# АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

# БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

## ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки (специальность)

19.03.04 Технология продукции и

организация общественного питания

Направленность (профиль) подготовки

«Организация производства и

обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: очная, заочная

Квалификация выпускника: Бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма

обучения 4 года 6 месяцев

Объем ГИА:

в зачетных единицах: <u>6</u> з.е. в академических часах: <u>216</u> час.

Сенченко О.В. Программа государственной итоговой аттестации. — Уфа: Башкирский кооперативный институт (филиал) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации Российский университет кооперации, 2020 — 51 с.

итоговой (государственной итоговой) Программа аттестации направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального образовательного стандарта высшего образования государственного направлению подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332.

Программа государственной итоговой аттестации:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры гуманитарных и естественнонаучных дисциплин от 16.03.2020, протокол № 12.

Заведующий кафедрой гуманитарных и естественнонаучных дисциплин

*Гащ* Рашитова Л.К.

одобрена Учебно-методическим советом Башкирского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российского университета кооперации».

© Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» Башкирский кооперативный институт (филиал), 2020 © Сенченко О.В.

# Содержание

1. Общие положения	4
2. Требования к результатам освоения основной профессиональной	7
образовательной программы	
3. Методические рекомендации по выполнению выпускной	20
квалификационной работы и (или) подготовке к государственному	
экзамену	
4. Перечень примерных тем для выпускной квалификационной	34
работы	
5. Перечень источников и литературы для подготовки к	36
государственной итоговой аттестации	
6. Фонд оценочных средств для проведения итоговой аттестации	36
6.1. Критерии оценивания компетенций при проведении	36
государственного экзамена	
6.2. Содержание выпускной квалификационной работы и его	37
соотнесение с совокупным ожидаемым результатом освоения ООП	
BO	
6.3. Оценка содержания выпускной квалификационной работы и	43
его соотнесение с совокупным ожидаемым результатом освоения	
ООП ВО	
Приложения	48

#### 1. Общие положения

Итоговая (государственная итоговая) аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

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

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 федерального государственного образовательного высшего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12 ноября 2015 года № 1332.

Итоговая (государственная итоговая) аттестация по направлению подготовки, специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства обслуживания в индустрии питания» включает:

а) защиту выпускной квалификационной работы.

В защиту выпускной квалификационной работы входит подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы и процедура защиты.

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) и основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО).

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

- оценка качества освоения образовательной программы;
- оценка уровня подготовки обучающегося к решению профессиональных задач;
- решение вопроса о присвоении выпускникам квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа об образовании и о квалификации, установленного образца.

Основной образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», предусматривается подготовка выпускников к следующим видам деятельности:

1. производственно-технологическая;

- 2. организационно-управленческая;
- 3. проектная.

Выпускник по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» должен быть подготовлен к решению профессиональных задач:

производственно-технологическая деятельность:

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

- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания. организационно-управленческая деятельность:
- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
- операционное планирование на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.

#### проектная деятельность:

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.

# 2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

Выпускники должны обладать следующими компетенциями:

<b>№</b> пп	Индекс компетенции	Содержание компетенции		
1111	компетенции	знания	умения	навыки
1.	ОК-1	основы философских	использовать основы	основами
		знаний для	философских знаний	философских знаний
		формирования	для формирования	для формирования
		мировоззренческой	мировоззренческой	мировоззренческой
		позиции.	позиции	позиции
2.	ОК-2	особенности развития	с позиций историзма	набором наиболее
		российской	и гуманизма,	распространённой
		государственности;	национальных	исторической
		интересы, цели,	интересов России	терминологии и
		результат	осмысливать факты	навыками её
		деятельности	и явления	использования в
		различный деятелей	современной жизни;	устной и письменной
		российской истории;	_ =	речи.
		основы современной	_	
		научной картины	региональный	
		мира в контексте	потенциал в работе	
		работы		
3.	ОК-3	основы	использовать основы	способностью
		экономических	экономических	использовать основы
		знаний	знаний в различных	
			сферах деятельности	знаний в различных
				сферах деятельности
4.	ОК-4	нормативно-	составлять	навыками

		Γ		Γ
		техническую	нормативно-	пользования
		документацию в	техническую	нормативно-
		области	документацию в	технической
		законодательства РФ	области	документации
			стандартизации	
5.	ОК-5	основы устной и	вступать в	способностью к
		письменной форм на	коммуникацию в	коммуникации в
		русском и	устной и письменной	устной и письменной
		иностранном языках	формах на русском и	формах на русском и
		для решения задач	иностранном языках	иностранном языках
		межличностного и	для решения задач	для решения задач
		межкультурного	межличностного и	межличностного и
		взаимодействия	межкультурного	межкультурного
			взаимодействия	взаимодействия
6.	ОК-6	особенности работы в	работать в	навыками работы в
		коллективе,	коллективе,	коллективе,
		толерантно	толерантно	толерантно
		воспринимая	воспринимая	воспринимая
		социальные,	социальные,	социальные,
		этнические,	этнические,	этнические,
		конфессиональные и	конфессиональные и	конфессиональные и
		культурные различия	культурные	культурные различия
7.	ОК-7	a ayyanyy yy Nama wyy	различия	
/.	OK-/	основы и методы	использовать	основными методами
		самоорганизации и	основные подходы к	самоорганизации и
		самообразования	процессам	самообразования в своей
			самообразования и	
			самоорганизации	профессиональной деятельности
8.	ОК-8	способы	использовать методы	методами и
0.	OK 0	использования	и средства	средствами
		методов и средств	· .	физической культуры
		физической культуры	культуры для	для обеспечения
		для обеспечения	обеспечения	полноценной
		полноценной	полноценной	социальной и
		социальной и	социальной и	профессиональной
		профессиональной	профессиональной	деятельности
		деятельности	деятельности	
9.	ОК-9	основы построения	выявлять проблемы	основными методами
		расчета и анализа	экономического	защиты
		современной системы	характера при	производственного
		показателей,	анализе конкретных	персонала и
		характеризующих	ситуаций, предлагать	населения от
		деятельность	способы их решения	возможных
		хозяйствующих	с учетом критериев	последствий аварий,
		субъектов на микро- и	социально-	катастроф, стихийных
		макро уровней	экономической	бедствий
			эффективности,	
			оценки рисков и	
			возможных	
			социально-	
	l	İ	экономических	İ

			последствий;	
10.	ОПК-1	методы и способы получения, хранения и переработки информации, структуру локальных и глобальных компьютерных сетей	соблюдать основные требования информационной безопасности при решении профессиональных задач, решать стандартные задачи профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий	навыками применения специальных и прикладных программных средств
11.	ОПК-2	технологию производства блюд общественного питания, рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансовохозяйственной деятельности предприятий питания.	находить организационно- управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность формулировать ассортиментную политики разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.	методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности
12.	ОПК-3	требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества продукции предприятий питания и сертификации услуг; проведение стандартных	методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и

			U	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
			испытаний по	технологической
			определению	документации с
			показателей физико-	учетом новейших
			механических и	достижений в области
			физико-химических	инновационных
			свойств	технологий
			используемого	производства
			сырья,	продукции питания;
			полуфабрикатов и	способен
			готовой продукции	осуществлять
			питания; проводить	технологический
			анализ причин	контроль
			возникновения	соответствия качества
			дефектов и брака в	производимой
			продукции и	продукции и услуг.
			разработке	
			мероприятий по их	
			предупреждению;	
			организовывать	
			работу производства	
			предприятий	
			питания и	
			осуществлять	
			контроль за	
			технологическим	
			процессом;	
			разрабатывать	
			альтернативные	
			варианты	
			планировочных	
			решений при	
			проектировании и	
			реконструкции	
			различных типов	
			предприятий	
			предприятии питания.	
13.	ОПК-4	правила техники	осуществлять	методами проведения
13.	OIIIC T	безопасности,	необходимые меры	стандартных
		производственной	безопасности при	испытаний по
		санитарии, пожарной	возникновении	определению
		безопасности и	чрезвычайных	показателей качества
		охраны труда;	ситуаций на	и безопасности сырья
		средства и методы	объектах	и готовой продукции
		повышения	жизнеобеспечения	питания;
		безопасности,	предприятия;	обеспечивает
		экологичности и	= =	функционирование
			•	
		устойчивости	параметров воздуха,	системы поддержки
		технических средств и	шума, вибрации,	здоровья и
		технологических	электромагнитных,	безопасности труда
		THOUSE		
		процессов	тепловых излучений	персонала
		процессов производства продукции питания;	и уровня негативных воздействий на их	предприятия питания.

