**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**«БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ»**

ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения 4г 6м

Объем дисциплины:

 в зачетных единицах: 9 з.е.

 в академических часах: 324 ак.ч.

2022

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» составлена Шарафутдиновой Г.И. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. N 1047, Профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329н, Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 N 610н, Профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281 н.

Программа:

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением кафедры Экономики и предпринимательства

 от 6 апреля 2022 г., протокол № 8

**одобрена** Научно-методическим советом от 13 апреля 2022 г., протокол №8.

Содержание

1. Общие положения

2. Требования к результатам освоения основной профессиональной

образовательной программы

3. Методические рекомендации по выполнению выпускной

квалификационной работы

3.1. Перечень примерных тем для выпускной квалификационной

работы

3.2. Требования к выпускным квалификационным работам и

порядку их выполнения

3.3. Критерии оценки результатов защиты выпускных

квалификационных работ

4. Фонд оценочных средств для проведения итоговой

(государственной итоговой) аттестации

4.1. Содержание выпускной квалификационной работы и его

соотнесение с требованиями к результатам освоения основной

профессиональной образовательной программы

4.2. Оценка содержания выпускной квалификационной работы и

его соотнесение с требованиями к результатам освоения основной

профессиональной образовательной программы

Приложения

1. Общие положения

Итоговая государственная итоговая аттестация проводится в целях определения уровня соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта. Задачами государственной итоговой аттестации являются: − оценка качества подготовки обучающихся по основной профессиональной образовательной программе; − оценка уровня подготовки обучающегося к решению задач профессиональной деятельности; − решение вопроса о присвоении выпускникам квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа об образовании и о квалификации, установленного образца.

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 N 1047. Итоговая (государственная итоговая) аттестация по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» включает: - подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы.

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие основную профессиональную образовательную программу по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» могут осуществлять профессиональную деятельность:

− 22 пищевая промышленность, включая производство напитков и табака:

− 22.005 специалист по технологии продукции и организации общественного питания.

− 33 сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.):

 − 33.011 повар;

− 33.008 руководитель предприятия питания.

В рамках освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

− технологический;

 − организационно-управленческий;

− проектный.

Основными объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

 − сетевые и крупные предприятия питания, в т.ч. в индустрии туризма; − крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

− центральные офисы сети предприятий питания;

− торговые организации любой организационно-правовой формы собственности, имеющие в структуре объекты общественного питания;

− предприятия общественного питания кооперативных организаций.

К итоговой (государственной итоговой) аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности, в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по освоению профессиональной образовательной программе.

2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

У выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| Код и наименование универсальной компетенции | Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции |
| УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | УК-1.1. Способен анализировать поставленную задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачиУК-1.2. Способен разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации |
| УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | УК-2.1. Способен определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели УК-2.2. Способен выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений |
| УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | УК-3.1. Способен на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в командеУК-3.2. Способен применять навыки командной работы для достижения заданного результата |
| УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | УК-4.1. Способен выбирать стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерстваУК-4.2. Способен вести деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате деловой корреспонденции |
| УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | УК-5.1. Способен формулировать собственную гражданскую и мировоззренческую позицию на основе философских знаний и социально-исторических закономерностей развития обществаУК-5.2. Способен толерантно воспринимать социальные и культурные различия, уважительно и бережно относится к историческому наследию и культурным традициям 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-6.1. Способен оценивать временные ресурсы и ограничения и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы карьерного ростаУК-6.2. Способен выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, применять методы и принципы самообразования в течение всей жизни |
| УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | УК-7.1. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельностиУК-7.2. Способен применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности |
| УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | УК-8.1. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельностиУК-8.2. Способен осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств защиты |
| УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах | УК-9.1. Способен понимать особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферахУК-9.2. Способен взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами |
| УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | УК-10.1. Способен понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономикеУК-10.2. Способен применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности |
| УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению | УК-11.1. Способен демонстрировать гражданскую позицию, выражающуюся в нетерпимом отношении к коррупцииУК-11.2. Способен давать оценку коррупционному поведению и содействовать его пресечению |

|  |  |
| --- | --- |
| Код и наименование общепрофессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции |
| ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности; | ОПК-1.1 Способен применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задачОПК-1.2 Способен выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач |
| ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; | ОПК-2.1. Способен использовать естественнонаучные законы и применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельностиОПК-2.2. Способен использовать фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; | ОПК-3.1. Способен использовать основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельностиОПК-3.2. Способен осуществлять выбор технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов |
| ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания; | ОПК-4.1. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питанияОПК-4.2. Способен выбрать необходимые технологические приемы для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов |
| ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания. | ОПК-5.1. Способен применять знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания и обслуживания посетителейОПК-5.2. Способен осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания |

|  |  |
| --- | --- |
| Код и наименование профессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции |
| ПК-1. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания | ПК-1.1. Способен контролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов обслуживания посетителей, принятых в организацииПК-1.2. Способен оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологииПК-1.3. Способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания  |
| ПК-2. Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | ПК-2.1. Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документациейПК-2.2. Способен обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборовПК-2.3. Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания |
| ПК-3. Способен управлять персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания | ПК-3.1. Способен оценивать функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питанияПК-3.2. Способен к эффективному межличностному и деловому общению, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала  |
| ПК-4. Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания  | ПК-4.1. Способен планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на нихПК-4.2. Способен разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития |
| ПК-5. Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания | ПК-5.1. Способен разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания ПК-5.2. Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания, разрабатывая элементы дизайна интерьера |

 3. Методические рекомендации по выполнению выпускной

квалификационной работы

 3.1 Перечень примерных тем выпускных квалификационных работ

1. Проект ретро-кафе на 50 мест.

2. Проект ресторана паназиатской кухни на 56 мест.

3. Проект общедоступного кафе на 62 места.

4. Проект кафе на 70 мест с оказанием услуг кейтеринга.

5. Проект кафе французской кухни на 55 мест.

6. Проект кафе на 52 места при ж/д вокзале.

7. Проект ресторана на 82 места.

8. Проект кафе городского типа на 60 мест.

9. Проект кафе татарской кухни на 58 мест.

10. Проект придорожного кафе на 46 мест.

11. Проект кафе национальной кухни на 56 мест.

12. Проект молодежного кафе на 35 мест.

13. Проект ресторана на 38 мест.

14. Проект пиццерии на 50 мест.

15. Проект кафе с элементами башкирской кухни на 75 мест.

16. Проект интернет –кафе на 40 мест.

17. Проект кафе с обслуживанием официантами на 76 мест с пивным

баром на 10 мест.

18. Проект ресторана при гостинице на 80 мест.

19. Проект фуд-корта на 200 посадочных мест в развлекательном

центре.

20. Проект детского эко-кафе на 40 мест.

21. Проект шашлык-бара на 30 мест.

22. Проект пищеблока многопрофильной больницы на 100 коек.

23. Проектирование предприятия потребительской кооперации «Кафе

быстрого обслуживания на 44 места».

24. Проектирование предприятия потребительской кооперации

«Ресторан японской кухни» на 25 мест.

25. Проектирование предприятия потребительской кооперации

«Ресторан с элементами башкирской кухни на 73 места».

26. Проектирование предприятия потребительской кооперации

«Кофейня на 42 места».

27. Проект арт-кафе на 50 мест.

28. Реконструкция мясо-рыбного цеха в кафе национальной кухни.

29. Реконструкция кондитерского цеха в кафе «Кондитерское» на 48

мест.

