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

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ПРОГРАММА (ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции иорганизация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства иобслуживания 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 итоговой (государственной) аттестации:

в зачетных единицах: 9 з.е.

в академических часах: 324 час.

для набора 2021 года

2021

Программа итоговой (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» составлена в соответствии с требованиями с требованиями 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.

Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры экономики и предпринимательства от 12.04.2021, протокол № 10.

одобрена Научно-методическим советом Башкирского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российского университета кооперации» от 14.04.2021, протокол № 2.

Содержание

1. Общие положения 4
2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы 7
3. Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы 20
3.1. Перечень примерных тем для выпускной квалификационной работы 34
3.2. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения 36
3.3. Критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ 36
4. Фонд оценочных средств для проведения итоговой (государственной итоговой) аттестации 36
4.1. Содержание выпускной квалификационной работы и его соотнесение с требованиями к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы 37
4.2. Оценка содержания выпускной квалификационной работы и его соотнесение с требованиями к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы 43
Приложения 48

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 компетенции	Индикаторы достижения компетенций
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Способен анализировать поставленную задачу через выделение ее базовых составляющих, осуществлять декомпозицию задачи УК-1.2. Способен демонстрировать умение осуществлять поиск и критический анализ информации, необходимой для решения задачи УК-1.3. Способен сопоставлять разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений УК-1.4 Способен находить рациональные идеи для решения поставленных задач
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и	УК-2.1. Способен определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых

выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	норм УК-2.2. Способен оценивать потребность в ресурсах и планировать их использование при решении задач профессиональной деятельности УК-2.3. Способен выявлять и анализировать различные способы решения задачи, выбирая оптимальные способы её решения с учётом действующих правовых норм УК-2.4. Способен оценивать вероятные риски и ограничения при выборе решения поставленных задач исходя из действующих правовых норм
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Способен применять понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии УК-3.2. Способен на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде УК-3.3. Способен устанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в команде 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 логически и грамматически верно строить устную и письменную речь УК-4.2. Способен выполнять перевод текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, а также с государственного на иностранный (-ые) язык (-и) УК-4.3. Способен осуществлять деловую переписку на русском языке и иностранном(ых) языке(ах), учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем
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 общества УК-5.2. Способен толерантно воспринимать социальные и культурные различия, уважительно и бережно относится к историческому наследию и культурным традициям УК-5.3. Способен уважительно относиться к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп в процессе межкультурного взаимодействия на основе знаний основных этапов развития России 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 формулировать задачи, оценивать свои личные ресурсы, возможности и ограничения для достижения поставленной цели УК-6.2. Способен понимать важность планирования перспективных целей на различные

	периоды времени, выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, этапов карьерного роста УК-6.3. Способен применять методы и принципы саморазвития и самообразования в течение всей жизни
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Способен применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности УК-7.2. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдает нормы здорового образа жизни
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 деятельности УК-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-8.3. Способен использовать принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий УК-8.4. Способен поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества
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 сферах УК-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 использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач УК-10.2 Способен воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений УК-10.3 Способен обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к	УК-11.1 Способен осуществлять профессиональную деятельность на основе

коррупционному поведению	развитого правосознания, правового мышления, обеспечивающих формирование гражданской позиции УК-11.2 Способен выявлять, давать оценку коррупционному поведению и содействовать его пресечению с целью предотвращения коррупции в социуме УК-11.3 Способен взаимодействовать в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции
ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности;	ОПК 1.1 Способен обосновывать применение и использовать программные продукты, коммуникационные технологии, в том числе с учетом требований информационной безопасности ОПК 1.2 Способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных в общественном питании
ОПК- 2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;	ОПК 2.1 Способен использовать естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности ОПК 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 деятельности ОПК-3.2 Способен использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания ОПК-3.3 Способен осуществлять выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания;	ОПК-4.1 Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента ОПК 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 ОПК-5.2 Способен предложить подходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания ОПК-5.3 Способен осуществлять входной,

	текущий и итоговый контроль работы производства продукции питания
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 организации ПК-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 технологии ПК-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 контролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации ПК-2.2 Способен оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии ПК-2.3 Способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы по производству продукции общественного питания, учитывая современные технологии организации питания в отечественной и зарубежной практике ПК-2.4 Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента ПК-2.5 Способен разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, 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 питания ПК 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	ПК-4.1 Способен планировать потребности основного производства организации питания в

процессы основного производства организации питания	трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них ПК-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 ПК-5.3 Способен проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера

3. Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы

3.1Перечень 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.