		T		
		санитарно-	соответствие к	
		гигиенические	нормативным	
		требования,	требованиям;	
		предъявляемые к	внедрять систему	
		предприятиям	обеспечения	
		питания; требования к	качества и	
		качеству и	безопасности	
		безопасности сырья,	продукции питания	
		полуфабрикатов и		
		готовой продукции		
14.	ОПК-5	организацию	обосновать принятие	нормативно-правовой
		производства на	конкретного	базой в области
		предприятиях	технологического	организации питания
		общественного	решения при	и обслуживания
		питания; основные	разработке новых	различных
		особенности в	технологических	контингентов
		организации питания	процессов	потребителей, а также
		и обслуживания	производства	новой информацией в
		различных	продукции;	области развития
		контингентов	планировать свою	индустрии питания и
		потребителей,	деятельность с	гостеприимства;
		предприятиях типов и	учетом должностных	методами расчета
		классов	обязанностей.	потребности
			использовать	предприятия питания
			отечественный и	в сырье в
			зарубежный опыт	зависимости от его
			организации питания	сезонности и
			и обслуживания	кондиции; методами
			различных	разработки
			контингентов	производственной
			потребителей;	программы в
			ориентироваться в	
			тенденциях развития	специфики
			современных форм	предприятия питания;
			обслуживания,	методами управления
			составлять меню для	качеством
			различных типов	кулинарной
			предприятий питания	продукции;
			питания	организовать и
				осуществлять
				технологический
				процесс производства
				продукции питания;
				организовывать
				работу производства
				предприятий питания
				и осуществлять
				контроль за
				технологическим
				процессом; внедрять
				системы обеспечения
				качества и

				безопасности
				продукции питания,
				эксплуатировать
				технологическое
				~
				производстве
				продукции питания;
				обеспечивать
				эффективную работу
				предприятия питания
				по производству и
				реализации
				продукции.
15.	ПК-1	факторы, влияющие	рассиитыраты	
13.	11111-1		рассчитывать	рациональными
		на качество	режимы	методами
		полуфабрикатов и	технологических	эксплуатации
		готовой продукции	процессов,	технологического и
		питания; средства и	используя	торгового
		методы повышения	справочную	оборудования,
		безопасности,	литературу,	практическими
		экологичности и	правильно выбрать	навыками разработки
		устойчивости	технологическое	нормативной и
		технических средств и	оборудование и	технологической
		технологических	выполнить расчеты	документации с
		процессов	основных	учетом новейших
		-	технологических	достижений в области
		производства		
		продукции питания;	процессов	инновационных
		требования к качеству	производства	технологий
		и безопасности сырья,	продукции питания;	производства
		полуфабрикатов и	осуществление	продукции питания.
		готовой продукции	технического	
			контроля, разработка	
			технической	
			документации по	
			соблюдению	
			технологической	
			дисциплины в	
			условиях действующего	
			•	
			производства	
			продуктов питания;	
			организовывать	
			работу производства	
			предприятий	
			питания и	
			осуществлять	
			контроль за	
			технологическим	
			процессом;	
			разрабатывать	
			нормативную	
			• •	
		1	•	

	T	T		
			продукцию питания	
			с учетом	
			современных	
			достижений в	
			области технологии	
			и техники	
16.	ПК-2	методы поиска,	представлять	методами поиска,
		хранения, обработки и	информацию в	хранения, обработки
		анализа информации	требуемом формате	и анализа
		из различных	с использованием	информации
		источников и баз	информационных,	
		данных	компьютерных и	
			сетевых технологий	
17.	ПК-3	средства, методы	разрабатывать	навыками
		повышения	мероприятия по	обеспечения
		безопасности,	повышению	безопасности
		экологичности и	безопасности и	жизнедеятельности в
		устойчивости	экологичности	производственных,
		технических средств и	производственной	бытовых условиях и
		технологических	деятельности,	в чрезвычайных
		процессов на	осуществлять	ситуациях
		производстве	безопасную и	
			экологичную	
			эксплуатацию	
			систем и объектов	
18.	ПК-4	приоритеты в сфере	разрабатывать	методами расчета
		производства	нормативную	потребности
		продукции питания	документацию на	предприятия питания
		структуру	продукцию питания	в сырье в
		производства	с учетом	зависимости от его
		предприятий питания,	современных	сезонности и
		его оперативное		кондиции;
		планирование и	области технологии	рациональными
		организацию;	и техники;	методами
		средства и методы	рассчитывать	эксплуатации
		повышения	режимы	технологического и
		безопасности,	технологических	торгового
		экологичности и	процессов,	оборудования
		устойчивости	используя	способен находить
		технических средств и	справочную	организационно-
		технологических	литературу,	управленческие
		процессов	правильно выбрать	решения в
		производства	технологическое	нестандартных
		продукции питания,	оборудование и	ситуациях и готов
		функции и их	выполнить расчет	нести за них
		принципы	основных	ответственность.
		управления, их	технологических	Способен участвовать
		особенности и	процессов,	в работе над
		взаимосвязи.	обеспечивать	инновационными
			эффективную работу	проектами, используя
			предприятия	базовые методы
			питания по	исследовательской

			производству и	деятельности.
			реализации	
			продукции	
19.	ПК-5	организацию	рассчитать	методами
		производства на	производственные	составления рецептур
		предприятиях	мощности и	и рационов с
		общественного	эффективность	использованием
		питания;	работы	компьютерных
		эффективность	технологического	технологий;
		работы	оборудования,	методами разработки
		технологического	оценивать и	производственной
		оборудования	планировать	программы в
			внедрение	зависимости от
			инноваций в	специфики
			производство;	предприятия питания;
			формулировать	методами проведения
			ассортиментную политики	стандартных испытаний по
			разрабатывать	испытаний по определению
			производственную	показателей качества
			программу	и безопасности сырья
			предприятий	и готовой продукции
			питания;	питания
			организовывать	***************************************
			работу производства	
			предприятий	
			питания и	
			осуществлять	
			контроль за	
			технологическим	
			процессом	_
20.	ПК-6	отечественные и	осуществлять	документооборотом
		международные	технический	по производству на
		стандарты и нормы в	контроль, разработка	предприятии питания,
		области технологии	технической	способен
		общественного	документации по	использовать
		питания, разработку	соблюдению технологической	нормативную,
		нормативной документации с	дисциплины в	техническую, технологическую
		использованием	условиях	документацию в
		инновационных	действующего	условиях
		технологий; правовые	производства	производства
		основы системы	продуктов питания	продукции питания.
		стандартизации и	· •	
		сертификации		
21.	ПК-7	требования к качеству	использовать	методами анализа
		и безопасности сырья,	стандарты и другие	системы контроля
		полуфабрикатов и	нормативные	деятельности
		готовой продукции;	документы при	производства.
		факторы, влияющие	оценке контроля	Осуществляет поиск,
		на качество	качества и	выбор и
1		полуфабрикатов и	сертификации	использование новой

