологического и других смежныхнаправлений	Доступ с компьютеров библиотеки

г) периодические издания:

ГеоСибирь [Электронный ресурс]: журн. / Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Сибирский государственный университет геосистем и технологий» Научная электронная библиотека Режим доступа: https://elibrary.ru/publisher_about.asp?pubsid=8189

Перечень информационных технологий, используемых для подготовки к процедуре защиты и процедуре защиты, включая перечень программного обеспечения и информационных систем

1. Гарант, КонсультантПлюс – Справочно-правовые системы по законодательству Российской Федерации.
2. Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2
3. Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: www.elibrary.ru
4. Профессиональная база данных: Единое окно доступа к информационным ресурсам, Режим доступа: http://window.edu.ru

Материально-техническое обеспечение специальных помещений ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ для организации проведения государственной итоговой аттестации соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и оснащены необходимым оборудованием.

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
Помещение для самостоятельной работы	Б202 - Рабочее место администратора, компьютерная мебель, 2 компьютера администратора, 5 персональных компьютеров, 2 принтера, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus и свободно распространяемое программное обеспечение С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	А-304 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, сахариметр универсальный СУ-2, прибор Магницкого, ПЧП-3, эксикатор, 2 почвенных сита, РМП-1, прибор Бакшеева, электромельница, твердомер Ревякина
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	А-208 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение

	А-109 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, компьютер, комплект мультимедийного оборудования с экраном Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus, и свободно распространяемое программное обеспечение

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации представлен вприложении 7 а.

Приложение 7 а

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения государственной итоговой аттестации

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) программы «Технология продукции и организация общественного питания»
квалификация Бакалавр

Киров

1. Описание назначения ФОС

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для оценки планируемых результатов освоения образовательной программы:

- компетенций обучающихся, установленных ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

ФОС разработан на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания;
- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания;
- Положения «О формировании фонда оценочных средств для текущей, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования».

2. Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы

Универсальные компетенции:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсови ограничений

УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и
философском контекстах

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности дляобеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

Общепрофессиональные компетенции:

ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий ииспользовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства

продукциипитания

ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции питания

Профессиональные компетенции:

ПК-1. Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания

ПК-2. Способен вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

ПК-3. Способен 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-4. Способен 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-5. Способен 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

3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкалоценивания

Краткое содержание и структура компетенций в разрезе планируемых результатов обучения по каждой компетенции основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности профиля Технология продукции и организация общественного питания:

Оценивание выпускной квалификационной работы осуществляется по следующим группамкритериев:

- критерии содержания ВКР:

• обоснованность выбора и актуальность темы исследования;

• обоснование практической и теоретической значимости исследования;

• уровень осмысления теоретических вопросов и обобщения собранного материала;

• наличие в ВКР результатов, которые в совокупности решают конкретную научную и (или) практическую задачу; или - результатов (теоретических и (или) экспериментальных), которые имеют существенное значение для развития конкретных направлений в определенной отрасли науки; или научно обоснованных разработок, использование которых в полном объёме обеспечивает решение прикладных задач;

• обоснованность и четкость сформулированных выводов;

• адекватность использования методов исследования;

• объем и уровень анализа нормативной и научной литературы по исследуемой проблеме, релевантность, полнота, корректность и содержание цитирования, логичность изложения;

- критерии оформления ВКР:

• владение научным стилем изложения, орфографическая и пунктуационнаяграмотность;

• соответствие формы представления работы требованиям,

предъявляемым коформлению данных работ;

- критерии процедуры защиты ВКР:

• качество устного доклада: логичность, точность формулировок, обоснованностьвыводов;

• презентационные навыки: структура и последовательность изложения материала, соблюдение временных требований, использование презентационного оборудования и/или раздаточного материала, контакт с аудиторией, язык изложения;

• качество ответов на вопросы членов ГЭК: логичность, глубина, правильность и полнота ответов;

• качество ответов на замечания рецензента (при наличии рецензии): логичность, глубина, правильность и полнота ответов;

- рецензия (при наличии рецензии) - замечания рецензента.

Оценивание уровня сформированности компетенций при написании и защите ВКР осуществляется по шкале с градациями: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Уровень подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач оцениваетсяпо шкале: «высокий», «средний», «достаточный», «низкий».

Критерии	**Отлично**	**Хорошо**	**Удовлетвори-тельно**	**Неудовлетвори тельно**	**Проверяемый код компетенции**
Критерии содержания:	**Показатели критериев оценивания**				
обоснованность выбора и актуальность темы исследования	тема актуальна, и её актуальность раскрыта в полном объеме	тема актуальна, и её актуальность раскрыта	тема актуальна, но её актуальность раскрыта неполно	тема актуальна, и её актуальность не раскрыта	ОПК-1, ОПК-2, ПК-1
обоснование практической и теоретической значимости исследования	- в работе обоснована ее практическая и теоретическая значимость; - цель, поставленная в работе, достигнута полностью, о чём свидетельствуют последовательность и глубина изложения материала, сформулированные задачи решены; - работа имеет несомненную практическую значимость	- в работе раскрыта практическая и теоретическая значимость; - цель, поставленная в работе, достигнута полностью, есть замечания к последовательности и глубине изложения материала, сформулированные задачи решены; - работа имеет определённую практическую значимость	- в работе не полностью раскрыта практическая и теоретическая значимость; - цель, поставленная в работе, достигнута не полностью, т.к. не решены некоторые сформулированные задачи; есть замечания к последовательности и глубине изложения материала; - работа имеет определённую практическую значимость	- в работе сделана попытка описать практическую и теоретическую значимость; - цель, поставленная в работе, достигнута не полностью, т.к. не решено большинство сформулированных задач, есть существенные замечания к последовательности и глубине изложения материала; - работа не имеет практической значимости	УК-1, УК-2, ОПК-3, ОПК-4 ПК-2 ПК-3