30. Реконструкция пищеблока в санатории на 300 отдыхающих.

3.2 Тематика выпускных квалификационных работ (в форме исследовательской работы)

1. Разработка технологии пшеничного хлеба с использованием обогатителей растительного происхождения

2. Разработка технологии хлебобулочных изделий с использованием различных видов растительного сырья.

3. Разработка технологии замороженных полуфабрикатов национальных кулинарных изделий.

4. Разработка технологии замороженных мясных полуфабрикатов.

5. Разработка технологии кулинарной продукции из мяса с проектированием горячего и мясного цеха.

6. Разработка технологии приготовления кулинарных изделий из слоеного теста с различными фаршами для системы быстрого питания с проектированием мучного цеха.

7. Расширение ассортимента и разработка технологии приготовления

холодных блюд и закусок в ресторане.

8. Разработка технологии производства мучных изделий с использованием молочного сырья.

9. Разработка технологии применения белковых добавок при выработке мясных кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.

10. Разработка технологии обогащённых блюд и кулинарных изделий для диетического питания.

11. Сравнение диетологических свойств и технологии приготовления

блюд из различных видов сырья.

12. Разработка технологии десертов с использованием различных видов

нетрадиционного растительного сырья.

13. Совершенствование технологии производства продуктов из мяса

птицы.

14. Разработка комплексных технологических мероприятий по

увеличению сроков хранения и реализации мясных полуфабрикатов.

15. Разработка технологии замороженных мясных полуфабрикатов из

мяса дичи (косули, кабана и т.д.).

16. Разработка технологии замороженных мясных фаршированных

полуфабрикатов из пернатой дичи.

17. Разработка рецептур и технологии приготовления мясных

рубленных полуфабрикатов повышенной биологической ценности.

18. Современные тенденции в приготовлении блюд из рыбы и

морепродуктов.

19. Современные тенденции технологии приготовления десертов,

особенности оформления и подачи.

20. Разработка рецептур и технологии десертов с сахарозаменителями.

3.2. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

3.2.1 Общие положения

Выпускная квалификационная работа (далее — ВКР) является обязательной формой итоговой государственной аттестации лиц, завершающих освоение образовательных программ по направлениям подготовки (уровень бакалавриата) и специальностям .Выпускные квалификационные работы выполняются в формах, соответствующих определенным ступеням (уровням) высшего профессионального образования: для квалификации «бакалавр» - в форме выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

Выполнение выпускной квалификационной работы имеет своей целью:

- расширение, закрепление, систематизацию теоретических знаний, приобретение навыков практического применения этих знаний при решении конкретной научной, технической, производственной, экономической или организационно-управленческой задачи;

- развитие навыков ведения самостоятельного исследования и овладения обучающимися методикой исследовательской деятельности;

- выявление умений выпускника по обобщению результатов работы‚ разработке практических рекомендаций в исследуемой области;

- приобретение опыта представления публичной защиты результатов своей деятельности, а также оценку сформированности общекультурных и профессиональных компетенций выпускника в соответствии c требованиями ФГОС.

Условия и сроки выполнения выпускных квалификационных работ устанавливаются институтом на основании положения, соответствующих образовательных стандартов высшего профессионального образования в части, касающейся требований к итоговой государственной аттестации выпускников, и рекомендаций учебно-методических объединений высших учебных заведений. За актуальность, соответствие тематики выпускной квалификационной работы профилю направления (специальности), руководство и организацию её выполнения ответственность несёт Кафедра экономики и предпринимательства и непосредственно руководитель работы. Автор выпускной квалификационной работы несет ответственность за качество ее выполнения, а также за своевременное завершение работы. По каждой основной образовательной программе кафедрой разрабатываются в составе фонда оценочных средств методические рекомендации по подготовке и защите ВКР, которые определяют требования к структуре, содержанию и критерии оценки ВКР, правила подготовки к защите ВКР и требования к отзыву руководителя на BKP. Тексты выпускных квалификационных работ размещаются организацией в электронно-библиотечной системе организации и проверяются на объём заимствования. Проверка проводится в целях осуществления контроля степени самостоятельности и корректности использования данных из заимствованных источников и, следовательно, повышения качества выполнения обучающимися ВКР, повышения уровня их самодисциплины, соблюдения прав интеллектуальной собственности.

3.2 Требования к выпускной квалификационной работе

Выполненная ВКР должна:

-показать достаточный уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач сферы деятельности;

- строиться на основе четко разработанной программы исследования, включающей формулировку проблемы, определение объекта, предмета, задач и методов исследования;

- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения.

Выпускная квалификационная работа бакалавра должна представлять собой законченную разработку на заданную тему, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования.

Выпускная квалификационная работа может основываться на обобщении выполненных выпускником курсовых работ или иметь компилятивный характер и подготавливаться к защите в завершающий период теоретического обучения. Выпускная квалификационная работа должна свидетельствовать о способности автора к систематизации, закреплению и расширению полученных во время учёбы теоретических и практических знаний, умений, навыков, применению этих знаний при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе вопросов и проблем; степени подготовленности обучающегося к самостоятельной практической работе по специальности. Выпускная квалификационная работа должна привить обучающемуся навыки творческого изучения и решения актуальных проблем конкретной специальности. Выпускная квалификационная работа выполняется обучающимся по материалам, собранным им лично в период преддипломной практики. Темы Выпускная квалификационная работа должны быть связаны с характером будущей деятельности специалиста и соответствовать целям его подготовки. В формулировках тем должен быть отражен прикладной характер выполняемой работы. Научный руководитель выпускной квалификационной работы осуществляет систематический контроль за правильностью организации и ходом выполнения выпускной квалификационной работы. В случае невыполнения или нарушения обучающимся графика выполнения выпуксной квалификационной работы научный руководитель незамедлительно должен информировать об этом заведующего кафедрой.

3.2.3 Организация выполнения выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа бакалавра выполняется на выпускном курсе. Организация утверждает перечень тем выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся, и доводит его до сведения обучающихся не позднее чем за 6 месяцев до даты начала государственной итоговой аттестации. По письменному заявлению обучающегося (нескольких обучающихся, выполняющих выпускную квалификационную работу совместно) организация может в установленном ею порядке предоставить обучающемуся (обучающимся) возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по теме, предложенной обучающимся (обучающимися), в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности. Для подготовки выпускной квалификационной работы за обучающимся (несколькими обучающимися, выполняющими выпускную квалификационную работу совместно) распорядительным актом организации закрепляется руководитель выпускной квалификационной работы из числа работников организации и при необходимости консультант (консультанты).

Тему обучающийся выбирает из списка тем, разработанного кафедрой. Тематика выпускных квалификационных работ определяется кафедрой по соответствующему направлению, ежегодно обновляется, рассматривается на заседании Научно-методического совета института и утверждается проректором по учебной работе.

Тематика ВКР должна отражать актуальные проблемы развития соответствующей науки и практики на современном этапе. Темы ВКР могут быть предложены со стороны будущего работодателя в соответствии с актуальным заказом учреждения, организации. Количество предлагаемых обучающимся тем ВКР должно превышать число выпускников, желающих избрать тему ВКР по данной Кафедре.