				1
		готовой продукции	продуктов и	информации в
		питания	продукции	области развития
			предприятий	индустрии питания и
			питания; проведение	гостеприимства,
			стандартных	владеет методами
			испытаний по	проведения
			определению	стандартных
			показателей физико-	испытаний по
			механических и	определению
			физико-химических	показателей качества
			свойств	и безопасности сырья
			используемого	и готовой продукции
			сырья,	питания;
			полуфабрикатов и	практическими
			готовой продукции	навыками разработки
			питания; проводить	нормативной и
			анализ причин	технологической
			возникновения	документации с
			дефектов и брака в	учетом новейших
			продукции и	достижений в области
			разработке	инновационных
			мероприятий по их	технологий
			предупреждению;	производства
			1	•
			организовывать	продукции питания.
			работу производства	
			предприятий	
			питания и	
			осуществлять	
			контроль за	
			технологическим	
			процессом;	
			разрабатывать	
			альтернативные	
			варианты	
			планировочных	
			решений при	
			проектировании и	
			реконструкции	
			различных типов	
			предприятий	
			питания	
22.	ПК-8	функционирование	обеспечивать	методами анализа
		системы поддержки	функционирование	деятельность
		здоровья и	системы поддержки	предприятия питания
		безопасности труда	здоровья и	с целью выявления
		персонала	безопасности труда	рисков в области
		предприятия питания,	персонала	безопасности труда и
		анализировать	предприятия	здоровья персонала,
		деятельность	питания. внедрять	методами проведения
		предприятия питания	систему обеспечения	стандартных
1		1 -7 -1		_
		с целью выявления	качества и	испытаний по
		с целью выявления рисков в области	качества и безопасности	испытаний по определению

				v
		безопасности туда и	продукции питания,	показателей качества
		здоровья персонала	эксплуатировать	и безопасности сырья
			технологическое	и готовой продукции
			оборудование при	питания
			производстве	
			продукции питания	_
23.	ПК-9	приемы первой	использовать	способностью
		помощи, методы	приемы первой	использовать приемы
		защиты в условиях	помощи, методы	первой помощи,
		чрезвычайных	защиты в условиях	методы защиты в
		ситуаций.	чрезвычайных	условиях
			ситуаций	чрезвычайных
				ситуаций
24.	ПК-10	методы работы	ставить задачи	способами
		отдела продаж	отделу продаж по	определения целей и
			ассортименту	ставить задачи отделу
			продаваемой	продаж по
			продукции,	ассортименту
			производства и	продаваемой
			услугам,	продукции,
			анализировать	производства и
			информацию по	услугам
			результатам продаж	
			и принимать	
			решения в области	
			контроля процесса	
			производства	
25.	ПК-11	теоретические основы	осуществлять	навыками оценивать
		мотивации и	мониторинг	результаты
		стимулирования	проведения	мотивации и
		работников	мотивационных	стимулировать
		производства	программ на всех ее	
26	THC 10		этапах	производства
26.	ПК-12	критерии оценки	оценивать наличие	владеть методами
		профессионального	требуемых умений у	оценки
		уровня персонала для	членов команды и	профессионального
		составления	осуществлять	уровня персонала
		индивидуальных и	взаимодействие	
		коллективных	между членами	
		программ обучения	команды	
			осуществлять взаимодействие	
			• •	
			между членами	
27.	ПК-13	OOLIODI I TOYS	команды	HODINGOMA
21.	1111/-13	основы тайм-	планировать и	навыками
		менеджмента и	анализировать	планирования и анализа своей
		поддержки	программы и мероприятия	
		лояльности персонала	обеспечения и	деятельности и рабочего дня с учетом
				собственных
			поддержки лояльности	должностных
			персонала по	обязанностей на

			отношению к	предприятиях
			предприятию и	питания
•		-	руководству	
28.	ПК-14	бизнес-планирование	самостоятельно	навыками
		и экономику	анализировать	критического
		предприятий питания,	экономическую и	восприятия
		принципы оценки его	научную литературу;	информации;
		хозяйственной и	применять	навыками
		финансовой	экономическую	экономического
		деятельности, основы	терминологию,	анализа производства
		бухгалтерского учета	лексику и основные	продукции питания;
		и налоговой системы;	экономические	методами
		методики расчета	категории	экономической
		основных		оценки деятельности
		экономических		предприятия.
		показателей		
		финансово-		
		хозяйственной		
		деятельности		
		предприятий питания		
29.	ПК-15	теоретические основы	разрабатывать и	навыками
		анализа конъюнктуры	обосновывать	формирования
		рынка и	программы по	ассортимента
		маркетинговых	продвижению	продукции питания и
		исследований	товаров и услуг	продвижения ее на
				рынке
30.	ПК-16	методику	проводить анализ,	технологией анализа,
		планирования	оценку рынка и	оценки рынка и
		стратегией развития	риски, проводить	рисков
		предприятия питания	аудит финансовых и	
		с учетом	материальных	
		множественных	ресурсов	
		факторов логистики		
31.	ПК-17	экологические	организовать	навыками
		принципы	ресурсосберегающее	критического
		рационального	производство, его	восприятия
		использования	оперативное	информации;
		природных ресурсов и	планирование и	методами
		охраны природы;	обеспечение	экономической
		основы	надежности	оценки деятельности
		экологического права;	технологических	предприятия;
		ресурсо-и	процессов	методами выбора
		энергосбережение в	производства	рационального
		технологических	продукции питания,	способа снижения
		процессах	способы	воздействия на
		производства	рационального	окружающую среду;
		продукции питания;	использования	методами оценки свойств пищевого
		структуру	сырьевых,	·
		производства	энергетических и	сырья и продукции
		предприятий питания,	других видов	питания на основе
		его оперативное	ресурсов	использования
1		планирование и		фундаментальных

	организацию;		знаний в области
	средства и методы		химии,
	повышения		нанотехнологии и
	безопасности,		биотехнологии,
	экологичности и		физики и математики
	устойчивости		
	технических средств и		
	технологических		
	процессов		
	производства		
	продукции питания.		
32. ПК-1	8 основы физиологии	проводить контроль	навыками
	труда и рациональные	параметров на их	применения методов
	условия деятельности	соответствие	исследования
		санитарным нормам	физиологических
		и правилам	функций организма и
			оценки тяжести труда
33. ПК-1		обеспечивать	практическими
	базу в области продаж	эффективную работу	навыками работы с
	продукции	предприятия	нормативно правовой
	общественного	питания по	документацией в
	питания и оказания	производству и	области
	услуг	реализации	общественного
		продукции	питания
34. ПК-2	0 основные концепции	осуществлять поиск,	коммуникативными
	мотивации и	выбор и	навыками
	коммуникации	использование	
		информации в	
		области мотивации и	
		стимулирования	
		работников	
		предприятий	
		питания	
35. ПК-2	1 критерии оценки	применять в	готовностью
	профессионального	практической работе	разрабатывать
	уровня персонала для	критерии оценки	критерии оценки
	составления	профессионального	профессионального
	обучающих программ,	уровня персонала	уровня персонала для
	проводить аттестацию	для составления	составления
	работников	обучающих	обучающих
	производства и	программ, проводить	программ, проводить
	принимать решения	аттестацию	аттестацию
	по результатам	_	работников
	аттестации	производства и	производства и
		принимать решения	принимать решения
		по результатам	по результатам
		аттестации	аттестации
36. ПК-2	2 методики расчета	выбирать методы,	навыками
	показателей,	приемы, средства	самостоятельной
	характеризующих	решения конкретных	работы с
		задач по управлению	экономической
	деятельность	задач по управлению	экономической