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 с 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 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 Требо.2вания 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 выпуск-ной 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 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 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 с 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 с 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 с научной, методической, справочной литературой и элек-тронными информационными ресурсами;
- личные качества выпускника, проявившиеся в процессе работы над ВКР.

Заканчивается письменный отзыв руководителя формулировкой рекомендации к за-щите, 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 выпуск-ной 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 руководи-теля (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 наименование компетенции	Индикаторы достижения	Результаты обучения	Критерии оценивания уровня сформированности компетенций				
			Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Хороший (с незначительными замечаниями) 4 б.	Достаточный (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	Итого:
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Способен анализировать поставленную задачу через выделение ее базовых составляющих, осуществлять декомпозицию 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 полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5
	УК-1.2. Способен демонстрировать умение осуществлять поиск и критический анализ информации, 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 в профессиональной деятельности, в индивидуальной и общественной	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

		жизни. Владеть: - навыками восприятия и анализа текстов, имеющих философское содержание.					
	УК-1.3. Способен сопоставлять разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных 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 полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5
	УК-1.4 Способен находить рациональные идеи для решения поставленных задач	Знать: - методы решения профессиональных задач Уметь: - выполнять декомпозицию профессиональных задач Владеть: - навыками синтеза результатов решения подзадач	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5
УК-2	УК-2.1. Способен определять	Знать: - основы взаимосвязанных задач,	верно и в полном объеме	с незначительны	на базовом уровне, с	содержит большое	2-5

Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм	обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм Уметь: - 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		ми замечаниями	ошибками	количество ошибок/ответ не дан)	
	УК-2.2. Способен оценивать потребность в ресурсах и планировать их использование при решении задач профессиональной 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 незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

	УК-2.3. Способен выявлять 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 полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5
	УК-2.4. Способен оценивать вероятные риски и ограничения при выборе решения поставленных задач 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 полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

		исходя из действующих правовых норм					
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Способен применять понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии	Знать: технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии Уметь: применять технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии. Владеть: навыками применения технологий межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5
	УК-3.2. Способен на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде	Знать: методы и нормы социального взаимодействия для определения своей роли в команде Уметь: определять свою роль в команде на основе методов и норм социального взаимодействия Владеть: навыками определения своей роли в команде на основе методов и норм социального взаимодействия	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5
	УК-3.3. Способен устанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в команде для	Знать: основы установления и поддержания контактов для достижения заданного результата исходя из реализации своей роли в команде Уметь: устанавливать и поддерживать контакты исходя	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

	достижения заданного результата	из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата Владеть: навыками установления и поддержания контактов для достижения заданного результата исходя из реализации своей роли в команде					
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 логически и грамматически верно строить устную и письменную речь	Знать: основы строения устной и письменной речи Уметь: строить устную и письменную речь логически и грамматически верно Владеть: навыками составления логически и грамматически верной устной и письменной речи	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5
	УК-4.2. Способен выполнять перевод текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, а также с государственного на иностранный (-ые) язык (-и)	Знать: основы строения текста, перевода Уметь: 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 на иностранный (-ые) язык (-и)	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

	УК-4.3. Способен осуществлять деловую переписку на русском языке и иностранном(ых) языке(ах), учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем	Знать: основы деловых коммуникаций в устной и письменной формах Уметь: осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах Владеть: навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5
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 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 полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое 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 толерантно воспринимать социальные и культурные различия, уважительно и бережно относится к историческому наследию и культурным традициям	Знать: - этапы исторического развития философии; основные проблемы онтологии и гносеологии, социальной философии, философии истории и философской антропологии. Уметь: - применять философские методы постижения действительности. Владеть: - навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения; - способностью сравнивать, обобщать, систематизировать информацию с дальнейшей постановкой целей и задач.	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