Задание на выполнение работы выдается научным руководителем на основании личного письменного заявления обучающегося (приложение 1) после закрепления тем приказом ректора института, и является для обучающегося основанием для работы. Задание составляется по форме, приведенной в приложении

2. Организацию выполнения обучающимся ВКР осуществляет научный руководитель из числа профессоров и доцентов Кафедры либо приглашенные высококвалифицированные специалисты соответствующего профиля. В случае выполнения ВКР на стыке научных направлений или прикладных профилей допускается назначение, помимо руководителя, консультантов по дополнительным направлениям или профилям за счет времени, отведенного на руководство выпускной квалификационной работой. Консультантами по отдельным разделам выпускной квалификационной работы могут назначаться профессора и преподаватели высших учебных заведений, а также высококвалифицированные специалисты и научные работники других учреждений и предприятий. Основными функциями руководителя ВКР являются:

- согласование c обучающимся темы и определение задания на ВКР;

- оказание обучающемуся помощи в организации и выполнении работы; - рекомендация необходимой основной литературы, справочных и архивных материалов и других источников по теме работы;

 - проведение консультаций в соответствии с календарным планом; - внесение предложений заведующему кафедрой о приглашении консультантов по отдельным разделам ВКР;

 - проведение поэтапной и полной проверки готовности ВКР;

- консультирование по вопросам процедуры и содержания защиты ВКР, включая подготовку доклада и презентации;

- предоставление письменного отзыва на ВКР. Консультант обязан:

 - оказывать консультационную помощь обучающемуся в выборе методики исследования, в подборе литературы и фактического материала в части содержания консультируемого вопроса;

- давать квалифицированные рекомендации в части содержания консультируемого вопроса.

Основные обязанности обучающегося: - изучение и анализ литературы по теме исследования и составление библиографического списка;

- определение цели, задач и методов исследования, обоснование рабочей гипотезы;

 - определение диагностических и иных средств, используемых в практической части работы;

- разработка и осуществление практической части работы;

- несение ответственности за достоверность собранной информации и результатов, полученных в ходе исследования; своевременная обработка и представление результатов исследования в соответствии с утвержденным графиком;

- систематический отчет перед руководителем о выполненном объеме и содержании проделанной работе;

- выступление с материалами, полученными в ходе исследования, на научных студенческих конференциях.

В исключительных случаях по уважительной причине допускается смена руководителя ВКР на основании представления заведующего кафедрой и производятся приказом ректора института. После утверждения темы и назначения научного руководителя обучающийся совместно с научным руководителем разрабатывает план-график выполнения работы (приложение 3) и в течение 10 дней после назначения руководителя обязан представить его на кафедру. Контроль за выполнением плана-графика осуществляет заведующий кафедрой. В плане указываются как основные этапы выполнения работы в целом, так и сроки консультаций с руководителем, консультантами и другими специалистами. Работа над выпускной квалификационной работой выполняется в соответствии c календарным планом — графиком, разрабатываемым кафедрой.

Время, отводимое на выполнение выпускной квалификационной работы для обучающихся очной, очно—заочной (вечерней) и заочной форм обучения, регламентируется действующим законодательством и учебными планами. Оценка самостоятельности написания ВКР обучающимся проводится руководителем в соответствии c определенным порядком, в том числе через проверку автоматизированной системой «Антиплагиат» на наличие заимствования.

3.2.4 Требования к структуре выпускной квалификационной работы Требования к структуре и оформлению выпускных квалификационных работ.

Структура ВКР должна включать следующие разделы:

- титульный лист;

- содержание;

- введение;

- основную часть;

 -заключение;

 - список использованных источников; - приложения.

До защиты выпускных работ кафедрам рекомендуется проводить процедуры предзащиты ВКР. На предзащиту обучающийся обязан представить вариант ВКР. После предзащиты обучающийся завершает подготовку ВКР с учётом замечаний и рекомендаций, полученных в ходе обсуждения представленной работы. Окончательный вариант выполненной, полностью оформленной и подписанной обучающимся работы с ее электронной копией, как правило представляется на кафедру научному руководителю. После проверки работы и оформления отзыва научный руководитель сдаёт работу на кафедру. Научный руководитель проверяет ВКР не позднее 10 календарных дней после получения законченной ВКР, пишет отзыв (приложение 4), прилагает к нему отчет о проверке работы на наличие заимствования и, при соответствии требованиям, предъявляемым к написанию работы‚ ставит свою визу на листе допуска ВКР к защите. При коллегиальном руководстве ВКР в отзыве научного руководителя может учитываться особое мнение консультанта. Отзыв научного руководителя, как правило, содержит указания на:

- соответствие результатов ВКР поставленным цели и задачам; - степень сформированности исследовательских качеств и профессиональных компетенций выпускника;

- умение автора работать c научной, методической, справочной литературой и электронными информационными ресурсами;

- личные качества выпускника, проявившиеся в процессе работы над ВКР. Заканчивается письменный отзыв руководителя формулировкой рекомендации к защите, но без предложения конкретной оценки.

 Организация обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа, отзыв передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы. ВКР, подписанная обучающимся, руководителем, консультантом (при наличии), представляется вместе с отзывом руководителя заведующему кафедрой, который решает вопрос о допуске обучающегося к защите, делая об этом соответствующую запись на выпускной квалификационной работе.

 3.2.5 Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Порядок защиты ВКР определяется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования- про-граммам бакалавриата, специалитета и магистратуры, утвержденным приказом ректора Российского университета кооперации от 22 мая 2018 года №1-04/399. Защита ВКР носит публичный характер и осуществляется в устной форме. Проводится она по расписанию итоговой государственной аттестации в установленном порядке на заседании Государственной экзаменационной комиссии, в присутствии научного руководителя (по возможности). Результаты проверки ВКР на наличие заимствования могут учитываться при выставлении оценки при защите.

3.3. Критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код и наименовани е компетенции | Индикаторы достижения | Результаты обучения | Критерии оценивания уровня сформированности компетенций |
| Высокий (верно и в полном объеме)5 б. | Хороший (с незначительны мизамечаниями) 4 б. | Достаточный (на базовом уровне, с ошибками)3 б. | Недостаточный (содержит большое | Итого: |
| количествоошибок/ответ не дан) –2 б. |
| УК-1Спосо бен осуществлят ь поиск, критический анализ и синтезинформации, применять системный подход для решения поставленны х задач | УК-1.1. Способен анализировать поставленнуюзадачу через выделение ее базовых составляющих, осуществлятьдекомпозицию задачи | Знать:* методы и способы получения, хранения и переработки информации

Уметь:* соблюдать основные требования информационной безопасности при решении профессиональных задач

Владеть:* навыками в области информатики
 | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| УК-1.2. Способен демонстрировать умение осуществлять поиск икритический анализинформации, необходимой для решения задачи | Знать:* формы и методы научного познания, структуру и динамику научного знания, этику науки. Уметь:
* использовать философскую и общетеоретическую терминологию;

использовать гуманитарные знания впрофессиональной деятельности, виндивидуальной и общественной | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| УК-2 |  | жизни.Владеть:- навыками восприятия и анализа текстов, имеющих философское содержание. |  |  |  |  |  |
| УК-1.3. Способен сопоставлять разные источники информации с целью выявления их противоречий и поискадостоверных суждений | Знать:* место философии в познании мира, ее взаимодействие с различными науками;

Уметь:* самостоятельно, критически, творчески, научно-обоснованно мыслить;
* формировать и отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии.

Владеть:* приемами ведения дискуссии и полемики.
 | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| УК-1.4 Способен находить рациональныеидеи для решения поставленныхзадач | Знать:* методы решения профессиональных задач

Уметь:* выполнять декомпозицию профессиональных задач

Владеть:* навыками синтеза результатов решения подзадач
 | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| УК-2.1. Способенопределять | Знать:- основы взаимосвязанных задач, | верно и в полномобъеме | снезначительны | на базовомуровне, с | содержитбольшое | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Способен определять круг задач в рамках поставленно й цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующи х правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | совокупностьвзаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётомдействующих правовых норм | обеспечивающих достижениецели с учётом действующих правовых нормУметь:* определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм

Владеть:* навыками определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм
 |  | мизамечаниями | ошибками | количествоошибок/ответ не дан) |  |
| УК-2.2. Способен оценивать потребность вресурсах ипланировать их использование при решении задач профессионально й деятельности | Знать:* методы управления торгово- технологическими процессами на предприятии.