уровень осмысления теоретических вопросов и обобщения собранного материала	- обучающийся демонстрирует высокий уровень осмысления теоретических вопросов и обобщения собранного материала по теме ВКР	- обучающийся демонстрирует достаточный уровень осмысления теоретических вопросов и обобщения собранного материала по теме ВКР	- обучающийся демонстрирует пороговый уровень осмысления теоретических вопросов и обобщения собранного материала по теме ВКР	- обучающийся демонстрирует недостаточный уровень осмысления теоретических вопросов и обобщения собранного материала по теме ВКР	
наличие в ВКР результатов, которые в совокупности решают конкретную научную и (или) практическую задачу, или - результатов (теоретических и (или) экспериментальных), которые имеют существенное значение для развития конкретных направлений в определенной отрасли науки, или - научно-обоснованных разработок, использование которых в полном объёме обеспечивает решение прикладных задач	ВКР содержит: - результаты, которые в совокупности решают конкретную научную и (или) практическую задачу, - или - результаты (теоретических и (или) экспериментальных), которые имеют существенное значение для развития конкретных направлений в определенной отрасли науки; - или - научно-обоснованные разработки, использование которых в полном объёме обеспечивает решение прикладных задач;	ВКР содержит: - результаты, которые в основном решают конкретную научную и (или) практическую задачу; - или - результаты (теоретические и (или) экспериментальные) , которые имеют определённое значение для развития конкретных направлений в определенной отрасли науки; - или - научно-обоснованные разработки, использование которых в основном обеспечивает решение прикладных задач	ВКР содержит: - результаты, которые частично решают конкретную научную и (или) практическую задачу; - или - результаты (теоретические и (или) экспериментальные), которые имеют несущественное значение для развития конкретных направлений в определенной отрасли науки; - или - научно-обоснованные разработки, использование которых частично обеспечивает решение прикладных задач;	ВКР содержит: - результаты, которые в совокупности не решают конкретную научную и (или) практическую задачу; - или - результаты (теоретические и (или) экспериментальные), которые не имеют существенного значения для развития конкретных направлений в определенной отрасли науки; - или - научно-обоснованные разработки, использование которых не обеспечивает решение прикладных задач;	УК-3, УК-4, ОПК-4, ОПК-5, ПК-3, ПК-4, ПК-5
обоснованность и четкость сформулированных выводов	- положения, выносимые на защиту, сформулированы чётко и грамотно; - выводы сделаны грамотно, отражают сущность проделанной работы и позволяют судить о достоверности исследования	- положения, выносимые на защиту, сформулированы грамотно; - выводы позволяют судить о достоверности исследования, но не в полном объёме отражают сущность проделанной работы	- нет чёткости в формулировке положений, выносимых на защиту; - выводы не в полном объёме отражают сущность проделанной работы и не позволяют судить о достоверности исследования	- положения, выносимые на защиту, сформулированы неграмотно; - выводы сделаны неграмотно, не отражают сущность проделанной работы и не позволяют судить о достоверности исследования	УК-5, УК-6 ОПК-2 ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3

адекватность использования методов исследования	- методы исследования адекватны заявленным целям и задачам ВКР	- методы исследования адекватны заявленным целям и задачам ВКР с незначительными отклонениями	- методы исследования адекватны заявленным целям и задачам ВКР частично	- методы исследования не адекватны заявленным целям и задачам ВКР	
объем и уровень анализа нормативной и научной литературы по исследуемой проблеме, релевантность, полнота, корректность и содержание цитирования, логичность изложения	- работа свидетельствует о глубоком анализе литературы по теме исследования	- в работе проводится анализ литературы по теме исследования	- в работе сделана попытка анализа литературы по теме исследования	- работа носит реферативный характер	УК-7 УК-8 ОПК-3 ОПК-5, ПК-1, ПК-2 ПК-3
Критерии оформления:	**Показатели критериев оценивания**				
владение научным стилем изложения, орфографическая и пунктуационная грамотность	- работа написана грамотно и аккуратно	- работа написана грамотно, однако имеется ряд исправлений	- работа написана с ошибками, и имеется много исправлений	- работа написана не грамотно	УК-9 УК-10, ОПК-11, ОПК-4 ПК-4, ПК-5
соответствие формы представления работы требованиям, предъявляемым к оформлению данных работ	- оформление и объём работы соответствуют всем требованиям, предъявляемым к работам такого рода; - работа содержит все необходимые документы и заявленные приложения	- оформление и объём работы соответствуют всем требованиям, предъявляемым к работам такого рода, однако имеются незначительные замечания; - работа содержит все необходимые документы и заявленные приложения, однако имеются замечания по последовательности приложений	- оформление и объём работы соответствуют не всем требованиям, предъявляемым к работам такого рода; - работа содержит все необходимые документы, но отсутствуют некоторые заявленные приложения, имеются замечания по их последовательности	- оформление и объём работы соответствуют не всем требованиям, предъявляемым к работам такого рода, имеются значительные замечания; - работа содержит не все необходимые документы, имеются значительные замечания по наличию и последовательности заявленных приложений	УК-1; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-2; ОПК-3
Критерии процедуры защиты:	**Показатели критериев оценивания**				

ачество устного доклада: логичность, точность формулировок, обоснованность выводов	-выступление на защите структурировано, раскрыты причины выбора и актуальность темы, цель и задачи работы, предмет, объект и хронологические рамки исследования, логика выведения каждого наиболее значимого вывода; в заключительной части доклада показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, освещены вопросы дальнейшего применения и внедрения результатов исследования в практику; -обучающийся свободно владеет темой и не испытывает трудностей в её представлении, практически не пользуется текстом доклада; -речь обучающегося грамотна и убедительна, проявляются высокий уровень профессионально-коммуникативной культуры, а также сформированность общекультурных и профессиональных компетенций	-выступление на защите структурировано, допускаются одна -две неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, целей и задач работы, предмета, объекта и хронологических рамок исследования, допускается погрешность в логике выведения одного из наиболее значимых выводов, которая устраняется в ходе дополнительных уточняющихся вопросов; в заключительной части недостаточно отражены перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы дальнейшего применения и внедрения результатов исследования в практику; -обучающийся свободно владеет темой, однако испытывает незначительные трудности в её представлении; редко пользуется текстом доклада; -речь обучающегося грамотна, но не всегда убедительна, проявляется продвинутый уровень сформированности общекультурных и профессиональных компетенций	- выступление на защите структурировано, допускаются неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, целей и задач работы, предмета, объекта и хронологических рамок исследования, допущена грубая погрешность в логике выведения одного из наиболее значимых выводов, которая при указании на нее, устраняется с трудом; в заключительной части недостаточно отражены перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы дальнейшего применения и внедрения результатов исследования в практику; - обучающийся владеет темой, однако испытывает трудности в её представлении, часто пользуется текстом доклада; - речь убедительна, однако имеются речевые ошибки, которые мешают восприятию сущности доклада, некоторые позиции доклада не аргументированы; -в процессе защиты демонстрирует допустимый пороговый уровень сформированности общекультурных и профессиональных компетенций	-выступление на защите не структурировано, недостаточно раскрываются причины выбора и актуальность темы, цели и задачи работы, предмет, объект и хронологические рамки исследования, допускаются грубые погрешности в логике выведения нескольких из наиболее значимых выводов, которые, при указании на них, не устраняются; в заключительной части не отражаются перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы дальнейшего применения и внедрения результатов исследования в практику; -обучающийся слабо владеет темой, испытывает значительные трудности в её представлении, читает текст доклада; - речь обучающегося неграмотна и неубедительна, обучающийся не показывает пороговый уровень сформированности общекультурных и профессиональных компетенций	УК-9 УК-10, УК-11, ОПК-5, ПК-4, ПК-5