			предприятия	обработки
			предприлим	информации, обобщения и
				интерпретации полученных
				результатов
37.	ПК-23	основные концепции лидерства, командообразования, методы управления персоналом	формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива	современными методами управления командой и трудовым коллективом
38.	ПК-27	структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; проектирование и реконструкцию предприятий питания	разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятия питания	умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания
39.	ПК-28	методы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, основы проектирования и реконструкцию предприятий питания	проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); разрабатывать	компьютерными программами, составлением технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса

альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции	
планировочных решений при проектировании и	
решений при проектировании и	
проектировании и	
реконструкции	
penerpynam	
различных типов	
предприятий	
питания	
40. ПК-29 правила составления вести переговоры с методиками	оценки
проектной проектными результатов	
документации организациями и проектирования	Я
поставщиками предприятия п	итания
технологического малого бизне	са на
оборудования стадии проекта	
41. ДПК-1 производство организовывать способностью	
кулинарной производство организовывати	D
продукции кулинарной производство	
индивидуального продукции кулинарной	
питания индивидуального продукции	
питания индивидуально	ГО
питания	
42. ДПК-2 системы контроля оценивать способностью	
деятельности эффективность оценивать	
подразделений системы контроля эффективность	
предприятия, в т.ч. деятельности системы ко	нтроля
соблюдения подразделений деятельности	
технических и предприятия, в т.ч. подразделений	
санитарных условий, а соблюдения предприятия,	в т.ч.
также стандартов технических и соблюдения	
обслуживания и санитарных условий, технических	И
качества продукции и а также стандартов санитарных ус	словий,
услуг обслуживания и а также стан	
качества продукции обслуживания	И
и услуг качества проду	кции и
услуг	

# 3. Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы

#### 3.1. Общие положения

Выпускная квалификационная работа (далее — ВКР) является обязательной формой итоговой государственной аттестации лиц, завершающих освоение основной образовательной программы по направлению подготовки (уровень) бакалавриата.

Выпускные квалификационные работы выполняются в формах, соответствующих определенным ступеням (уровням) высшего образования: для квалификации (степени) «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, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника в соответствии с требованиями ФГОС.

Условия и сроки выполнения выпускных квалификационных работ устанавливаются институтом на основании положения, соответствующих образовательных стандартов высшего образования в части, касающейся требований к итоговой государственной аттестации выпускников.

За актуальность, соответствие тематики выпускной квалификационной работы направленности (профилю) направления подготовки, руководство и организацию её выполнения ответственность несут кафедра гуманитарных и естественнонаучных дисциплин и руководитель выпускной квалификационной работы. Автор выпускной квалификационной работы несет ответственность за качество ее выполнения и своевременное завершение выпускной квалификационной работы.

По каждой основной профессиональной образовательной программе кафедрой разрабатываются методические рекомендации по подготовке и защите ВКР, которые определяют требования к структуре, содержанию и критерии оценки ВКР.

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 выпускная квалификационная работа должна:

показать достаточный уровень общенаучной и профессиональной подготовки выпускника, его способность применять теоретические и практические знания, умения и навыки при решении конкретных задач сферы деятельности;

строиться на основе четко разработанной программы исследования, включающей формулировку актуальности темы, постановку цели и задач,

определение объекта и предмета исследования, методов исследования;

включать анализ библиографических источников по теме исследования.

Выпускная квалификационная работа бакалавра должна представлять собой законченную разработку по заданной теме, свидетельствующую об умении автора работать с библиографическими источниками, 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 ВКР вопросов и проблем; степени подготовленности обучающегося к самостоятельной практической работе по направлению подготовки.

Выпускная квалификационная работа должна привить обучающемуся навыки творческого изучения и решения актуальных проблем конкретного направления подготовки. Выпускная квалификационная работа выполняется обучающимся по материалам, собранным им лично в период преддипломной практики.

Темы выпускных квалификационных работ должны быть связаны с характером будущей деятельности выпускника и соответствовать целям его полготовки.

В формулировках тем должен быть отражен прикладной характер выполняемой выпускной квалификационной 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 выпускной квалификационной работы научный руководитель незамедлительно должен информировать об этом заведующего кафедрой.

#### 3.3. Организация выполнения выпускной квалификационной работы

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 установленном обучающемуся ею порядке предоставить В (обучающимся) выпускной возможность подготовки И защиты обучающимся квалификационной работы предложенной ПО теме,

(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 соответствующей направленности (профилю) направлению подготовки, ежегодно обновляется. Тематика выпускной квалификационной работы должна отражать актуальные проблемы развития науки и практики на современном этапе. Темы выпускных квалификационных работ могут быть предложены со стороны будущего работодателя в соответствии с актуальным заказом учреждения, организации. Количество предлагаемых обучающимся тем выпускных квалификационных работ должно превышать число выпускников, желающих избрать тему выпускной квалификационной работы 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. В случае выполнения выпускной квалификационной работы 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 заведений, а также высококвалифицированные специалисты и научные работники других учреждений и предприятий.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

согласование с 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 информациии 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 с календарным планом — графиком, разрабатываемым кафедрой.

Оценка самостоятельности написания ВКР обучающимся проводится руководителем в соответствии с определенным порядком, в том числе через проверку автоматизированной системой «Антиплагиат» на наличие заимствования.

#### 3.4. Требования к структуре выпускной квалификационной работы

Требования к структуре и оформлению выпускных квалификационных

#### работ.

```
Структура ВКР должна включать следующие разделы: титульный лист; задание; график выполнения ВКР; содержание; введение; основную часть; заключение; список использованных источников; приложения.
```

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 правил 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 с 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.

#### 3.5. Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Порядок защиты ВКР определяется Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, специалитета и магистратуры, утвержденным приказом ректора Российского университета кооперации от 25 декабря 2015 года № 1382-од.

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 (при возможности).

Результаты проверки ВКР на наличие заимствования могут учитываться при выставлении оценки при защите.