	УК-5.3. Способен уважительно относиться к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп в процессе межкультурного взаимодействия на основе знаний основных этапов развития России в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Знать: - основополагающие проблемы философии, функции философии и философское толкование соотношения знания и веры. Уметь: - использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений. Владеть: - способностью осознавать и оценивать роль мыслительных операций в социальной и профессиональной деятельности	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию	УК-6.1. Способен формулировать 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 полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни		задачи, оценивать свои личные ресурсы, возможности и ограничения для достижения поставленной цели					
	УК-6.2. Способен понимать важность планирования перспективных целей на различные 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 незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5
	УК-6.3. Способен применять методы и принципы саморазвития и самообразования 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 незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

	жизни	саморазвития и самообразования в течение всей жизни Владеть: - навыками применения методов и принципов саморазвития и самообразования в течение всей жизни					
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Способен применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Способен применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Знать: способы применения средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Уметь: 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 полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

		деятельности					
	УК-7.2. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдает нормы здорового образа жизни	УК-7.2 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдает нормы здорового образа жизни Знать: 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, соблюдения норм здорового образа жизни	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятел	УК-8.1. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной 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 незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

ьности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		пожаротушения; - применять безопасные методы выполнения работ Владеть: -навыками применения локальных нормативных в зависимости от их содержания; - 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 осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств 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 незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

	УК-8.3. Способен использовать 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 полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5
	УК-8.4. Способен поддерживать	Знать: - рациональные условия	верно и в полном объеме	с незначительны	на базовом уровне, с	содержит большое	2-5

	безопасные условия жизнедеятельности 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.		ми замечаниями	ошибками	количество ошибок/ответ не дан)	
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические	УК-9.1 Способен понимать особенности применения базовых дефектологически	Знать: - способы и понимать особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. Уметь:	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

знания в социальной и профессиональной сферах	х знаний в социальной и профессиональной 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 взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья 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 незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	Знать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач Уметь применять методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач Владеть методами экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/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 незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/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 незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

	используя методы экономического анализа и планирования 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 и планирования для достижения поставленных целей).					
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1 Способен осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления, обеспечивающих формирование гражданской позиции	Знать: - профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления, обеспечивающих формирование гражданской позиции Уметь: - осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления, обеспечивающих формирование гражданской позиции Владеть: - навыками осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления, обеспечивающих	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

		формирование гражданской позиции					
	УК-11.2 Способен выявлять, давать оценку коррупционному поведению и содействовать его пресечению с целью предотвращения 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 незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5
	УК-11.3 Способен взаимодействовать 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 незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности;	ОПК 1.1 Способен обосновывать применение и использовать программные продукты, коммуникационные технологии, в том числе с учетом требований информационной безопасности	Знать: основные программные продукты, коммуникационные технологии, в том числе с учетом требований информационной безопасности Уметь: представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий Владеть: методами поиска, хранения, обработки и анализа информации в том числе с учетом требований информационной безопасности	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5
	ОПК 1.2 Способен использовать информационные 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 питании Уметь: применять знания информационных технологий для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных в общественном питании Владеть: навыками применения информационных	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

		технологий для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных в общественном питании					
ОПК- 2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;	ОПК 2.1 Способен использовать естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности	Знать: естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности Уметь: использовать естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности Владеть: навыками в области естественнонаучных законов при решении задач профессиональной деятельности	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5
	ОПК 2.2 Способен использовать фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Знать: фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Уметь: осуществлять подбор фундаментальных положений для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

		Владеть: методикой проведения 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 деятельности	Знать: основные направления механизации 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 полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5
	ОПК-3.2 Способен использовать знания инженерных наук для понимания	Знать: основные направления механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи для понимания процессов, происходящих при производстве	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

	процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания	продукции общественного питания Уметь: применять основные направления механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи для понимания процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания Владеть: навыками использования механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи для понимания процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания					
	ОПК-3.3 Способен осуществлять выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	Знать: методы выбора и компоновки технологического оборудования с учетом инженерных процессов Уметь: применять знания инженерных процессов для осуществления выбора и компоновки технологического оборудования Владеть: навыками выбора и компоновки технологического оборудования с учетом инженерных процессов	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания;	ОПК-4.1 Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента	Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента Уметь: организовывать и планировать применение традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента Владеть: навыками современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5
	ОПК 4.2 Способен 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 компонентов Уметь: 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 учетом рационального использования составляющих компонентов	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

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	Знать: основные нормативные документы и требования в области организации производства продукции питания Уметь: применять основные нормативные документы и требования в области организации производства продукции питания Владеть: навыками использования нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5
	ОПК-5.2 Способен предложить подходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания	Знать: основные подходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания Уметь: применять основные подходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания Владеть: навыками использования основных подходов к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

	ОПК-5.3 Способен осуществлять входной, текущий и итоговый контроль работы производства продукции питания	Знать: методы входного, текущего и итогового контроля работы производства продукции питания Уметь: осуществлять выбор метода входного, текущего и итогового контроля работы производства продукции питания Владеть: навыками выбора методы входного, текущего и итогового контроля работы производства продукции питания	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5
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 организации	Знать: санитарно-гигиенические требования, 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 полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

	ПК-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 технологии	Знать: результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии Уметь: оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии Владеть: 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 полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

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

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

ПК-2.3 Способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы по производству продукции общественного питания, учитывая современные технологии организации питания в отечественной и зарубежной практике	Знать: аппаратурное оформление пищевых технологий, методы эксплуатации и расчета аппаратов Уметь: использовать знания при работе на аппаратах пищевых производств Владеть: навыками эксплуатации и обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5
ПК-2.4 Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента	Знать: традиционные и современные технологии приготовления напитков различного ассортимента Уметь: применять традиционные и современные технологии приготовления напитков различного ассортимента Владеть: традиционными и современными технологиями приготовления напитков различного ассортимента	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

	ПК-2.5 Способен разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания	Знать: методы формирования ассортиментной политики и ценообразования на напитки Уметь: применять методы формирования ассортиментной политики и ценообразования на напитки Владеть: навыками использования основных методов формирования ассортиментной политики и ценообразования на напитки	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5
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 питания	Знать: функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания Уметь: оценивать функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания Владеть: навыками мотивации и стимулирования персонала производства продукции общественного питания	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5
	ПК 3.2 Способен к эффективному межличностному	Знать: основы эффективного межличностного делового общения	верно и в полном объеме	с незначительными	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество	2-5

	и деловому общению, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала	Уметь: применять навыки межличностного и делового общения Владеть: навыками эффективного межличностного и делового общения, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала		замечаниями		ошибок/ответ не дан)	
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 них	Знать: потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них Уметь: планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них Владеть: навыками планирования потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

	ПК-4.2 Способен разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития	Знать: планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития Уметь: разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития Владеть: навыками разработки планов основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5
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	Знать: методы повышения эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания на основании эффективного ведения учета и отчетности Уметь: разрабатывать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания на основании эффективного ведения учета и отчетности Владеть: способностью	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

		разрабатывать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности 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	Знать: расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания Уметь: осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания	верно и в полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое количество ошибок/ответ не дан)	2-5

	ПК-5.3 Способен проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера	Знать: расчеты при проектировании 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 полном объеме	с незначительными замечаниями	на базовом уровне, с ошибками	содержит большое 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 при проведении государственного экзамена

Код компетенции	**Наименование компетенции**	**Разделы ВКР**					***Презентация***	***Защита ВКР***
		Введение	***Глава 1***	***Глава 2***	***Глава 3***	***Заключение***		
1	2	3						
Универсальные компетенции (УК)								
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач		x	x				
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	x						
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде						x	x
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	x	X	x	X	X	X	X
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах		X					

УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни							X
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности						X	X
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	x	x	x	X	x	X	X
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах					x	X	X
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности					X	X	X
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению							x
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)								
ОПК-1	ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности;	x	X	x	x	x	X	X
ОПК-2	ОПК- 2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для		x	x	X	X		

	решения задач профессиональной деятельности;							
ОПК-3	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;		x	x	X	x		
ОПК-4	ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания;				X	X	X	X
ОПК-5	ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.				x	x	X	x
Профессиональные компетенции (ПК)								
ПК-1	ПК-1 – Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания			x	x	x		
ПК-2	ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			x	X	X		
ПК-3	ПК-3- Способен управлять персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания			x	X	X		
ПК-4	ПК-4 - Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания			x	X	x		
ПК-5	ПК-5 – Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания			x	X	X		

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

Задания	Требования к выполнению	Формируемые компетенции	Критерии оценки по содержанию и качеству	Баллы
1.Введение	Обоснование актуальности выбранной темы, оценка степени разработанности темы, изложение комплекса решаемых задач	УК-2, УК-4, УК-8, ОПК-1	Актуальность темы убедительно обоснована и связана с реальными 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 обоснована неубедительно, общими, декларативными утверждениями	3
			Актуальность темы не обоснована	2
2. Глава 1	Теоретические, концептуальные, научные аспекты по выбранной тематике (рассматриваемой проблеме)	УК-1, УК-4, УК-5, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3	Проведен анализ различных подходов к изучению исследуемого вопроса, показаны слабоизученные аспекты, подлежащие разработке	5
			Проведен анализ различных подходов к изучению исследуемого вопроса, но не выявлены слабоизученные аспекты, подлежащие разработке	4
			Анализ степени изученности проблемы заменен общей характеристикой научных публикаций	3
			Анализ степени изученности проблемы заменен конспектом учебной литературы	2
3. Глава 2	Проведение исследования и самостоятельный анализ собранного материала	УК-1, УК-4, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	Использовались собственные или оригинальные методики и инструменты исследования и анализа результатов	5
			Использовались традиционные методики и инструменты исследования и анализа результатов	4
			Использовались традиционные методики и инструменты исследования, отдельные результаты заимствованы у других исследователей	3
			Результаты исследования полностью заимствованы у других исследователей	2

4. Глава 3	Рекомендации по использованию полученных результатов для повышения эффективности деятельности предприятия (группы предприятий, отрасли в целом) в условиях выявленных тенденций и проблем	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 обоснование практической значимости полученных результатов	5
			Полученные результаты могут использоваться в практической деятельности	4
			Результаты носят общий характер, не понятно их практическое (научное) значение	3
			Результаты необоснованны, поверхностны	2
5.Заключение	Выводы, соотносимые с целями, задачами и положениями, выносимыми на защиту	УК-4, УК-8 УК-9, УК-10, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	Достигнута основная цель ВКР, полностью решены поставленные задачи	5
			Частично решены отдельные задачи ВКР	4
			Все поставленные задачи решены частично, что ставит под сомнение достижение основной цели ВКР	3
			Основная ВКР цель не достигнута	2
6.Презентация	Не менее …….. слайдов, отражающих основные достигнутые результаты ВКР	УК-3, УК-4, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5	Полностью отражает основные достигнутые результаты ВКР	5
			Достаточно полно отражает основные достигнутые результаты ВКР	4
			Частично отражает результаты ВКР	3
			Имеет слабую связь с достигнутыми результатами	2
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	Доклад четкий, раскрывающий основные положения ВКР, выдержанный регламент, полные ответы на вопросы комиссии	5
			Доклад раскрывает основные положения ВКР, выдержанный или частично выдержанный регламент, ответы относительно полные	4
			Доклад нечеткий, дающий основное понятие о ВКР, нарушение регламента, значительные затруднения при ответах	3
			Доклад расплывчатый, не раскрывающий содержание ВКР, нарушение регламента, практическое отсутствие ответов (правильных ответов)	2

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