презентационные навыки: структура и последовательность изложения материала, соблюдение временных требований, использование презентационного оборудования и (или) раздаточного материала, контакт с аудиторией, язык изложения	-доклад обучающегося построен логически верно, соблюдены временные рамки; -презентация (графический материал) составлена грамотно и способствует лучшему восприятию и пониманию сущности работы; -обучающийся умело использует научную и соответствующую своей специальности терминологию	-доклад обучающегося построен логически верно, однако имеются незначительные замечания в последовательности изложения или к соблюдению временных рамок; -презентация способствует лучшему восприятию и пониманию сущности работы, однако есть замечания к количеству и последовательности демонстрации слайдов (графического материала); - обучающийся использует научную и соответствующую своей специальности терминологию	-доклад обучающегося построен с логическими ошибками, не соблюдены временные рамки; - презентация не в полной мере соответствует докладу обучающегося, есть замечания к содержанию, количеству и последовательности демонстрации слайдов (графического материала); -обучающийся испытывает затруднения в использовании научной и соответствующей своей специальности терминологии	-доклад обучающегося построен логически не верно; -демонстрация слайдов (графического материала) составлена неграмотно и мешает восприятию и пониманию сущности работы; -обучающийся не владеет научной и соответствующей своей специальности терминологией	УК-1; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-2; ОПК-3
качество ответов на вопросы членов ГЭК: логичность, глубина, правильность и полнота ответов	-обучающийся отвечает на вопросы и замечания точно и корректно; -ответы на вопросы членов ГЭК логичны, раскрывают сущность вопроса, подкрепляются положениями монографическ их источников и нормативно-правовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают самостоятельно сть и глубину изучения проблемы обучающимся	-обучающийся отвечает на вопросы и замечания точно и корректно; -в ответах на вопросы членов ГЭК допущено нарушение логики, но, в целом, раскрыта сущность вопроса, тезисы выступающего подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы обучающимся	-обучающийся испытывает трудности в ответах на вопросы, не всегда корректно реагирует на замечания; -ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии не раскрывают до конца сущности вопроса, слабо подкрепляются положениями монографических источников и нормативно-правовых актов, выводами из ВКР, показывают недостаточную самостоятельность и глубину изучения проблемы обучающимся	- обучающийся не понимает сущности вопросов, испытывает трудности в ответах, не всегда корректно реагирует на замечания; -ответы на в опросы членов экзаменационной комиссии не раскрывают сущности вопроса, не подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами из ВКР, показывают отсутствие самостоятельности и глубины изучения проблемы обучающимся	УК-1; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-2; ОПК-3

качество ответов на замечания рецензентов: логичность, глубина, правильность и полнота ответов	- обучающийся отвечает на вопросы и замечания точно и корректно; -ответы на вопросы рецензента логичны, раскрывают сущность вопроса, подкрепляются положениями монографических источников и нормативно-правовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают самостоятельно сть и глубину изучения проблемы обучающимся	-обучающийся отвечает на вопросы и замечания точно и корректно; - в ответах на вопросы рецензента допущено нарушение логики, но, в целом, раскрыта сущность вопроса, тезисы выступающего подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают самостоятельност ь и глубину изучения проблемы обучающимся	-обучающийся испытывает трудности в ответах на вопросы, не всегда корректно реагирует на замечания; -ответы на вопросы рецензента не раскрывают до конца сущности вопроса, слабо подкрепляются положениями монографических источников и нормативно-правовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают недостаточную самостоятельность и глубину изучения проблемы обучающимся	-обучающийся не понимает сущности вопросов, испытывает трудности в ответах, не всегда корректно реагирует на замечания; -ответы на вопросы рецензента не раскрывают сущности вопроса, не подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают отсутствие самостоятельности и глубины изучения проблемы обучающимся	УК-4, УК-5 УК-6, ОПК-5, ПК-1, ПК-2 ПК-3

Уровень подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач должен соответствовать требованиям ФГОС и оценивается с помощью профессиональных стандартов в зависимости от вида (видов) профессиональной деятельности.

Уровень подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач оценивается по шкале: «высокий», «средний», «достаточный», «низкий».

Критерий	Шкала оценивания			
	высокий	средний	достаточный	низкий
Уровень подготовки обучающегося к решению профессиональных задач	обучающийся способен решать профессиональные задачи, установленные требованиями ФГОС (по видам деятельности) и профессиональными стандартами	обучающийся способен решать профессиональные задачи, установленные требованиями ФГОС (по видам деятельности) и профессиональными стандартами с незначительными запруднениями	обучающийся способен частично решать профессиональные задачи, установленные требованиями ФГОС (по видам деятельности) и профессиональными стандартами	обучающийся не способен решать профессиональные задачи, установленные требованиями ФГОС (по видам деятельности) и профессиональными стандартами

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы.

1. Проектное решение ресторана европейской кухни на 68 мест.
2. Проектное решение кафе русской кухни на 59 мест.
3. Проектное решение кафе-гриль на 65 мест.
4. Проектное решение кафе детское на 58 мест.
5. Проектное решение шашлычной на 64 места.
6. Проектное решение кафе-диско на 72 места.
7. Проектное решение блинной на 65 мест.

8. Проектное решение музыкального кафе на 52 места.
9. Проектное решение ресторана итальянской кухни на 70 мест.
10. Проектное решение семейного кафе на 66 мест.
11. Проектное решение котлетной на 59 мест.
12. Проектное решение чайной на 56 мест.
13. Проектное решение пирожковой на 48 мест.
14. Проектное решение пиццерии на 72 места.
15. Проектное решение пельменной на 58 мест.
16. Проектное решение кафе рыбной кухни на 60 мест.
17. Проектное решение ресторана немецкой кухни на 74 места.
18. Проектное решение ресторана английской кухни на 62 места.
19. Проектное решение ресторана венгерской кухни на 70 мест.
20. Проектное решение ресторана китайской кухни на 48 мест.
21. Проектное решение ресторана японской кухни на 66 мест.
22. Проектное решение кафе французской кухни на 57 мест.
23. Проектное решение кафе молодежное на 68 места.
24. Проектное решение кафе детское на 38 мест.
25. Проектное решение кафе театральное на 55 мест.
26. Проектное решение кафе рыбной кухни на 49 мест.
27. Проектное решение кафе мясной кухни на 63 места.
28. Проектное решение пельменной на 47 мест.
29. Проектное решение кофейни на 55 мест.
30. Проектное решение кафе быстрого обслуживания на 58 мест.
31. Проектное решение пельменной на 68 мест.
32. Проектное решение кафе молодежное на 59 места.
33. Проектное решение кафе студенческое на 73 места.
34. Проектное решение ресторана русской кухни на 68 мест.
35. Проектное решение чайной на 42 места.
36. Проектное решение шашлычной на 64 места.
37. Проектное решение блинной на 68 мест.
38. Проектное решение котлетной на 58 мест.
39. Проектное решение кафе детское на 85 мест.
40. Проектное решение банкет холла на 300 мест.
41. Проектное решение ресторана европейской кухни на 80 мест.
42. Проектное решение технического перевооружения ресторана «Тамада» в г. Москве.
43. Проектное решение общедоступной столовой в новом микрорайоне численностью 65 тысячжителей.
44. Проектное решение диетической столовой на 80 мест.
45. Проектное решение кафе при вокзале с пассажирским потоком 700 человек единовременно.
46. Проектное решение столовой на 500 сотрудников при проектной организации.
47. Проектное решение кафе на 50 мест в пгт. Выгоничи
48. Проектное решение кафе на 100 мест в г. Брянск.
49. Проектное решение кафе на 35 мест в г. Брянск
50. Проектное решение кафе «Светлана» на 80 мест в пгт. Старь Дятьковского района.
51. Проектное решение ресторана на 60 мест в г. Брянск
52. Проектное решение технического перевооружения кафе закусочной «Лазурный» в пгт.Выгоничи на 50 мест.
53. Проектное решение ресторана «Честер бар» на 120 мест в г. Брянск.Проектное решение кафе-кондитерской на 40 мест в г. Брянск.
54. Проектное решение кафе на 30 посадочных мест в пгт. Комаричи с разработкой блюда"Картофель-фри"