Перечень критериев для оценивания выпускной квалификационной работы и формируемые компетенции

Критерии	Основные показатели оценки результата ВКР	Формируемые
	F - 2, - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 -	компетенции
Актуальность, цель и	-соответствие темы исследования профилю	ОК-1
задачи исследований	(направленности) направления подготовки;	ОК-2
	- актуальность работы;	ОК-3
	- обоснованность сформулированных задач	ОК-4
	исследования и плана работы в соответствии с	ОК-5
	утвержденной темой;	ОК-6
	- инновационность подхода к постановке задач	ОК-7
	исследования и к выбору путей их	ОК-8
	достижения;	ОК-9
	- полнота сформулированных цели и задач	
	исследования для раскрытия темы;	
	-наличие заявки на выполнение работы по	
	данной теме от организаций, деятельность	
	которых связана с направленностью	
	(профилем) реализуемой программы.	
Содержание работы	- полнота привлеченного материала, степень	ОПК-1
	логической структурированности работы,	ОПК-2
	взаимосвязь ее частей, умение логично вести	ОПК-3
	исследование, выражать авторское мнение на	ОПК-4
	проблему, научно аргументировать свою	ОПК-5
	позицию; -соответствие работы по	ПК-1
	содержанию	ПК-2
	- теме исследования, по структуре	ПК-3
	- требованиям, предъявляемым к ВКР данной	ПК-4
	программой и методическими указаниями к	ПК-5
	выполнению ВКР;	ПК-6
	- умение логически верно, аргументировано и	ПК-7
	ясно строить письменную речь,	ПК-8
		ПК-9
		ПК-10
		ПК-11
		ПК-12

		ПК-13
		ПК-14
		ПК-15
		ПК-16
		ПК-17
		ПК-18
		ПК-19
		ПК-20
		ПК-21
		ПК-22
		ПК-23
		ПК-27
		ПК-28
		ПК-29
Выводы и практическая	- наличие практических рекомендаций по	ПК-29
значимость работы,	решению поставленной в работе проблемы; -	ПК-1
апробация ВКР	достоверность и обоснованность выводов по	ПК-2 ПК-3
апробация БКР		
	проведенному исследованию, их соответствие	ПК-4
	заявленной цели;	ПК-5
	- апробация результатов исследования	ПК-6
	(доклады на научном семинаре или	ПК-7
	конференции, публикации, рекомендации к	ПК-8
	внедрению и др.);	ПК-9
	-наличие справки от организаций,	ПК-10
	деятельность которых связана с	ПК-11
	направленностью (профилем) реализуемой	ПК-12
	программы, о внедрении результатов	ПК-13
	исследования, представленных в ВКР	ПК-14
	_	ПК-15
		ПК-16
		ПК-17
		ПК-18
		ПК-19
		ПК-20
		ПК-21
		ПК-22
		ПК-23
		ПК-27
		ПК-27
		ПК-29
Качество оформления	- использование информационных технологий	OK-1
работы	для получения, хранения, переработки	OK-1 OK-2
раооты	информации и управления информацией;	OK-2 OK-3
		ОК-3 ОК-4
	- соответствие оформления работы	
	действующему стандарту организации (СТО),	OK-5
	требованиям проверки на предмет	OK-6
	заимствования	OK-7
		ОК-8
		ОК-9
		ОПК-1
		ОПК-2
		ОПК-3
	27	

ОПК-4
ОПК-5
ПК-1
ПК-2
ПК-3
ПК-4
ПК-5
ПК-6
ПК-7
ПК-8
ПК-9
ПК-10
ПК-11
ПК-12
ПК-13
ПК-14
ПК-15
ПК-16
ПК-17
ПК-18
ПК-19
ПК-20
ПК-21
ПК-22
ПК-23
ПК-27
ПК-28
ПК-29
ДПК-1
ДПК-2

С целью всесторонней оценки результатов освоения образовательной обучающимися при государственной итоговой программы аттестации целесообразно оформить государственной итоговой «Оценочный лист аттестации», который будет членами государственной использован экзаменационной комиссией при проведении государственной итоговой аттестации. Оценочный лист заполняется на каждого обучающегося отдельно.

Оценочный лист государственной итоговой аттестации ФИО обучающегося

		Критерии оценки	Оценка	Оценка за подготовку и защиту ВКР
ценка за готовку и	ктуальность , цель и запачи	тема работы актуальна; цель и задачи четко и правильно сформулированы, соответствуют теме исследования; имеется научная новизна	5	
Оп	AKT.	тема работы актуальна; цель четко сформулирована, задачи не в полной мере	4	

	соответствуют цели исследования; имеется		
	научная новизна	2	
	тема работы не достаточно актуальна; цель	3	
	и задачи исследований сформулированы		
	некорректно или не соответствуют теме		
	исследования; имеется научная новизна	2	
	тема работы не актуальна; цель и задачи	2	
	исследований сформулированы		
	некорректно и не соответствуют теме		
	исследования; отсутствует научная новизна		
	полностью раскрывает тему и	5	
	соответствует поставленным целям и		
	задачам; исследование выполнено самим		
	автором в условиях хозяйства		
	(организации)	4	
Tr	в неполном объеме даются ответы на	4	
  20	поставленные вопросы; исследование		
b ps	выполнено самим автором в условиях		
Содержание работы	хозяйства (организации)	•	
	тема работы раскрыта поверхностно;	3	
(eb)	исследование выполнено самим автором в		
Го	условиях хозяйства (организации), но		
	личный вклад автора в исследование		
	незначителен		
	тема работы не раскрыта; исследование	2	
	выполнено самим автором в условиях		
	хозяйства (организации), но личный вклад		
	автора в исследование незначителен		
	выводы достоверны и соответствуют	5	
TE	задачам; работа имеет практическое		
MOCTL	значение; по результатам исследований		
	опубликована научная статья		
На	выводы не в полной мере соответствуют	4	
E R1	поставленным задачам, работа имеет		
ске Ске	практическое значение; по результатам		
ы и практическая значи работы, апробация ВКР	исследований опубликована научная статья	2	
— КТЕ апр	выводы не в полной мере соответствуют	3	
ipa	поставленным задачам, работа не имеет		
— пи П п	практического значения; по результатам		
Выводы и практическая значи работы, апробация ВКР	исследований опубликована научная статья	•	
TO8	выводы не соответствуют поставленным	2	
360	задачам, работа не имеет практического		
	значения; нет публикаций по результатам		
	исследований		
	в полном соответствии с требованиями,	5	
08 08	предъявляемыми к ВКР		
Качество эформления	наличие некоторых погрешностей в оформлении ВКР	4	
аче рм		3	
Ка Мфо	оформление с несколькими наруш ениями	3	
	требований, предъявляемых к оформлению ВКР		
	מאט		

			1
	оформление со значительным количеством нарушений требований, предъявляемых к	2	
	оформлению ВКР		
	содержат работы ведущих ученых; труды,	5	
		3	
1	опубликованные в течение после десяти лет; работы иностранных авторов		
/bp	содержат работы ведущих ученых; тр уды,	4	
ar	опубликованные в течение после дних	4	
rep	десяти лет; отсутствуют работы		
NIE	иностранных авторов		
Обзор и источники литературы	не содержат работ ведущих ученых,	3	
НИ	опубликованных в течение последних	3	
H01	десяти лет, в т.ч. иностранных авторов		
ИСЛ	не содержат работ ведущих ученых,	2	
И	опубликованных в течение последних	4	
30p	десяти лет, в т.ч. иностранных авторов;		
90	количество проанализированных		
	литературных источников меньше		
	рекомендуемого объема		
	наличие полного иллюстративного	5	
	материала, отражающего основные	_	
йй	положения ВКР; имеются приложения,		
ан	правильно оформленные акты испытаний /		
	внедрения результатов		
й материал, акты испытаний дения, приложения	наличие полного иллюстративного	4	
HIX.	материала, в достаточной степени		
ак]	раскрывающего суть ВКР; отсутствую		
LII, 1310	приложения, либо акты испытаний /		
иди 	внедрения результатов исследований		
ій материал, акты и рения, приложения	иллюстративный материал не всегда	3	
ME SHI	соответствует теме; отсутствуют		
— Бий Дре	приложения, акты испытаний и акты		
тивны внедр	внедрения результатов исследований		
Иллюстративны внед	иллюстративный материал не соответствует	2	
Тр	теме, либо отсутствует вообще;		
l IX	отсутствуют приложения, акты испытаний		
<u> </u>	и акты внедрения результатов		
	исследований; фотоматериалы		
-	заимствованы	_	
	доклад полностью отражает суть работы;	5	
	докладчик хорошо увязывает текст доклада		
H BK	со слайдами презентации, активно		
[FI]	комментирует их; дает исчерпывающие		
Тип	ответы на вопросы доклад отражает суть работы; докладчик не	4	
	всегда ссылается на слайды презентации; не	4	
BO	_		
Качество защиты ВКР	полные ответы на вопросы доклад не в полной мере отражает суть	3	
a4(	работы; докладчик не ссылается на слайды	3	
7	презентации, превышает лимит времени; не		
	полно отвечает на вопросы		
	nounce of the fine I fine bottly orbit		1