Уметь:* осуществлять управление торгово-технологическими процессами на предприятии. Владеть:
* способностью осуществлять управление торгово- технологическими процессами

на предприятии. | верно и в полном объеме | с незначительны мизамечаниями | на базовом уровне, с ошибками | содержит большое количествоошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | УК-2.3. Способенвыявлять и анализировать различные способы решения задачи, выбирая оптимальные способы её решения с учётом действующих правовых норм | Знать:* различные способы решения задачи, выбирая оптимальные способы её решения с учётом действующих правовых норм Уметь:
* выявлять и анализировать различные способы решения задачи, выбирая оптимальные способы её решения с учётом действующих правовых норм Владеть:
* навыками выявлять и анализировать различные способы решения задачи, выбирая оптимальные способы её решения с учётом действующих правовых норм
 | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| УК-2.4. Способеноценивать вероятные риски и ограничения при выборе решения поставленныхзадач исходя из действующих правовых норм | Знать:* вероятные риски и ограничения при выборе решения поставленных задач исходя из действующих правовых норм Уметь:
* оценивать вероятные риски и ограничения при выборе решения поставленных задач исходя из действующих правовых норм

Владеть:* навыками оценивать вероятные риски и ограничения при выборе решения поставленных задач
 | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | исходя из действующихправовых норм |  |  |  |  |  |
| УК-3Способен осуществлят ь социальное взаимодейст вие иреализовыва ть свою роль в команде | УК-3.1. Способенприменятьпонятия и методы конфликтологии, технологиимежличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии | Знать: технологиимежличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействииУметь: применять технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии.Владеть: навыками применения технологий межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| УК-3.2. Способенна основе методов и нормсоциального взаимодействия определять свою роль в команде | Знать: методы и нормысоциального взаимодействия для определения своей роли в командеУметь: определять свою роль в команде на основе методов и норм социального взаимодействияВладеть: навыками определения своей роли в команде на основе методов и норм социального взаимодействия | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| УК-3.3. Способенустанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в команде для | Знать: основы установления иподдержания контактов для достижения заданного результата исходя из реализации своей роли в командеУметь: устанавливать и поддерживать контакты исходя | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | достижениязаданного результата | из реализации своей роли вкоманде для достижения заданного результатаВладеть: навыками установления и поддержания контактов для достижения заданного результата исходя из реализации своей роли в команде |  |  |  |  |  |
| УК-4Способен осуществлят ь деловую коммуникац ию в устной и письменной формах на государствен ном языке Российской Федерации и иностранном (ых)языке(ах) | УК-4.1. Способенлогически и грамматически верно строитьустную иписьменную речь | Знать: основы строения устной иписьменной речиУметь: строить устную и письменную речь логически и грамматически верноВладеть: навыками составления логически и грамматически верной устной и письменной речи | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| УК-4.2. Способенвыполнять перевод текстов с иностранного (- ых) нагосударственный язык, а также с государственного на иностранный (- ые) язык (-и) | Знать: основы строения текста,переводаУметь: выполнять перевод текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, а также с государственного на иностранный (-ые) язык (-и) Владеть: навыками перевода текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, а также с государственного наиностранный (-ые) язык (-и) | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| УК-5Способен воспринимат ьмежкультурн ое разнообразие общества в социально- историческо м, этическом ифилософско м контекстах | УК-4.3. Способеносуществлять деловуюпереписку на русском языке и иностранном(ых) языке(ах), учитывая особенности стилистики официальных и неофициальныхписем | Знать: основы деловыхкоммуникаций в устной и письменной формахУметь: осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формахВладеть: навыкамиосуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| УК-5.1. Способенформулировать собственнуюгражданскую и мировоззренческу ю позицию на основефилософских знаний исоциально- исторических закономерностей развития общества | Знать:* основные категории, проблемы и

направления мировой философии;* место и роль философии в общественной жизни, роль науки в развитии цивилизации.

Уметь:* анализировать явления действительности на основе современной философской методологии;
* разбираться в сути философских проблем бытия, познания мира, логике человеческого мышления, общественного развития;
* выделять причинно- следственные связи в развитии
 | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | мировой философии. Владеть:* философской методологией познания действительности;
* основами философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.
 |  |  |  |  |  |
| УК-5.2. Способен | Знать: | верно и в полном | с | на базовом | содержит | 2-5 |
| толерантно | - этапы исторического развития | объеме | незначительны | уровне, с | большое |  |
| воспринимать | философии; основные проблемы |  | ми | ошибками | количество |  |
| социальные и | онтологии и гносеологии, |  | замечаниями |  | ошибок/ответ |  |
| культурные | социальной философии, |  |  |  | не дан) |  |
| различия, | философии истории и |  |  |  |  |  |
| уважительно и | философской антропологии. |  |  |  |  |  |
| бережно | Уметь: |  |  |  |  |  |
| относится к | - применять философские |  |  |  |  |  |
| историческому | методы постижения |  |  |  |  |  |
| наследию и | действительности. |  |  |  |  |  |
| культурным | Владеть: |  |  |  |  |  |
| традициям | - навыками письменного |  |  |  |  |  |
|  | аргументированного изложения |  |  |  |  |  |
|  | собственной точки зрения; |  |  |  |  |  |
|  | - способностью сравнивать, |  |  |  |  |  |
|  | обобщать, |  |  |  |  |  |
|  | систематизировать информацию |  |  |  |  |  |
|  | с |  |  |  |  |  |
|  | дальнейшей постановкой целей и |  |  |  |  |  |
|  | задач. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | УК-5.3. Способен | Знать: | верно и в полном | с | на базовом | содержит | 2-5 |
| уважительно | - основополагающие проблемы | объеме | незначительны | уровне, с | большое |  |
| относиться к | философии, функции философии |  | ми | ошибками | количество |  |
| историческому | и философское толкование |  | замечаниями |  | ошибок/ответ |  |
| наследию и | соотношения знания и веры. |  |  |  | не дан) |  |
| культурным | Уметь: |  |  |  |  |  |
| традициям | - использовать положения и |  |  |  |  |  |
| различных | категории философии для |  |  |  |  |  |
| национальных и | оценивания и анализа различных |  |  |  |  |  |
| социальных групп | социальных тенденций, фактов и |  |  |  |  |  |
| в процессе | явлений. |  |  |  |  |  |
| межкультурного | Владеть: |  |  |  |  |  |
| взаимодействия | - способностью осознавать и |  |  |  |  |  |
| на основе знаний | оценивать роль мыслительных |  |  |  |  |  |
| основных этапов | операций в социальной и |  |  |  |  |  |
| развития России в | профессиональной деятельности |  |  |  |  |  |
| социально- |  |  |  |  |  |  |
| историческом, |  |  |  |  |  |  |
| этическом и |  |  |  |  |  |  |
| философском |  |  |  |  |  |  |
| контекстах |  |  |  |  |  |  |
| УК-6Способен управлять своимвременем, | УК-6.1. Способенформулировать задачи, оценивать свои личные ресурсы, возможности и ограничения для достижения поставленной цели | Знать:* способы формулирования задачи, свои личные ресурсы, возможности и ограничения для достижения поставленной цели Уметь:
* формулировать задачи, оценивать свои личные ресурсы, возможности и ограничения для достижения поставленной цели Владеть:
* навыками формулирования
 | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| выстраивать |  |  |  |  |  |
| и |  |  |  |  |  |
| реализовыва |  |  |  |  |  |
| ть |  |  |  |  |  |
| траекторию |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| саморазвити я на основе принципов образования в течение всей жизни |  | задачи, оценивать свои личные ресурсы, возможности и ограничения для достижения поставленной цели |  |  |  |  |  |
| УК-6.2. Способен пониматьважность планирования перспективных целей наразличные периоды времени, выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, этапов карьерного роста | Знать:* основы планирования перспективных целей на различные периоды времени, индивидуальную траекторию саморазвития, этапы карьерного роста