55. Проектное решение ресторана (клубный ресторан, спорт-ресторан, ресторан – ночной клуб) на90 посадочных мест.
56. Проектное решение ресторана «Семейный очаг» на 120 посадочных мест с организациейдетского отдыха.
57. Проектное решение ресторана молекулярной кухни на 70 посадочных мест.
58. Проектное решение кафе быстрого питания в формате фри-фло на 100 посадочных мест, г.Брянск
59. Проектное решение диджей-кафе на 75 посадочных мест с баром на 10 мест, г. Брянск.
60. Проектное решение кафе на 60 посадочных мест с летней площадкой на 30 мест, г. Брянск.
61. Проектное решение кафе-витрины на 75 (50, 30 и 25) посадочных мест.
62. Проектное решение шашлычной на 30 посадочных мест.
63. Проектное решение столовой при производственном предприятии на 300 посадочных мест.
64. Проектное решение столовой при ВУЗе на 130 посадочных мест.
65. Проектное решение общедоступной столовой на 100 посадочных мест.
66. Проектное решение детского кафе с игротекой, на 40 посадочных мест.
67. Проектное решение ресторана при вокзале на 50 посадочных мест.
68. Проектное решение ресторана при гостинице на 70 посадочных мест.
69. Проектное решение кафе (русской, итальянской, японской кухни и т.д.) на 45-90 посадочныхмест с обслуживанием официантами.
70. Проектное решение суши-бара на 40 посадочных мест.
71. Проектное решение столовой на автотрассе Брянск-Бомель.
72. Проектное решение кафе на 70 мест с банкетным залом на 20 мест в г. Сельцо
73. Проектное решение кафе Кафе с европейской кухней и организацией семейного отдыха на 165мест в Советском районе г. Брянска
74. Проектное решение кафе на 100 мест с коктейль-баром класса высший на 30 мест в г. Унеча
75. Проектное решение кафе на 150 мест в г. Новозыбков
76. Проектное решение кафе на 68 мест с коктейль-баром на 12 мест в г. Клинцы
77. Проектное решение ресторана шведской кухни на 140 мест с рыбным гриль-баром на 35 мест
78. Проектное решение ресторана французской кухни на 130 мест с гастрономическим бутиком вг. Почеп
79. Проектное решение ресторана мексиканской кухни на 120 мест с организацией закусочной на35 мест в г. Брянск
80. Проектное решение ресторана французской кухни высшего класса на 100 мест с банкетнымзалом на 30 мест в г. Брянск

5. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения образовательной программы.

Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа) является завершающим этапом учебного процесса в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ и представляет собой самостоятельное исследование какого-либо актуального практического вопроса в области подготовки бакалавра. ВКР предполагает достаточную теоретическую разработку темы с анализом нормативных, литературных и других источников по исследуемому вопросу, а также практическую значимость. Важным требованием к ВКР является обоснованность изложенных в ней выводов и предложений, ответов на поставленные в работе вопросы.

Основные задачи выпускной квалификационной работы:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний обучающихся;

- развитие навыков ведения самостоятельной работы, овладения методикой исследования при решении определенных проблем и вопросов в рамках заявленной темы исследования;

- определение уровня теоретических и практических знаний обучающихся, а также умение применять их для решения конкретных практических задач в соответствии с направленностью (профилем) программы Землеустройство и управление земельными ресурсами;

- оценка сформированности компетенций, которыми должен овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы.

Выпускные квалификационные работы защищаются на заседании экзаменационной (государственной экзаменационной) комиссии. Публичная защита представленной работы демонстрирует умение автора излагать и обосновывать результаты своего исследования. Время доклада –10 минут. Доклад, как правило, включает:

- изложение аргументов в пользу выбранной темы,
- определение предмета и задач исследования, путей их решения,
- ознакомление участников обсуждения с основными результатами работы.

При этом необходимо уточнить личный вклад в разработку проблемы. При необходимости автор может использовать заготовленные графики, таблицы и другие иллюстративные материалы, но в рамках лимита времени.

Процедура публичной защиты предполагает ответы автора на вопросы присутствующих, как по поводу устного выступления, так и в связи с самой письменной работой или же просто в связи с обсуждаемой проблемой. Ответы на вопросы должны быть краткими и точными.

После ответов на вопросы зачитывается отзыв руководителя, в котором дается характеристика профессиональных качеств автора, его отношения к делу на различных этапах подготовки к защите.

Затем зачитывается рецензия (при наличии), в которой дается оценка ВКР.

В обсуждении работы могут участвовать все преподаватели и обучающиеся, присутствующие на защите.

Процедура защиты предусматривает заключительное слово выпускника, которое предполагает ответы на замечания рецензента и всех, выступивших при обсуждении работы. Поскольку содержание рецензии известно автору заблаговременно, то он имеет возможность заранее подготовить ответы на замечания, содержащиеся в ней.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы оцениваются экзаменационной (государственной экзаменационной) комиссией. Оценка заносится каждым членом ГЭК (ЭК) в ведомость оценивания выпускной квалификационной работы обучающегося по четырехбалльной шкале. Итоговая оценка определяется как среднее арифметическое всех критериев. В случае оценки хотя бы одного критерия на оценку «неудовлетворительно», итоговая оценка не может быть выше оценки «неудовлетворительно». Так же в ведомость заноситься мнение члена ГЭК (ЭК) об уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач и мнение о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающихся. По окончании защиты секретарем заполняется обобщенная ведомость ГЭК (ЭК). Итог определяется как среднее арифметическое всех оценок каждого члена ГЭК (ЭК). Итог уровня подготовки к решению профессиональных задач определяется большинством одинаковых оценок членов ГЭК (ЭК).

Результаты защиты объявляются всей группе выпускников немедленно после оформления протокола закрытого заседания экзаменационной (государственной экзаменационной) комиссии, на котором проводилось обсуждение защит выпускных

квалификационных работ.