	доклад не отражает суть работы; докладчик	2	
	не ссылается на слайды презентации,		
	превышает лимит времени; на большинство		
	заданных вопросов дает неверные ответы		
	Все разделы ВКР выполняются и	5	
ВИ	представляются научному руководителю в		
H	установленные календарные сроки		
выполнения RKP	Разделы ВКР представляются научному	4	
БШОЛ ВКР	руководителю с нарушением календарных		
	сроков более чем на 3 дня		
Ритмичность ві	Разделы ВКР представляются научному	3	
НО НО	руководителю с нарушением календарных		
HIII	сроков более чем на 7 дней		
TTM	Разделы ВКР представляются научному	2	
P <sub>4</sub>	руководителю с нарушением календарных		
	сроков более чем на 14 дней		
1	Средний балл за подготовку и защиту ВКР		
LL		l	l

	Код компете нции	Содержание компетенции	Интегральная оценка
	ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	
	ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	
	ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	
ий	ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	
Оценка освоенности компетенций	ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	
ности ко	ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	
ен	ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	
нка освс	OK-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
Оце	ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
	ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	
	ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	

ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль	
	соответствия качества производимой продукции и услуг	
	установленным нормам	
ОПК-4	готовность эксплуатировать различные виды	
OTHC 1	технологического оборудования в соответствии с	
	требованиями техники безопасности разных классов	
	предприятий питания	
ОПК-5	<u> </u>	
OHK-3	готовность к участию во всех фазах организации	
	производства и организации обслуживания на	
TILC 1	предприятиях питания различных типов и классов	
ПК-1	способность использовать технические средства для	
	измерения основных параметров технологических	
	процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество	
	готовой продукции, организовать и осуществлять	
	технологический процесс производства продукции питания	
ПК-2	владением современными информационными	
	технологиями, способностью управлять информацией с	
	использованием прикладных программ деловой сферы	
	деятельности, использовать сетевые компьютерные	
	технологии и базы данных в своей предметной области,	
	пакеты прикладных программ для расчета	
	технологических параметров оборудования	
ПК-3	владением правилами техники безопасности,	
	производственной санитарии, пожарной безопасности и	
	охраны труда; измерения и оценивания параметров	
	производственного микроклимата, уровня запыленности и	
	загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих	
	мест	
ПК-4	готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере	
	производства продукции питания, обосновывать принятие	
	конкретного технического решения при разработке новых	
	технологических процессов производства продукции	
	питания; выбирать технические средства и технологии с	
	учетом экологических последствий их применения	
ПК-5	способность рассчитывать производственные мощности и	
	эффективность работы технологического оборудования,	
	оценивать и планировать внедрение инноваций в	
	производство	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по	
1110	производству на предприятии питания, использовать	
	нормативную, техническую, технологическую	
	документацию в условиях производства продукции	
	питания	
ПК-7	способностью анализировать и оценивать	
1111/	1	
	1 1	
	использование новой информации в области развития	
ПГ 0	индустрии питания и гостеприимства	
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы	
	поддержки здоровья и безопасности труда персонала	
	предприятия питания, анализировать деятельность	

	предприятия питания с целью выявления рисков в области	
	безопасности туда и здоровья персонала	
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к	
	обучению работников по вопросам безопасности в	
	профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	
ПК-10	способность определять цели и ставить задачи отделу	
	продаж по ассортименту продаваемой продукции	
	производства и услугам внутри и вне предприятия	
	питания, анализировать информацию по результатам	
	продаж и принимать решения в области контроля	
	процесса продаж, владеть системой товародвижения и	
ПК-11	логистическими процессами на предприятиях питания	
11K-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать	
	результаты мотивации и стимулировать работников	
	производства	
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки	
	профессионального уровня персонала для составления	
	индивидуальных и коллективных программ обучения,	
	оценивать наличие требуемых умений у членов команды	
ПК-13	и осуществлять взаимодействие способностью планировать и анализировать программы и	
11K-13	мероприятия обеспечения и поддержки лояльности	
	персонала по отношению к предприятию и руководству,	
	планировать и анализировать свою деятельность и	
	рабочий день с учетом собственных должностных	
7774	обязанностей на предприятиях питания	
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать	
	результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние	
	предприятия питания и принимать решения по	
	результатам контроля	
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и	
	использование новой информации в области развития	
	потребительского рынка, систематизировать и обобщать	
ПК-16	информацию способность планировать стратегию развития	
11K-10	способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов,	
	проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит	
	финансовых и материальных ресурсов	
ПК-17	способность организовать ресурсосберегающее	
	производство, его оперативное планирование и	
	обеспечение надежности технологических процессов	
	производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов	
	ресурсов	
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры	
	безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций	
	на объектах жизнеобеспечения предприятия	
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж	

	продукции производства и услуг	
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово- хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	
ДПК-1	способностью организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания	
ДПК-2	способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг	

## 4. Перечень примерных тем для выпускной квалификационной работы

- Проект ретро-кафе на 50 мест.
   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.

### 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.
- 5. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для подготовки к итоговой (государственной итоговой) аттестации

Государственный экзамен не предусмотрен.

- 6. Фонд оценочных средств для проведения итоговой аттестации
- 6.1. Критерии оценивания компетенций при проведении государственного экзамена

Государственный экзамен не предусмотрен.

### 6.2. Содержание выпускной квалификационной работы и его соотнесение с совокупным

ожидаемым результатом освоения ООП ВО

Код	Содержание компетенции	Разделы ВКР					Презента	Защита
компет		Введение	Глава 1	Глава 2	Глава 3	Заключе	ция	ВКР
енции						ние		
	втурные компетенции (ОК)				_			1
OK-1	способность использовать основы философских		X					
	знаний для формирования мировоззренческой							
	позиции							
OK-2	способность анализировать основные этапы и		X					
	закономерности исторического развития общества							
	для формирования гражданской позиции							
ОК-3	способностью использовать основы		X	X				
	экономических знаний в различных сферах							
	деятельности							
OK-4	способностью использовать основы правовых						X	X
	знаний в различных сферах жизнедеятельности							
OK-5	способностью к коммуникации в устной и						X	X
	письменной формах на русском и иностранном							
	языках для решения задач межличностного и							
0.74	межкультурного взаимодействия							
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно		X	X	X	X	X	X
	воспринимая социальные, этнические,							
014.5	конфессиональные и культурные различия							
ОК-7	способностью к самоорганизации и							X
011.0	самообразованию							
OK-8	способностью использовать методы и средства							X
	физической культуры для обеспечения							
	полноценной социальной и профессиональной							
014.0	деятельности							
OK-9	способностью использовать приемы оказания				X			X
	первой помощи, методы защиты в условиях							
	чрезвычайных ситуаций						]	