Уметь:* планировать перспективные цели на различные периоды времени, выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, этапов карьерного роста

Владеть:* навыками планирования перспективных целей на различные периоды времени, выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию

саморазвития, этапов карьерного роста | верно и в полном объеме | с незначительны мизамечаниями | на базовом уровне, с ошибками | содержит большое количествоошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| УК-6.3. Способен применять методы и принципы саморазвития исамообразования в течение всей | Знать:* методы и принципы саморазвития и самообразования в течение всей жизни

Уметь:* применять методы и принципы
 | верно и в полном объеме | с незначительны мизамечаниями | на базовом уровне, с ошибками | содержит большое количествоошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | жизни | саморазвития и самообразованияв течение всей жизни Владеть:- навыками применения методов и принципов саморазвития и самообразования в течение всей жизни |  |  |  |  |  |
| УК-7Способен поддерживат ь должный уровеньфизической подготовлен ности для обеспечения полноценной социальной и профессиона льнойдеятельности | УК-7.1. Способенприменятьсредства и методы физической культуры для сохранения и укрепленияздоровья, обеспечения полноценной социальной и профессионально й деятельности | УК-7.1 Способен применятьсредства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья,обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельностиЗнать: способы применения средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья,обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельностиУметь: применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Владеть: навыками применения средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья,обеспечения полноценной социальной и профессиональной | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | деятельности |  |  |  |  |  |
| УК-7.2. Способен поддерживатьдолжный уровень физической подготовленности, соблюдает нормы здорового образа жизни | УК-7.2 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдает нормы здорового образа жизниЗнать: способы поддержания должного уровня физической подготовленности, соблюдения норм здорового образа жизни Уметь: поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдает нормы здорового образа жизни Владеть: навыками поддержания должного уровня физической подготовленности, соблюдениянорм здорового образа жизни | верно и в полном объеме | с незначительны мизамечаниями | на базовом уровне, с ошибками | содержит большое количествоошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| УК-8Способен создавать и поддерживат ь вповседневно й жизни и в профессиона льнойдеятельности безопасные условияжизнедеятел | УК-8.1. Способен создавать и поддерживатьбезопасные условияжизнедеятельност и в повседневной жизни и в профессионально й деятельности | Знать:* особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности;
* правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации

Уметь:* проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;
* применять защитные средства;
* пользоваться первичными переносными средствами
 | верно и в полном объеме | с незначительны мизамечаниями | на базовом уровне, с ошибками | содержит большое количествоошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ьности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновен ии чрезвычайны х ситуаций и военных конфликтов |  | пожаротушения;* применять безопасные методы выполнения работ

Владеть:-навыками применения локальных нормативных в зависимости от ихсодержания;* навыками разработки инструкций по охране труда для работников;
* современными требованиями к устройству санитарно-бытовых помещений;
* современными требованиями к организации рабочих мест пользователей ПК.
 |  |  |  |  |  |
| УК-8.2. Способен осуществлятьдействия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применениемсредств защиты | Знать:* принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации.

Уметь:* оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению

Владеть:* приемами оказания первой помощи.
 | верно и в полном объеме | с незначительны мизамечаниями | на базовом уровне, с ошибками | содержит большое количествоошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | УК-8.3. Способениспользовать принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий | Знать:* правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
* приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.

Уметь:* измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;
* устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в

профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;Владеть:* методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций;
* навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.
 | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| УК-8.4. Способенподдерживать | Знать:- рациональные условия | верно и в полномобъеме | снезначительны | на базовомуровне, с | содержитбольшое | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | безопасныеусловияжизнедеятельност и для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества | жизнедеятельности;* основные законы природы и общества и закономерности их развития;
* последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и повреждающих факторов.

Уметь:* разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения;
* оказывать первую помощь, описывает способы участия в восстановительных

мероприятиях Владеть:* приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества.
 |  | мизамечаниями | ошибками | количествоошибок/ответ не дан) |  |
| УК-9Способен использовать базовыедефектологи ческие | УК-9.1 Способен понимать особенности применениябазовыхдефектологически | Знать:- способы и понимать особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. Уметь: | верно и в полном объеме | с незначительны мизамечаниями | на базовом уровне, с ошибками | содержит большое количествоошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| знания в социальной и профессиона льнойсферах | х знаний всоциальной и профессионально й сферах | * устанавливать и применять базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.

Владеть:* навыками устанавливать и поддерживать применение базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.
 |  |  |  |  |  |
| УК-9.2 Способен взаимодействоват ь в социальной и профессионально й сферах с лицами с ограниченными возможностямиздоровья и инвалидами | Знать:* основы взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

Уметь:* взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

Владеть:* навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями

здоровья и инвалидами. | верно и в полном объеме | с незначительны мизамечаниями | на базовом уровне, с ошибками | содержит большое количествоошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| УК-10Способен принимать обоснованны е экономическ ие решения в различных областяхжизнедеятел ьности | УК-10.1 Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональны х задач | Знать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задачУметь применять методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задачВладеть методами экономических наук при решении социальных ипрофессиональных задач | верно и в полном объеме | с незначительны мизамечаниями | на базовом уровне, с ошибками | содержит большое количествоошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| УК-10.2 Способен воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений | Знать:* основные подходы к оценке экономической и социальной эффективности деятельности службы управления персоналом. Уметь:
* воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений.

Владеть:* навыками восприятия и анализа информации, необходимой для

принятия обоснованных экономических решений. | верно и в полном объеме | с незначительны мизамечаниями | на базовом уровне, с ошибками | содержит большое количествоошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| УК-10.3 Способен обосновывать принятие экономических решений, | Знать:* методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей.