Оценка по результатам защиты выпускной квалификационной работы заносится в протокол заседания экзаменационной (государственной экзаменационной) комиссии и зачетную книжку, в которой ставят свои подписи председатель и члены комиссии. У обучающегося есть право не согласиться с оценкой и подать апелляцию в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (Положении о итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры).

Выпускная квалификационная работа после защиты передается для хранения на выпускающую кафедру и передается в библиотеку в электронном виде для размещения в ЭБС в соответствии с Положением о порядке размещения выпускных квалификационных работ в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ.

Приложение 7б

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшегообразования
«Вятский государственный агротехнологический университет»
Агрономический факультет

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы
Обучающихся по направлению подготовки
19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) программы
«Технология продукции и организация общественного питания»

ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И ПОРЯДКУ ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ

1. Основные требования к выпускной квалификационной работе

Выпускная квалификационная работа по соответствующей основной профессиональной образовательной программе высшего образования должен определять уровень усвоения студентом материала, предусмотренного рабочими программами дисциплин учебного плана, по которым проводится Государственный экзамен, и соответствия знаний и компетенций студента требованиям к выпускнику, предусмотренным ФГОС ВО по данному направлению.

Основными требованиями к работе являются:

– четкость и логическая последовательность изложения материала;

– краткость и точность формулировок, исключающая возможность неоднозначного их толкования;

– конкретность изложения полученных результатов, их анализа и теоретических положений;

– обоснованность выводов, рекомендаций и предложений. Содержание ВКР должно соответствовать названию темы.

Работа считается выполненной в полном объеме в том случае, если в ней нашли отражение все проблемы и вопросы, предусмотренные заданием на выполнение выпускнойквалификационной работы.

Для обеспечения высокого качества и оценки ВКР работодателями выпускные квалификационные работы подлежат обязательному внешнему рецензированию.

В качестве рецензентов привлекаются специалисты государственных органов, сферы бизнеса, НИИ, а также преподаватели других вузов.

В рецензии должны быть отмечены следующие моменты:

- актуальность темы;
- основные проблемы, рассмотренные в ВКР;
- теоретическая и практическая значимость;
- развернутая характеристика каждого раздела работы с выделением положительных сторони недостатков.

В заключении указывается, отвечает ли работа предъявляемым требованиям, какой оценки она заслуживает. Рецензия подписывается рецензентом с указанием его ученой степени, ученого звания, должности и места работы.

2. Структура и содержание ВКР (ориентированной на проектный вид профессиональной деятельности)

Квалификационная работа должна состоять из следующих частей:

Аннотация
Содержание
Введение
1. Технико-экономическое обоснование
2. Технологический раздел
3. Организационный раздел
4. Раздел безопасность жизнедеятельности
5. Экономический раздел
6. Заключение

Список использованной литературы
Приложения
Графические материалы и оформление проекта.

Если результаты работы используются в производстве - обязательно приложить

акты внедрения результатов. Если результаты работ опубликованы в печати или представлены на конференции – приложить опубликованную работу или справку об участии в конференции.

Введение должно содержать общую постановку проблемы, необходимость разработки предложенной выпускной квалификационной работы.

Технологический раздел представляет собой разработку производственной программы предприятия, являющейся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой.

Должны быть разработаны различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.

В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день

Определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.

Аналогичную работу необходимо проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.

Определить структуру производства, состав производственных цехов.

Определить производственные процессы, организацию рабочих мест и организацию труда по отдельным цехам производства. В процессе работы необходимо выполнить:

- составить производственные программы цехов; ассортимент продукции, п/ф;
- определить состав работников, график выхода на работу;
- организацию производственного и трудового процесса:
- состав рабочих мест в цехе,
- рассчитать и подобрать оборудование, инвентарь, посуду и т.д.;
- рассчитать площадь производственных, торговых, и административных помещений Выполнить планировку предприятия и схему взаимосвязи основных помещений. Дать

экспликацию помещений. Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания.

Организационный раздел представляет собой разработку организационных вопросов функционирования предприятия. Должны быть разработаны вопросы управления, организации снабжения, хранения продуктов, организации производства, организации коммерческой деятельности и обслуживания предприятий общественного питания.

Организация управления предприятием:

- построить организационную структуру управления предприятием;
- разработать систему управления предприятием.

Организация продовольственного и материально-технического снабжения:

- определить источники поступления сырья, товаров, материально-технических средств;

- условия снабжения с поставщиками, порядок заключения договоров, выбор поставщиков;

- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе;

- хранение продуктов и материальных ресурсов, размещение товаров, укладка, регулирование воздушной среды, проведение санитарно-гигиенических мероприятий на складе, наблюдение и текущий уход за товарами.

Указать особенности организации снабжения. Охарактеризовать каналы

товародвижения, получение материальных ценностей, организацию хранения отпуска на производство.

Организация производства: Описать структуру производства, состав производственных цехов, производственные процессы, организацию рабочих мест и организацию труда по отдельным цехам производства. В процессе работы необходимо выполнить:

- определить состав работников, график выхода на работу;
- порядок составления производственной программы цеха; ассортимент продукции, п/ф;
- перечень нормативно-технической документации, используемой в данном цехе;
- организацию производственного и трудового процесса;
- состав рабочих мест в цехе, оснащение их оборудованием, инвентарем, посудой и т.д.;
- обслуживание рабочих мест;
- создание благоприятных условий труда;
- формы разделения труда, взаимодействие в процессе труда;
- формы организации труда и их влияние на эффективность производства;
- использование прогрессивной технологии, средств автоматизации и т.д.;
- контроль качества продукции, п/ф.

Организация коммерческой деятельности и обслуживания потребителей:

- фирменный стиль предприятия (меню, интерьер и т.д.);
- состав торговых помещений, их оборудование;
- столовая посуда, приборы и т.д.;
- обслуживающий персонал, его квалификация;
- формы и методы обслуживания, применяемые на предприятии;
- услуги, предоставляемые потребителям;
- прогрессивные формы расчета с потребителями;
- использование компьютерных программ при обслуживании потребителей;
- музыкальное обслуживание.

Виды и средства рекламы, применяемые на предприятии:

- стимулирование сбыта продукции и услуг;
- пропаганда (организация связей со средствами массовой информации.

Раздел Безопасность жизнедеятельности - этот раздел является неотъемлемой частью

ВКР.

В ВКР, во многом все-таки имеющем характер учебной разработки, вопросы охраны труда

не могут быть решены полностью, и поэтому часть их дается лишь схематично, или даются указания о необходимости осуществления тех или иных мероприятий по охране труда.

В разделе по безопасность жизнедеятельности и экологичность ВКР, необходимо прежде всего дать оценку и проанализировать наличие потенциальных опасностей на проектируемом объекте с точки зрения охраны труда, а также оценку условий пожаро- и взрывоопасности.