Общепро	офессиональные компетенции (ОПК)						
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	X	X			х	х
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения				Х		
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам				Х		
ОПК-4	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания					X	X
ОПК-5	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов			X	Х		
	иональные компетенции (ПК)		1				
ПК-1	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	х		X			
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области,			X	X		

I		T	I		T	I	1	I
	пакеты прикладных программ для расчета							
	технологических параметров оборудования							
ПК-3	владением правилами техники безопасности,		X				X	
	производственной санитарии, пожарной							
	безопасности и охраны труда; измерения и							
	оценивания параметров производственного							
	микроклимата, уровня запыленности и							
	загазованности, шума и вибрации, освещенности							
	рабочих мест							
ПК-4	готовность устанавливать и определять			X				
	приоритеты в сфере производства продукции							
	питания, обосновывать принятие конкретного							
	технического решения при разработке новых							
	технологических процессов производства							
	продукции питания; выбирать технические							
	средства и технологии с учетом экологических							
	последствий их применения							
ПК-5	способность рассчитывать производственные	X		X				
	мощности и эффективность работы							
	технологического оборудования, оценивать и							
	планировать внедрение инноваций в							
	производство							
ПК-6	способностью организовывать документооборот			X	X			
	по производству на предприятии питания,							
	использовать нормативную, техническую,							
	технологическую документацию в условиях							
	производства продукции питания							
ПК-7	способностью анализировать и оценивать		X				X	
	результативность системы контроля							
	деятельности производства, осуществлять поиск,							
	выбор и использование новой информации в							
	области развития индустрии питания и							
	гостеприимства							
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование			X				

			•			1		
	системы поддержки здоровья и безопасности							
	труда персонала предприятия питания,							
	анализировать деятельность предприятия							
	питания с целью выявления рисков в области							
	безопасности туда и здоровья персонала							
ПК-9	готовностью устанавливать требования и	X		X				
	приоритеты к обучению работников по вопросам							
	безопасности в профессиональной деятельности							
	и поведению в чрезвычайных ситуациях							
ПК-10	способность определять цели и ставить задачи			X	X			
	отделу продаж по ассортименту продаваемой							
	продукции производства и услугам внутри и вне							
	предприятия питания, анализировать							
	информацию по результатам продаж и							
	принимать решения в области контроля							
	процесса продаж, владеть системой							
	товародвижения и логистическими процессами							
	на предприятиях питания							
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг		X				x	
11111	проведения мотивационных программ на всех ее		1				11	
	этапах, оценивать результаты мотивации и							
	стимулировать работников производства							
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки			X				
1111\-12	профессионального уровня персонала для			A				
	составления индивидуальных и коллективных							
	программ обучения, оценивать наличие							
	программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и							
	осуществлять взаимодействие							
ПК-13	,	v		v				
11K-13	способностью планировать и анализировать	X		X				
	программы и мероприятия обеспечения и							
	поддержки лояльности персонала по отношению							
	к предприятию и руководству, планировать и							
	анализировать свою деятельность и рабочий							
	день с учетом собственных должностных							

	обязанностей на предприятиях питания						
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля			X	X		
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию		X			X	
ПК-16	способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов			X			
ПК-17	способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	X		X			
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия			Х	х		
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг		X			X	
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения			X			

		1	1	1	ı	1	1	1
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки	X		X				
	профессионального уровня персонала для							
	составления обучающих программ, проводить							
	аттестацию работников производствами							
	принимать решения по результатам аттестации							
ПК-22	способностью проводить мониторинг			X	X			
	финансово-хозяйственной деятельности							
	предприятия, анализировать и оценивать							
	финансовое состояние предприятия							
ПК-23	способностью формировать профессиональную		X				Х	
	команду, проявлять лидерские качества в							
	коллективе, владением способами организации							
	производства и эффективной работы трудового							
	коллектива на основе современных методов							
	управления							
ПК-27	способностью контролировать качество			X				
111(2)	предоставляемых организациями услуг по			A				
	проектированию, реконструкции и монтажу							
	оборудования, участвовать в планировке и							
	оснащении предприятий питания							
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и				X		X	
11111-20	использование информации в области				A		A	
	1 1							
	проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на							
	проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки							
	технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи							
	(экспликацию помещений, план расстановки							
	технологического оборудования, план							
	монтажной привязки технологического							
	оборудования, объемное изображение							
THE 20	производственных цехов)							
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными		X	X		X	1	

	организациями и поставщиками					
	технологического оборудования, оценивать					
	результаты проектирования предприятия					
	питания малого бизнеса на стадии проекта					
ДПК-1	способностью организовывать производство		X	X		
	кулинарной продукции индивидуального питания					
ДПК-2	способностью оценивать эффективность системы		X	X		
	контроля деятельности подразделений					
	предприятия, в т.ч. соблюдения технических и					
	санитарных условий, а также стандартов					
	обслуживания и качества продукции и услуг					

### 6.3 Оценка содержания выпускной квалификационной работы и его соотнесение с совокупным ожидаемым результатом освоения ООП ВО

Задания	Требования к выпол-	Формируемые	Критерии оценки по содержанию и качеству	Баллы
	нению	компетенции		
1.Введение	Обоснование актуальности выбранной темы, оценка степени разра-	OK-1 OK-2 OK-3	Актуальность темы убедительно обоснована и связана с реальными потребностями предприятия (группы предприятий, отрасли в целом), удовлетворение которых необходимо в настоящее время	5
	ботанности темы, изло- жение комплекса решае- мых задач	OK-4 OK-5 OK-6 OK-7 OK-8 OK-9	При обосновании актуальности не показана связь с реальными потребностями предприятия (группы предприятий, отрасли в целом), удовлетворение которых необходимо в настоящее время  Актуальность темы обоснована неубедительно, общими, декларативными утверждениями  Актуальность темы не обоснована	3 2
2. Глава 1	Теоретические, концептуальные, научные аспекты	ОПК-1 ОПК-2	Проведен анализ различных подходов к изучению исследуемого вопроса, показаны слабоизученные аспекты, подлежащие разработке	5
	по выбранной тематике (рассматриваемой про- блеме)	ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Проведен анализ различных подходов к изучению исследуемого вопроса, но не выявлены слабоизученные аспекты, подлежащие разработке	4

		ПК-1 ПК-2	Анализ степени изученности проблемы заменен общей характеристикой научных публикаций	3
		ПК-3	Анализ степени изученности проблемы заменен конспектом учебной	2
		ПК-4	литературы	
3. Глава 2	Проведение исследования	ПК-5	Использовались собственные или оригинальные методики и	5
	и самостоятельный ана-	ПК-6	инструменты исследования и анализа результатов	
	лиз собранного материала	ПК-7	Использовались традиционные методики и инструменты ис-	4
		ПК-8	следования и анализа результатов	-
		ПК-9	Использовались традиционные методики и инструменты ис-	
		ПК-10	следования, отдельные результаты заимствованы у других исследова-	3
		ПК-11	телей	
		ПК-12	Результаты исследования полностью заимствованы у других исследователей	
		ПК-13		
		ПК-14		
		ПК-15		
		ПК-16		
		ПК-17		
		ПК-18		
		ПК-19		
		ПК-20		2
		ПК-21		
		ПК-22		
		ПК-23		
		ПК-27		
		ПК-28		
		ПК-29		
		ДПК-1		
		ДПК-2		
4. Глава 3	Рекомендации по исполь-	ПК-1		
i siaba s	зованию полученных ре-	ПК-1		
	зультатов для повышения	ПК-2 ПК-3	Убедительное обоснование практической значимости полученных	5
	эффективности деятель-	ПК-3 ПК-4	результатов	5
	ности предприятия	ПК-4 ПК-5		
	• •	11K-3		