Уметь:* обосновывать принятие
 | верно и в полном объеме | с незначительны мизамечаниями | на базовом уровне, с ошибками | содержит большое количествоошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | используя методы экономического анализа ипланирования для достижения поставленных целей | экономических решений,используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей.Владеть:- навыками обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа ипланирования для достижения поставленных целей). |  |  |  |  |  |
| УК-11Способенформировать нетерпимое отношение к коррупционн омуповедению | УК-11.1 Способен осуществлять профессиональну ю деятельность на основе развитого правосознания, правовогомышления, обеспечивающих формирование гражданской позиции | Знать:* профессиональную

деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления, обеспечивающих формирование гражданской позицииУметь:* осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового

мышления, обеспечивающих формирование гражданской позицииВладеть:* навыками осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового

мышления, обеспечивающих | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | формирование гражданской позиции |  |  |  |  |  |
| УК-11.2 Способен выявлять, давать оценку коррупционному поведению и содействовать его пресечению с цельюпредотвращения коррупции в социуме | Знать:* основы коррупционного поведения

Уметь:* давать оценку коррупционному поведению и содействовать его пресечению с целью предотвращения коррупции в социуме

Владеть:* способностью давать оценку коррупционному поведению и содействовать его пресечению с целью предотвращения коррупции в социуме
 | верно и в полном объеме | с незначительны мизамечаниями | на базовом уровне, с ошибками | содержит большое количествоошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| УК-11.3 Способен взаимодействоват ь в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции | Знать:* основы нетерпимого отношения к коррупции

Уметь:* взаимодействовать в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции

Владеть:* навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции
 | верно и в полном объеме | с незначительны мизамечаниями | на базовом уровне, с ошибками | содержит большое количествоошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ОПК-1Способен применять информацио нную и коммуникац ионную культуру и технологии в области профессиона льнойдеятельности с учетом основных требований информацио ннойбезопасности; | ОПК 1.1 Способен обосновывать применение и использовать программные продукты, коммуникационн ые технологии, в том числе с учетом требованийинформационной безопасности | Знать: основные программные продукты, коммуникационные технологии, в том числе с учетом требований информационнойбезопасностиУметь: представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологийВладеть: методами поиска, хранения, обработки и анализа информации в том числе с учетом требований информационнойбезопасности | верно и в полном объеме | с незначительны мизамечаниями | на базовом уровне, с ошибками | содержит большое количествоошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| ОПК 1.2 Способен использоватьинформационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных в общественном питании | Знать: информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных в общественном питанииУметь: применять знания информационных технологий для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных в общественном питанииВладеть: навыками применения информационных | верно и в полном объеме | с незначительны мизамечаниями | на базовом уровне, с ошибками | содержит большое количествоошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | технологий для визуализациирезультатов проектирования и статистической обработки данных в общественном питании |  |  |  |  |  |
| ОПК- 2Способен применять основные законы и методы исследовани й естественны х наук для решениязадач профессиона льнойдеятельности; | ОПК 2.1 Способениспользовать естественнонаучн ые законы при решении задач профессионально й деятельности | Знать: естественнонаучныезаконы при решении задач профессиональнойдеятельностиУметь: использовать естественнонаучные законы при решении задач профессиональнойдеятельностиВладеть: навыками в области естественнонаучных законов при решении задач профессиональнойдеятельности | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| ОПК 2.2 Способениспользовать фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовленииблюд, напитков и кулинарныхизделий | Знать: фундаментальныеположения естественных наук для анализа процессов, происходящих приприготовлении блюд, напитков и кулинарных изделийУметь: осуществлять подбор фундаментальных положений для анализа процессов, происходящих приприготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Владеть: методикойпроведения анализа процессов, происходящих приприготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |  |  |  |  |  |
| ОПК-3Способен использовать знанияинженерных процессов при решении профессиона льных задач и эксплуатаци и современног о технологиче ского оборудовани я иприборов; | ОПК-3.1.Способен использовать основные законы инженерных наук для расчетов при решениипроектно- технологических задач профессионально й деятельности | Знать: основные направлениямеханизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности Уметь: применять основные направления механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности Владеть: навыками основными направлениями механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| ОПК-3.2Способен использовать знанияинженерных наук для понимания | Знать: основные направлениямеханизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи для понимания процессов, происходящих при производстве | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | процессов,происходящих при производстве продукции общественного питания | продукции общественногопитанияУметь: применять основные направления механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи для понимания процессов, происходящих при производстве продукции общественного питанияВладеть: навыками использования механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи для понимания процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания |  |  |  |  |  |
| ОПК-3.3Способен осуществлятьвыбор икомпоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов | Знать: методы выбора икомпоновки технологического оборудования с учетом инженерных процессовУметь: применять знания инженерных процессов для осуществления выбора икомпоновки технологического оборудованияВладеть: навыками выбора и компоновки технологического оборудования с учетом инженерных процессов | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ОПК-4Способен осуществлят ь технологиче ские процессы производств а продукции питания; | ОПК-4.1Способен применять традиционные и современные технологии приготовленияблюд, напитков и кулинарныхизделий различного ассортимента | Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортиментаУметь: организовывать и планировать применение традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортиментаВладеть: навыками современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента | верно и в полном объеме | с незначительны мизамечаниями | на базовом уровне, с ошибками | содержит большое количествоошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| ОПК 4.2Способен выбрать необходимые технологические приемы для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов | Знать: технологические приемы для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентовУметь: организовать использование технологических приемов для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов Владеть: навыками выбора необходимых технологических приемов для производства продукции питания с учетомрационального использования составляющих компонентов | верно и в полном объеме | с незначительны мизамечаниями | на базовом уровне, с ошибками | содержит большое количествоошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ОПК-5Способен организовыв ать и контролиров ать производств о продукции питания. | ОПК-5.1Способен применять знание нормативныхдокументов итребований в области организации производства продукции питания | Знать: основные нормативныедокументы и требования в области организации производства продукции питания Уметь: применять основные нормативные документы и требования в области организации производства продукции питанияВладеть: навыками использования нормативных документов и требований в области организациипроизводства продукции питания | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| ОПК-5.2Способен предложитьподходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечениябезопасности продукции питания | Знать: основные подходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечениябезопасности продукции питания Уметь: применять основные подходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечениябезопасности продукции питания Владеть: навыками использования основных подходов к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечениябезопасности продукции питания | верно и в полном объеме | с незначительны мизамечаниями | на базовом уровне, с ошибками | содержит большое количествоошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ОПК-5.3Способен осуществлять входной, текущий и итоговый контроль работы производства продукции питания | Знать: методы входного,текущего и итогового контроля работы производства продукции питанияУметь: осуществлять выбор метода входного, текущего и итогового контроля работы производства продукции питания Владеть: навыками выбора методы входного, текущего и итогового контроля работыпроизводства продукции питания | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| ПК-1 –Способен осуществлят ь контроль и оценкуэффективнос ти процессов основного производств а организации питания | ПК-1.1 Способенконтролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовленияблюд, напитков и кулинарныхизделий, регламентов обслуживания посетителей, принятых ворганизации | Знать: санитарно-гигиеническиетребования, принятых в организации Уметь: контролировать выполнение работниками основного производства организации питания санитарно- гигиенических требований, принятых в организации Владеть: способностью контролировать выполнение работниками основного производства организации питания санитарно- гигиенических требований, принятых в организации | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПК-1.2 Способеноценивать результатыдеятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины,формировать отчеты о результатахработы, применяя информационные технологии | Знать: результатыдеятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологииУметь: оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологииВладеть: методами оценки результатов деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ПК-1.3 Способен | Знать: методы повышения | верно и в полном | с | на базовом | содержит | 2-5 |