Такого рода сведения могут быть собраны студентами во время практики, но они обязательно должны быть сверены с литературными и нормативными данными.

Далее следует привести конкретные правила охраны труда при обслуживании проектируемого оборудования, обратив особое внимание на мероприятия по их осуществлению.

Таким образом, в общем случае этот раздел должен состоять из трех частей:

1 - Условия эксплуатации оборудования и характеристика санитарно-гигиенических условий труда обслуживающего персонала.

2 - Правила охраны труда при обслуживании проектируемого оборудования.3 - Экология и защита окружающей среды.

Учитывая, что объем всего раздела невелик, изложение материала должно быть по возможности конкретным и четким (не следует, например, переписывать материал общего характера из учебников или других книг, приводить общие положения нормативных документов ит. д.).

Студентам можно порекомендовать свести конкретный материал, особенно по первойчасти, в таблицы.

В характеристике условий эксплуатации оборудования желательно указать санитарную группу промышленного предприятия в соответствии с санитарными нормами проектирования промышленных предприятий; категорию пожарной опасности, установленную строительными нормами и правилами; класс взрывоопасности и пожароопасности по правилам устройства электроустановок; характеристику помещения по степени опасности поражения электрическим током.

В характеристике санитарно-гигиенических условий труда приводятся сведения по метеоусловиям, причем эти сведения желательно приводить как для теплого, так и для холодного периода года, а значения показателей можно дать оптимальные и допустимые; здесь же следует привести данные по освещенности, шуму и вибрации, особенно если последнее имеет место при эксплуатации проектируемого оборудования.

Правила охраны труда для персонала при обслуживании проектируемого оборудования, составляющие вторую часть раздела, должны быть конкретными и применимыми непосредственно к этому оборудованию.

В этой же части особо следует выделить правила по электробезопасности.

Исходным материалом для написания этой части раздела могут служить инструкции по эксплуатации аналогичного оборудования и различного рода литература, предназначенная для кадров массовых профессий. Материал по экологии и защите окружающей среды должен освещать следующие вопросы: организация безотходного производства; сокращение и ликвидацияврредных выбросов; утилизация и очистка улавливаемых загрязнений; замена применяемых в производстве токсичных веществ; очистка сточных вод и др.

При написании этого раздела пояснительной записки студенту следует руководствоваться специальными методическими материалами, разработанными кафедрой «Безопасность жизнедеятельности» и точно определяющими содержание и объем всего раздела.

Экономический раздел. Должны быть определены основные экономические показатели предприятия:

- производственная программа и товарооборот;
- труд и заработная плата;
- издержки производства и обращения;
- ценообразование;
- доходы и рентабельность.

Производственная программа и товарооборот. По производственной программе предприятия рассчитать товарооборот, определить удельный вес в товарообороте меню со свободным выбором блюд, бизнес ланч, доставки на дом, ассортимента мучных кондитерских изделий, банкетов и т.д.

На основании меню предприятия определить среднюю цену предложения по группам блюд. Рассчитать средний чек на основании меню и сравнить его со средним чеком фактически действующего предприятия.

Экономика снабжения предприятия.

Основой торгово-производственной деятельности является снабжение сырьем и товарами, поэтому необходимо отразить ассортимент поставляемых сырья и товаров, структуру используемого сырья и рассчитать издержки на его покупку в ценах

поставщика.

Труд и заработная плата.

В этом разделе необходимо проанализировать штатное расписание предприятия, рассчитать среднюю выработку предприятия и работника производства.

Штатное расписание предприятия общественного питания должно быть рассчитано по группам: административно-управленческий персонал, работники производства, работники зала, торговая группа, прочие работники.

Разработать формы оплаты и системы стимулирования труда.

Рассчитать трудовые показатели предприятия - численность работников предприятия, численность работников производства, среднюю выработка 1 работника предприятия, среднюю выработку 1 работника производства, фонд оплаты труда, среднюю месячную заработную плату 1 работника.

Издержки производства и обращения.

В данном разделе студент рассчитывает объем и структуру затрат предприятия по отдельным статьям в соответствии с действующей статистической отчетностью и отчетом о затратах на производство.

1. Транспортные расходы
2. Расходы на оплату труда
3. Отчисления на социальные нужды
4. Расходы на аренду и содержание зданий, сооружений, помещений, оборудования иинвентаря
5. Амортизация основных средств
6. Расходы на ремонт основных средств
7. Износ санитарной одежды, столового белья, малоценных и быстроизнашивающихсяпредметов, столовой посуды и приборов
8. Расходы на топливо, газ, электроэнергию для производственных нужд
9. Расходы на хранение, подработку, подсортировку и упаковку товаров
10. Расходы на рекламу
11. Проценты за пользованием кредитом
12. Потери товаров и технологические отходы
13. Расходы на тару
14. Прочие расходы
15. Доходы и рентабельность.

В разделе должны быть рассчитаны валовой доход, чистый доход (прибыль), балансовая прибыль, налогооблагаемая прибыль, доход предприятия, источники их формирования, порядок и ставки налогообложения.

На основе проведенного анализа студент должен дать оценку происходящим процессам, разработать рекомендации по повышению экономической эффективности производственно- хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.

Заключение содержит выводы, итоги выпускной квалификационной работы, где поощряется самостоятельность суждений и оценок.

Список использованной литературы. Перечень использованной литературы следует оформлять в виде библиографического списка.

Приложения. Не вошедшие в основной текст материалы приводятся в конце работы в виде приложений. Это могут быть расчеты, иллюстрации, таблицы, графики и т.п. Приложения нумеруются. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы, в правом верхнем углу иметь надпись "Приложение" с указанием порядкового номера и заголовок посередине страницы. Располагаются приложения в порядке появления ссылок на них в тексте.

Требования к оформлению квалификационной работы

Написание и оформление выпускной квалификационной работы должно проводиться в строгом соответствии с требованиями к оформлению текстовой

документации (с соблюдением основных положений действующих стандартов - ГОСТ 2.105-95 ЕСКД "Общие требования к текстовым документам"). Общими требованиями к работе являются:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

Нумерация страниц работы и приложений должна быть сквозная. Все страницы работы, включая иллюстрации, список литературы и приложения, нумеруются арабскими цифрами по порядку от титульного листа до последней страницы без пропусков и повторений. На титульном листе и «задания» номер (цифра 1 и 2) не ставится. Порядковый номер ставится в рамке (в правом нижнем углу страницы), начиная с цифры 3.

Работа подается в печатном или рукописном виде. Текст работы выполняется на одной стороне листа одно-сортной белой бумаги формата А4 (210х297). Шрифт: TimesNewRoman, 14 пт, межстрочный интервал 1,5. Поля: левое - 25 мм, правое - 15 мм, верхнее и нижнее - 20 мм.

Нумерация страниц и разделов

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему документу. Номер проставляется внизу в рамке (в правом нижнем углу страницы) шрифтом 14.