	(группы предприятий, отрасли в целом) в условиях	ПК-6 ПК-7	Полученные результаты могут использоваться в практической деятельности	4
	выявленных тенденций и проблем	ПК-8 ПК-9	Результаты носят общий характер, не понятно их практическое (научное) значение	3
		ДПК-1 ДПК-2	Результаты необоснованны, поверхностны	2
5.Заключе-	Выводы, соотносимые с	ПК-10	Достигнута основная цель ВКР, полностью решены поставленные задачи	5
ние	целями, задачами и поло-	ПК-11	Частично решены отдельные задачи ВКР	4
	жениями, выносимыми на защиту	ПК-12 ПК-13	Все поставленные задачи решены частично, что ставит под сомнение достижение основной цели ВКР	3
		ПК-14	Основная ВКР цель не достигнута	
		ПК-15	Ochobilan BRI quib ne goethi nyta	
		ПК-16		
		ПК-17		
		ПК-18		
		ПК-19		
		ПК-20		2
		ПК-21		
		ПК-22		
		ПК-23		
		ПК-27		
		ПК-28		
		ПК-29		
6.Презента	Не менее слайдов,	ОК-1	Полностью отражает основные достигнутые результаты ВКР	5
ция	отражающих основные	ОК-2	Достаточно полно отражает основные достигнутые результаты ВКР	4
	достигнутые результаты	ОК-3	Частично отражает результаты ВКР	3
	ВКР	OK-4	Имеет слабую связь с достигнутыми результатами	2
7.Защита	Доклад и ответы на	OK-5	Доклад четкий, раскрывающий основные положения ВКР, вы-	
ВКР	вопросы комиссии	ОК-6	держанный регламент, полные ответы на вопросы комиссии	5
		OK-7	Доклад раскрывает основные положения ВКР, выдержанный или	4
		OK-8	частично выдержанный регламент, ответы относительно полные	4
		ОК-9 ОПК-1	Доклад нечеткий, дающий основное понятие о ВКР, нарушение	3
			регламента, значительные затруднения при ответах	

ОПК-2	Доклад расплывчатый, не раскрывающий содержание ВКР, нарушение	
ОПК-3	регламента, практическое отсутствие ответов (правильных ответов)	
ОПК-4		
ОПК-5		
ПК-1		
ПК-2		
ПК-3		
ПК-4		
ПК-5		
ПК-6		
ПК-7		
ПК-8		
ПК-9		
ПК-10		
ПК-11		
ПК-12		2
ПК-13		2
ПК-14		
ПК-15		
ПК-16		
ПК-17		
ПК-18		
ПК-19		
ПК-20		
ПК-21		
ПК-22		
ПК-23		
ПК-27		
ПК-28		
ПК-29		
ДПК-1		
ДПК-2		

Шкала оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы

Баллы	Оценка	Уровень сформированности компетенций
30-35	отлично	высокий
25-30	хорошо	хороший
20-25	удовлетворительно	достаточный
менее 20	неудовлетворительно	недостаточный

# АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

### БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

	Заведующему кафедрой			
	гуманитарных и естественнонаучных дисциплин Рашитовой Л.К.			
	(фамилия, имя, отчество студента)			
	Направление подготовки			
	Направленность (профиль) образовательной программы			
	место работы			
	(контактный телефон)			
ЗАЯ	ВЛЕНИЕ			
Прошу утвердить мне следующую тем (бакалаврской работы):	иу выпускной квалификационной работы			
Выполнение работы предусматриваето	ся на материалах			
(название ор	ганизации)			
Научный руководитель				
	ФИО			
	Подпись, дата			
Заведующий кафедрой				
гуманитарных и естественнонаучных дисциплин	Рашитова Л.К.			

## АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

### БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Направление подготовки 19.03	ннонаучных дисциплин .04 Технология продукции и организация
общественного питания	
Направленность (профиль) образ	зовательной программы
Организация производства и обслу	• •
КурсФорма обучения	·
	УТВЕРЖДАЮ
	Заведующий кафедрой гуманитарных и
	естественнонаучных дисциплин
	Рашитова Л.К. 2020 г.
	«»2020 г.
3.	АДАНИЕ
	валификационной работе
	- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	(Ф.И.О.)
1. Тема работы	
утверждена приказом по институту	7 от202_ г. №
Срок сдачи законченной работы _	202_ г.
<del>-</del>	: нормативно-правовые акты, справочные и
	гические данные, монографии, учебники,
	риалы конференций, электронные ресурсы
покального и удаленного доступа,	_
3. Содержание пояснительной	записки (перечень подлежащих разработке
вопросов): 1.1	; 1.2.
	1.3; 2.1.
; 1	
	2.2; 2.3.
; <i>2</i>	

#### Календарный план выполнения выпускной квалификационной работы

Наименование разделов и этапов выполнения ВКР	Сроки выполнения этапов работы	Примечания
1. Подбор, предварительное ознакомление с литературой	до202_	Выполнено
2. Составление плана работы и согласование его с руководителем	до202_	Выполнено
3.Поэтапное написание текста ВКР		
3.1 Сбор, изучение, обработка теоретического	до202_	Выполнено
материала; подготовка теоретической части		
(Раздел 1)		
3.2 Анализ и изучение деятельности объекта	до202	Выполнено
исследования; подготовка практической части		
(Раздел 2)		
3.3 Обобщение полученных результатов;	до202_	Выполнено
подготовка проектной части (Раздел 3)		
4. Написание текста ВКР, представление чернового	до202_	Выполнено
варианта работы руководителю		
5. Доработка ВКР в соответствии с замечаниями	до202_	Выполнено
руководителя		
6. Подготовка к предзащите (подготовка доклада,	до202_	Выполнено
компьютерной презентации, раздаточного материала)		
7. Предзащита ВКР (по графику)	до202	Выполнено
` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` `		
8. Нормоконтроль	до202_	Выполнено
9. Проверка электронного текста ВКР на объем	до202_	Выполнено
заимствований и его размещение в ЭБС		
Университета		
10. Получение отзыва руководителя ВКР	до202_	Выполнено
11. Получение допуска заведующего кафедрой к	до202	Выполнено
защите ВКР		
12. Сдача завершенной работы в государственную	до202	Выполнено
экзаменационную комиссию		
13. Защита ВКР	до202_	Выполнено
05	D	
Обучающийся:	Руководитель:	
	(полица)	
(подпись)	(подпись)	

«\_\_\_» \_\_\_\_20\_\_ г.

### АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

#### БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Кафедра гумани	гарных и есте	ственнона	учных дисцип:	ПИН		
Направление					И	организация
общественного п	итания					
Направленности	ь (профиль) о	бразовате	льной програ	ММЫ		
Организация про	оизводства и с	бслуживан	ния в индустри	и питания		
КурсФорма	обучения					
		O	ГЗЫВ			
	на выпус	кную квал	ификационн	ую работу		
			ФИО			
2. Структу 3. Урове зарубежной лит 4. Исполь 5. Практич 6. Недост	ьность выпус гра выпускно ературы. взуемые мето неская значи гатки в раб вамечаний в чение (соот	ой квалифования нороды анализмость работе (замеработе нетветствие	ечания по обнаружено. выпускной	работы. окументов, с ания проблем содержанию квалификац	мы. , оф ционн	оормлению). ной работы
Научный руково	одитель			ФИО		