| осуществлять | эффективности ведения учета и | объеме | незначительны | уровне, с | большое |  |
| подготовку и | отчетности предприятия |  | ми | ошибками | количество |  |
| реализацию мер | общественного питания |  | замечаниями |  | ошибок/ответ |  |
| по повышению | Уметь: осуществлять подготовку |  |  |  | не дан) |  |
| эффективности | и реализацию мер по |  |  |  |  |  |
| работы | повышению эффективности |  |  |  |  |  |
| предприятия | ведения учета и отчетности |  |  |  |  |  |
| общественного | работы предприятия |  |  |  |  |  |
| питания, | общественного питания, |  |  |  |  |  |
| учитывая | учитывая современные |  |  |  |  |  |
| современные | технологии организации питания |  |  |  |  |  |
| технологии | Владеть: способностью |  |  |  |  |  |
| организации | осуществлять подготовку и |  |  |  |  |  |
| питания | реализацию мер по повышению |  |  |  |  |  |
|  | эффективности ведения учета и |  |  |  |  |  |
|  | отчетности предприятия |  |  |  |  |  |
|  | общественного питания, |  |  |  |  |  |
|  | учитывая современные |  |  |  |  |  |
|  | технологии организации питания |  |  |  |  |  |
| ПК-2 | ПК-2.1 Способен | Знать: технологические режимы | верно и в полном | с | на базовом | содержит | 2-5 |
| Способен | контролировать | приготовления напитков и | объеме | незначительны | уровне, с | большое |  |
| осуществлят | выполнение | различного ассортимента |  | ми | ошибками | количество |  |
| ь | работниками | Уметь: применять |  | замечаниями |  | ошибок/ответ |  |
| технологиче | основного | технологическую документацию |  |  |  | не дан) |  |
| ское | производства | при приготовлении напитков и |  |  |  |  |  |
| обеспечение | организации | различного ассортимента |  |  |  |  |  |
| производств | питания | Владеть: способностью |  |  |  |  |  |
| а продукции | технологий | обеспечивать технологические |  |  |  |  |  |
| общественно | приготовления | режимы приготовления напитков |  |  |  |  |  |
| го питания | блюд, напитков и | и различного ассортимента в |  |  |  |  |  |
| массового | кулинарных | соответствии с технологической |  |  |  |  |  |
| изготовления | изделий, | документацией |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| и | регламентов и |  |  |  |  |  |  |
| специализир | стандартов, |
| ованных | принятых в |
| пищевых | организации |
| продуктов | ПК-2.2 Способен | Знать: регламенты и стандарты, | верно и в полном | с | на базовом | содержит | 2-5 |
|  | оценивать | принятых в организации в | объеме | незначительны | уровне, с | большое |  |
|  | результаты | процессе организации питания |  | ми | ошибками | количество |  |
|  | деятельности | технологий приготовления блюд, |  | замечаниями |  | ошибок/ответ |  |
|  | основного | напитков и кулинарных изделий, |  |  |  | не дан) |  |
|  | производства | Уметь: контролировать |  |  |  |  |  |
|  | организации | выполнение работниками |  |  |  |  |  |
|  | питания, выявлять | основного производства |  |  |  |  |  |
|  | отклонения от | организации питания технологий |  |  |  |  |  |
|  | плана в работе и | приготовления блюд, напитков и |  |  |  |  |  |
|  | их причины, | кулинарных изделий, регламентов |  |  |  |  |  |
|  | формировать | и стандартов, принятых в |  |  |  |  |  |
|  | отчеты о | организации |  |  |  |  |  |
|  | результатах | Владеть: способностью |  |  |  |  |  |
|  | работы, применяя | контролировать выполнение |  |  |  |  |  |
|  | информационные | работниками основного |  |  |  |  |  |
|  | технологии | производства организации |  |  |  |  |  |
|  |  | питания технологий |  |  |  |  |  |
|  |  | приготовления блюд, напитков и |  |  |  |  |  |
|  |  | кулинарных изделий, регламентов |  |  |  |  |  |
|  |  | и стандартов, принятых в |  |  |  |  |  |
|  |  | организации |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПК-2.3 Способеносуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы по производству продукции общественного питания, учитывая современные технологии организации питания в отечественной и зарубежнойпрактике | Знать: аппаратурное оформлениепищевых технологий, методы эксплуатации и расчета аппаратов Уметь: использовать знания при работе на аппаратах пищевых производствВладеть: навыками эксплуатации и обслуживания оборудования и контрольно-измерительныхприборов | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| ПК-2.4 Способенприменять традиционные и современные технологии приготовленияблюд, напитков и кулинарныхизделий различного ассортимента | Знать: традиционные исовременные технологии приготовления напитков различного ассортиментаУметь: применять традиционные и современные технологии приготовления напитков различного ассортиментаВладеть: традиционными и современными технологиями приготовления напитков различного ассортимента | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПК-3-Способен управлять персоналом департамент ов (служб, отделов) предприятия питания | ПК-2.5 Способенразрабатывать предложения по совершенствовани ю ассортиментаблюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания | Знать: методы формированияассортиментной политики и ценообразования на напитки Уметь: применять методыформирования ассортиментной политики и ценообразования на напиткиВладеть: навыками использования основных методов формирования ассортиментной политики иценообразования на напитки | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| ПК-3.1. Способеноценивать функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания | Знать: функциональныевозможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питанияУметь: оценивать функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питанияВладеть: навыками мотивации и стимулирования персонала производства продукции общественного питания | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| ПК 3.2 Способенк эффективному межличностному | Знать: основы эффективногомежличностного делового общения | верно и в полномобъеме | снезначительны ми | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | и деловомуобщению, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала | Уметь: применять навыкимежличностного и делового общенияВладеть: навыками эффективногомежличностного и делового общения, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльностиперсонала |  | замечаниями |  | ошибок/ответне дан) |  |
| ПК-4 -Способен планировать, организовыв ать и координиров ать процессы основного производств а организации питания | ПК-4.1 Способенпланировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальныхресурсах, исходя из оценкифакторов,влияющих на них | Знать: потребности основногопроизводства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на нихУметь: планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на нихВладеть: навыками планирования потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих наних | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ПК-4.2 Способенразрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития | Знать: планы основногопроизводства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развитияУметь: разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развитияВладеть: навыками разработки планов основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |
| ПК-5 –Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективнос ти технологиче ских процессов производств а продукцииобщественно го питания | ПК-5.1 Способенразработать предложения по повышению эффективности производства иконкурентоспособ ности продукции общественного питания | Знать: методы повышенияэффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания на основании эффективного ведения учета и отчетностиУметь: разрабатывать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания на основании эффективного ведения учета и отчетностиВладеть: способностью | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) | 2-5 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | разрабатывать предложения по повышению эффективности производства иконкурентоспособности продукции общественного питания на основании эффективного ведения учета и отчетности |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ПК-5.2 Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания, разрабатывая элементы дизайна интерьера | Знать: расчеты припроектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера Уметь: проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера Владеть: навыками расчета при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера | верно и в полномобъеме | снезначительны мизамечаниями | на базовомуровне, с ошибками | содержитбольшое количество ошибок/ответ не дан) |  |