Титульный лист и задания включается в общую нумерацию, но номер страницы на нем не проставляется. Иллюстрации, таблицы, графики, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

Основную часть работы состоит из разделов, подразделов, глав, параграфов, пунктов и подпунктов. Они нумеруются (кроме введения, заключения, списка литературы, приложений)арабскими цифрами.

Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Слово "раздел" не пишется.

Заголовки разделов располагают с красной строки, Введение, Заключение, Оглавление,Список литературы, Приложения располагают в середине строчки без точки в конце сроки, отделяя от текста одним межстрочным интервалам. Переносы в заголовках не допускаются. Каждую главу рекомендуется начинать с новой страницы (большая рамка).

Графический материал

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки, рисунки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, если в указанном месте они не помещаются.

На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе. Например, "... в соответствии с рисунком 2" при сквозной нумерации и "... в соответствии с рисунком 1.2" при нумерации в пределах раздела.

Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всей работы. Номер следует размещать под иллюстрацией посередине после слова «Рисунок».

Если в работе только одна иллюстрация, её нумеровать не следует и слово «Рисунок» под ней не пишут.

Таблицы Цифровой материал рекомендуется помещать в работе в виде таблиц. Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице.

На все таблицы должны быть ссылки в тексте.

Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в

пределах всей работы или раздела. Номер следует размещать в левом верхнем углу над заголовком таблицы после слова “Таблица”. Допускается нумерация таблиц в пределах раздела.

Если в работе одна таблица, её не нумеруют и слово “Таблица” не пишут.

Каждая таблица должна иметь заголовок, который помещается после слова “Таблица”.Слово “Таблица” через « - » и заголовок начинаются с главной буквы, точка в конце заголовка не ставится.

Заголовки граф таблицы должны начинаться с главных букв, подзаголовки со строчных, если последние подчиняются заголовку. Заголовки граф указываются в единственном числе Графу“№ п/п” в таблицу включать не следует.

Таблицу следует размещать так, чтобы читать её без поворота работы, если такое размещение невозможно, таблицу располагают так, чтобы её можно было читать, поворачивая работу по часовой стрелке.

При переносе таблицы головку таблицы следует повторить, и над ней размещают слова “Продолжение таблицы”, с указанием её номера. Если головка таблицы велика, допускается её не повторять, в этом случае следует пронумеровать графы и повторить их нумерацию на следующей странице. Заголовок таблицы не повторяют.

Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы отсутствуют, то ставится прочерк. Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

Если все показатели, приведённые в таблице, выражены в одной и той же единице, то её обозначение помещается над таблицей справа.

Заменять кавычками повторяющиеся в таблице цифры, математические знаки, знаки процента, обозначения марок материала, обозначения нормативных документов не допускается.

Формулы и уравнения

Пояснение значений, символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, как и в формуле.

Значение каждого символа и числового коэффициента следует давать с новой строки, первую строку пояснения начинают со слова “где” без двоеточия. Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и нижекаждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки.

Если уравнение не умещается в одну строку, оно должно быть перенесено после знака равенства (=), или после знака плюс (+), или после других математических знаков с их обязательным повторением в новой строке.

Формулы и уравнения в работе следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении напротив формулы. Допускается нумерация формул в пределах раздела.

Список использованных источников (литературы)

Список должен содержать перечень источников, использованных при выполнении работы. Выполнение списка и ссылки на него в тексте - по ГОСТ 7.32-2001, ГОСТ 7.1-84, ГОСТ 7.80-2000, ГОСТ 7.82-2001. Список литературы включают в содержание работы.

Сведения о книгах должны включать фамилию и инициалы автора, заглавие книги, место издания, издательство, год издания и количество страниц в книге. Фамилию автора следует указывать в именительном падеже. Если книга написана двумя или более авторами, то указывается фамилия и инициалы только первого из них.

Заглавие следует приводить в том виде, в каком оно дано на титульном листе. Наименование места издания необходимо приводить полностью в именительном падеже;

допускается сокращение только двух городов: Москва (М), Ленинград (Л) и Санкт-Петербург (СПб).

Сведения о статье из периодического (продолжающегося) издания должны

включать: фамилию и инициалы автора, заглавие статьи, наименование издания (журнала), наименование серии (если таковая имеется), год выпуска, том (при необходимости), год издания (журнала), страницы, на которых помещена статья.

Рекомендации к оформлению графической части ВКРОбщие положения

Чертежи и схемы должны быть выполнены на чертежной бумаге стандартных форматов с основной и дополнительной надписями.

При выполнении графической части должны быть соблюдены известные студентам правила ЕСКД и другие государственные стандарты.

Вопросы оформления графической части ВКР (обозначение чертежей, заполнение спецификации и др.).

Составление спецификаций

Формы и порядок заполнения спецификаций на все виды изделий должны соответствовать ГОСТ 2.106-96. Спецификацию составляют на отдельных листах формата А4.

Спецификация в общем виде состоит из разделов, которые располагаются в следующем порядке: «Документация», «Комплексы», «Сборочные единицы», «Детали», «Стандартные изделия», «Прочие изделия», «Материалы» и др. Наименование каждого раздела записывают в виде заголовка в графе «Наименование» и подчеркивают. Выше и ниже заголовка оставляют не менее одной свободной строки.

В раздел «Документация» вносят комплект конструкторских документов специфицируемого изделия. Например, в этот раздел спецификации изделия (машины) войдут: сборочные чертежи изделия, все схемы, теоретические чертежи, таблицы, диаграммы, пояснительная записка.

Листы спецификаций снабжаются основной надписью. Листы спецификаций подшиваются в конце пояснительной записки.

Приложения

Материал, дополняющий текст работы, допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, графический материал, таблицы большого формата, расчеты, и т.д. Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах. Приложения могут быть обязательными и информационными. Информационные приложения могут быть рекомендуемого или справочного характера. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова "Приложение" и номера.

3. Предварительная защита выпускной квалификационной работы

Предварительная защита проводится не позднее, чем за месяц до официальной даты защиты выпускных квалификационных работ.

С целью осуществления выпускающей кафедрой контроля качества выпускных квалификационных работ и подготовки обучающихся к официальной защите проводится заседание выпускающей кафедры, где каждый обучающийся в присутствии руководителя выпускной квалификационной работы проходит предварительную защиту выпускной квалификационной работы. К предварительной защите обучающийся представляет задание на выполнение выпускной квалификационной работы и полный непереплетенный (несброшюрованный) вариант выпускной квалификационной работы.

В обязанности членов выпускающей кафедры входит:

– оценка степени готовности выпускной квалификационной работы;

– дача рекомендаций по устранению выявленных недостатков работы (при их наличии);

– рекомендации о допуске выпускной квалификационной работы к

официальной защите.

Результаты обсуждения выпускных квалификационных работ: оценка степени готовности, рекомендации по устранению выявленных недостатков работы (при их наличии), рекомендация о допуске (не допуске) к официальной защите фиксируются в протоколе заседания выпускающей кафедры.

4. Рецензирование выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа подлежит внешнему рецензированию. В качестве рецензентов могут привлекаться специалисты, имеющие высшее образование и работающие в государственных учреждениях, в сфере бизнеса, а также профессора и преподаватели других вузов, не работающие на выпускающей кафедре в качестве совместителей. При этом предпочтение отдается специалистам тех учреждений и организаций, где обучающийся проходил преддипломную практику.

Выпускная квалификационная работа предоставляется официальному рецензенту обязательно в переплетенном виде не позднее, чем за 10 дней до защиты и возвращается на выпускающую кафедру вместе с официальной рецензией не позднее, чем за 5 дней до защиты выпускной квалификационной работы. Рецензия выполняется по установленной форме.

В рецензии должно быть отмечено значение изучения данной темы, ее актуальность, теоретическая и практическая ценность, а также насколько успешно обучающийся справился с раскрытием темы работы и рассмотрение теоретических и практических вопросов.

Рецензенту следует обратить внимание на содержание и оформление выпускной квалификационной работы. При этом следует обратить внимание на:

–полноту и глубину рассмотрения проблемы, соответствующей теме выпускной квалификационной работы;

–использование отечественной и зарубежной литературы;

–используемые методы анализа проблемы;

–грамотность оформления, достаточность иллюстрационного материала и т.д.

В рецензии указывается оценка, которую заслуживает выпускная квалификационная работа.

Подпись рецензента должна быть заверена печатью организации.

При получении обучающимся рецензии ему, совместно с руководителем выпускной квалификационной работы, следует подготовить ответ за замечания.

В случае, если рецензент, исходя из содержания выпускной квалификационной работы, не считает возможным допустить выпускника к защите работы в ГЭК, этот вопрос рассматривается в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ с участием руководителя и автора выпускной квалификационной работы.

5. Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы является итоговым испытанием государственной аттестации выпускников и проводится в соответствии с графиком итоговой государственной аттестации. К защите выпускной квалификационной работы следует готовиться основательно и серьезно. Обучающийся должен не только написать высококачественную работу, но и уметь защитить ее.

На защиту предоставляется полностью оформленная (переплетенная в твердом переплете) выпускная квалификационная работа, в которую вкладываются отзыв руководителя выпускной квалификационной работы и внешняя рецензия. Выпускная квалификационная работа должна быть представлена секретарю комиссии не позднее 12 часов рабочего дня, предшествующего дню защиты. Защита выпускной

квалификационной работы проводится на открытом заседании комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Обучающийся должен подготовить доклад, в котором необходимо четко и кратко изложить основные положения выпускной квалификационной работы, при этом для большей наглядности следует представить презентацию (демонстрационный материал, основанный на иллюстративном материале выпускной квалификационной работы). Перечень слайдов, представляемых на защиту, определяется обучающимся совместно в руководителем выпускной квалификационной работы.

В докладе следует отразить: актуальность темы; цель выпускной квалификационной работы; задачи, решаемые для достижения этой цели; объекта и краткое изложение сути проведенного исследования; выявленные недостатки и предложения по их устранению, направления совершенствования методов проведения земельного кадастра. Продолжительность доклада должна составлять 7-10 минут.

После доклада обучающемуся задаются вопросы по теме выпускной квалификационной работы. Уяснив сущность вопросов, он должен дать краткий и убедительный ответ. Затем руководитель выпускной квалификационной работы или члены ГЭК зачитывают отзыв и рецензию на выпускную квалификационную работу. После этого обучающемуся предоставляется слово для квалифицированного ответа на замечания рецензента (согласиться с ними, аргументировано опровергнуть их, отстаивая свою точку зрения или объяснив причину недоработок и каким способом их надо устранить). Во время защиты ведется протокол заседания ГЭК, в котором отражаются все заданные вопросы, ответы.

После окончания защиты проводится закрытое заседание ГЭК, на котором подводятся итоги ее работы, оцениваются бакалаврские работы и принимается решение о присвоении соответствующей квалификации, а также о рекомендации для поступления его в магистратуру.

Для оценки сформированности компетенций при защите выпускной квалификационной работы используется разработанная форма.

Основными критериями оценки выпускных квалификационных работ являются следующие:

– актуальность и научная новизна темы работы;

– практическая значимость работы;

– применение современной методологии исследования;

– умение работать с нормативной литературой;

– комплексный, системный подход к разработке и решению проблемы;

– умение грамотно, стройно и логически обоснованно излагать свои мысли, обобщать расчеты, строить графики, схемы и чертежи;

– умение грамотно применять методический инструментарий земельного кадастра;

– оформление работы в соответствии с установленными требованиями.

При оценке на защите выпускной квалификационной работы ГЭК также принимает во внимание следующие моменты:

– отзыв на выпускную квалификационную работу научного руководителя;

– презентация и содержание доклада;

– качество, полнота и глубина ответов на вопросы членов комиссии. Оценка «отлично» выставляется в случае, если:

– выпускная квалификационная работа содержит грамотно изложенные теоретическую и нормативную базу, зарубежный опыт и результаты исследования, глубокий комплексный анализ, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами, обоснованными предложениями и расчетами;

– имеет положительный отзыв научного руководителя;

– при защите работы обучающийся показывает глубокое знание рассматриваемой

темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по совершенствованию деятельности объекта и эффективному использованию выявленных резервов, без затруднений отвечает на поставленные вопросы и комментирует представленный к защите демонстрационный материал.

Оценка «хорошо» выставляется в случае, если:

–выпускная квалификационная работа содержит грамотно изложенные теоретическую и нормативную базу и результаты исследования, достаточно подробный анализ, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с частично обоснованными предложениями;

–работа имеет положительный отзыв научного руководителя;

–при защите обучающийся показывает знания вопросов темы, достаточно свободно оперирует данными исследования, вносит отчасти обоснованные предложения по совершенствованию деятельности объекта и эффективному использованию выявленных резервов, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы и комментирует представленный к защите презентационный материал.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в случае, если:

–выпускная квалификационная работа содержит недостаточно структурированную теоретическую главу, базируется на практических данных, но отличается поверхностным анализом, в ней просматривается непоследовательность изложения материала и представление необоснованных предложений;

–в отзыве руководителя имеются замечания по содержанию работы и методике ее выполнения;

–при защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание исследуемой в работе темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в случае, если:

–выпускная квалификационная работа не содержит грамотно изложенные теоретическую и нормативную базу и результаты исследования, а также отличается несоответствием требованиям, предъявляемым к ее содержанию и оформлению;

–в отзыве руководителя имеются существенные критические замечания;

–при защите обучающийся затрудняется с ответом на поставленные вопросы, не знает теоретических аспектов работы, допускает существенные ошибки, не подготовлен демонстрационный материал.

Решение комиссии принимается простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или го заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса. Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»,

«неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК. После объявления результатов защиты заседаниеГЭК объявляется закрытым.