# Шкала оценивания:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Оценка** | **Баллы** | **Уровень сформированности компетенции** |
| Отлично | 260-305 | высокий |
| Хорошо | 200-259 | хороший |
| Удовлетворительно | 123-199 | достаточный |
| Неудовлетворительно | 122 и менее | недостаточный |

**4. Фонд оценочных средств для проведения итоговой (государственной итоговой) аттестации**

**4.1.Индикаторы достижения и критерии оценивания уровня сформированности компетенций**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код компет****енции** | **Наименование компетенции** | **Разделы ВКР** | ***Презента ция*** | ***Защита ВКР*** |
| ***Введение*** | ***Глава 1*** | ***Глава 2*** | ***Глава 3*** | ***Заключе******ние*** |
| 1 | 2 | 3 |
| Универсальные компетенции (УК) |
| *УК-1* | Способен осуществлять поиск, критический анализи синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач |  | х | х |  |  |  |  |
| *УК-2* | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов иограничений | х |  |  |  |  |  |  |
| *УК-3* | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль вкоманде |  |  |  |  |  | х | х |
| *УК-4* | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых)языке(ах) | х | Х | х | Х | Х | Х | Х |
| *УК-5* | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом,этическом и философском контекстах |  | Х |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *УК-6* | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всейжизни |  |  |  |  |  |  | Х |
| *УК-7* | Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональнойдеятельности |  |  |  |  |  | Х | Х |
| *УК-8* | Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновениичрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | х | х | х | Х | х | Х | Х |
| *УК-9* | Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной ипрофессиональной сферах |  |  |  |  | х | Х | Х |
| *УК-10* | Способен принимать обоснованные экономическиерешения в различных областях жизнедеятельности |  |  |  |  | Х | Х | Х |
| *УК-11* | Способен формировать нетерпимое отношение ккоррупционному поведению |  |  |  |  |  |  | х |
| Общепрофессиональные компетенции (ОПК) |
| *ОПК-1* | ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационнойбезопасности; | х | Х | х | х | х | Х | Х |
| *ОПК-2* | ОПК- 2 Способен применять основные законы иметоды исследований естественных наук для |  | х | х | Х | Х |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | решения задач профессиональной деятельности; |  |  |  |  |  |  |  |
| *ОПК-3* | ОПК-3 Способен использовать знания инженерныхпроцессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; |  | х | х | Х | х |  |  |
| *ОПК-4* | ОПК-4 Способен осуществлять технологическиепроцессы производства продукции питания; |  |  |  | Х | Х | Х | Х |
| *ОПК-5* | ОПК-5 Способен организовывать и контролироватьпроизводство продукции питания. |  |  |  | х | х | Х | х |
| Профессиональные компетенции (ПК) |  |  |  |
| *ПК-1* | ПК-1 – Способен осуществлять контроль и оценкуэффективности процессов основного производства организации питания |  |  | х | х | х |  |  |
| *ПК-2* | ПК-2 Способен осуществлять технологическоеобеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |  |  | х | Х | Х |  |  |
| *ПК-3* | ПК-3- Способен управлять персоналомдепартаментов (служб, отделов) предприятия питания |  |  | х | Х | Х |  |  |
| *ПК-4* | ПК-4 - Способен планировать, организовывать икоординировать процессы основного производства организации питания |  |  | х | Х | х |  |  |
| *ПК-5* | ПК-5 – Способен разработать систему мероприятийпо повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания |  |  | х | Х | Х |  |  |

# 4.2 Оценка содержания выпускной квалификационной работы и его соотнесение с требованиями к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Задания | Требования к выпол- нению | Формируемыекомпетенции | Критерии оценки по содержанию и качеству | Баллы |
|  |  |  | Актуальность темы убедительно обоснована и связана с реальными |  |
| 1.Введение | Обоснование актуаль- ности выбранной темы, оценка степени разра- ботанности темы, изло- жение комплекса решае- мых задач | УК-2, УК-4, УК-8, ОПК-1 | потребностями предприятия (группы предприятий, отрасли в целом),удовлетворение которых необходимо в настоящее время | 5 |
| При обосновании актуальности не показана связь с реальными потребностями предприятия (группы предприятий, отрасли в целом),удовлетворение которых необходимо в настоящее время | 4 |
| Актуальность темы обоснованаларативными утверждениями | неубедительно, общими, дек- | 3 |
|  |  |  | Актуальность темы не обоснована | 2 |
|  |  |  | Проведен анализ различных подходов к изучению исследуемого | 5 |
|  |  |  | вопроса, показаны слабоизученные аспекты, подлежащие разработке |
|  | Теоретические, концепту- альные, научные аспекты | УК-1, УК-4, УК-5, | Проведен анализ различных подходов к изучению исследуемоговопроса, но не выявлены слабоизученные аспекты, подлежащие разра- | 4 |
| 2. Глава 1 | по | выбранной | тематике | УК-8, ОПК-1, | ботке |  |
|  | (рассматриваемой про-блеме) | ОПК-2, ОПК-3 |
| Анализ степени изученности проблемы заменен общей харак-теристикой научных публикаций | 3 |
|  |  |  | Анализ степени изученности проблемы заменен конспектом учебной | 2 |
|  |  |  | литературы |
|  |  |  | Использовались собственные или оригинальные методики и | 5 |
| 3. Глава 2 | Проведение исследования и самостоятельный ана- лиз собранного материала | УК-1, УК-4, УК-8, ОПК-1, ОПК-2,ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5 | инструменты исследования и анализа результатов |
| Использовались традиционныеследования и анализа результатов | методики и инструменты ис- | 4 |
| Использовались традиционные методики и инструменты ис- следования, отдельные результаты заимствованы у других исследова-телей | 3 |
|  |  |  | Результаты исследования полностью заимствованы у других исследователей | 2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4. Глава 3 | Рекомендации по исполь- зованию полученных ре- зультатов для повышения эффективности деятель- ности предприятия (группы предприятий, от- расли в целом) в условияхвыявленных тенденций и | УК-4, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3,ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5 | Убедительное результатов | обоснование | практической | значимости | полученных | 5 |
| Полученные результаты могут использоваться в практическойдеятельности | 4 |
| Результаты носят общий характер, не понятно их практическое (научное) значение | 3 |
| Результаты необоснованны, поверхностны | 2 |
|  | проблем |  |
|  |  | УК-4, УК-8 УК-9, | Достигнута основная цель ВКР, полностью решены поставленные задачи | 5 |
|  | Выводы, соотносимые с | УК-10, ОПК-1, |
| Частично решены отдельные задачи ВКР | 4 |
| 5.Заключение | целями, задачами и поло- жениями, выносимыми на | ОПК-2, ОПК-3,ОПК-4, ОПК-5, |
| Все поставленные задачи решены частично, что ставит под сомнениедостижение основной цели ВКР | 3 |
|  | защиту | ПК-1, ПК-2, ПК-3, |
| Основная ВКР цель не достигнута | 2 |
|  |  | ПК-4, ПК-5 |  |
|  | Не менее слайдов, | УК-3, УК-4, УК-7, | Полностью отражает основные достигнутые результаты ВКР | 5 |
| Достаточно полно отражает основные достигнутые результаты ВКР | 4 |
| 6.Презента- | отражающих основные | УК-8, УК-9, УК-10, |
| Частично отражает результаты ВКР | 3 |
| ция | достигнутые результаты | ОПК-1, ОПК-4, |
|  | ВКР | ОПК-5 |
| Имеет слабую связь с достигнутыми результатами | 2 |
|  |  |  | Доклад четкий, раскрывающий основные положения ВКР, вы- | 5 |
| 7.Защита ВКР | Доклад и ответы на вопросы комиссии | УК-3, УК-4, УК-6,УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11,ОПК-1, ОПК-4.ОПК-5 | держанный регламент, полные ответы на вопросы комиссии |
| Доклад раскрывает основные положения ВКР, выдержанный иличастично выдержанный регламент, ответы относительно полные | 4 |
| Доклад нечеткий, дающий основное понятие о ВКР, нарушениерегламента, значительные затруднения при ответах | 3 |
| Доклад расплывчатый, не раскрывающий содержание ВКР, нарушение | 2 |
|  |  |  | регламента, практическое отсутствие ответов (правильных ответов) |

Шкала оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Баллы | Оценка | Уровень сформированности компетенций |
| 32-35 | отлично | высокий |
| 25-31 | хорошо | хороший |
| 18-24 | удовлетворительно | достаточный |
| 14-17 | неудовлетворительно | недостаточный |

**Обновление программы**

Наименование раздела рабочей программы, в который внесены изменения

(измененное содержание раздела)

**обсуждено и рекомендовано к утверждению** решением кафедры наименование кафедры

 от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_ 20\_ г., протокол № \_\_\_

**одобрено** Научно-методическим советом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г., протокол №\_\_\_\_