

**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 заочная  
Квалификация выпускника: Бакалавр  
Срок получения образования: заочная форма обучения 4 года 8 месяцев  
Объем ГИА:

в зачетных единицах: 6 з.е.

в академических часах: 216 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, 2017 - 46 с.

Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по 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 28.08.2017, протокол №1.

Заведующий кафедрой  
гуманитарных и естественнонаучных  
дисциплин

Сафаргалина З.К.

одобрена Научно-методическим советом университета от 30.08.2017 г., протокол № 1.

© Автономная некоммерческая  
образовательная организация  
высшего образования Центросоюза  
Российской Федерации  
«Российский университет кооперации»  
Башкирский кооперативный  
институт (филиал), 2017  
© Сенченко О.В.

## Содержание

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

## 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) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» разработана на основании требований федерального государственного образовательного стандарта 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) «Организация производства и 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) «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) «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 поддержке

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:

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

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



			экономических 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	технологии производства блюд общественного питания, рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания.	находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность формулировать ассортиментную политику 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;	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля	методами проведения стандартных испытаний по определению

		<p>факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания</p>	<p>качества продукции предприятий питания и сертификации услуг; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и 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 питания.</p>	<p>показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг.</p>
13.	ОПК-4	<p>правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; средства и методы повышения безопасности, экологичности и</p>	<p>осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; проводить контроль</p>	<p>методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;</p>

		<p>устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания</p>	<p>обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.</p>
14.	ОПК-5	<p>организацию производства на предприятиях общественного питания; основные особенности в организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей, предприятиях типов и классов</p>	<p>обосновать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции; планировать свою деятельность с учетом должностных обязанностей. использовать отечественный и зарубежный опыт организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей; ориентироваться в тенденциях развития современных форм обслуживания, составлять меню для различных типов предприятий питания</p>	<p>нормативно-правовой базой в области организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей, а также новой информацией в области развития индустрии питания и гостеприимства; методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами управления качеством кулинарной продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства</p>

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

			действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники	
16.	ПК-2	методы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных	представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	методами поиска, хранения, обработки и анализа информации
17.	ПК-3	средства, методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов на производстве	разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности, осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов	навыками обеспечения безопасности жизнедеятельности в производственных, бытовых условиях и в чрезвычайных ситуациях
18.	ПК-4	приоритеты в сфере производства продукции питания структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности,	разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов,	методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования

		экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи.	используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции	способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.
19.	ПК-5	организацию производства на предприятиях общественного питания; эффективность работы технологического оборудования	рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; формулировать ассортиментную политику 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
20.	ПК-6	отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной	осуществлять технический контроль, разработка технической документации по соблюдению	документооборотом по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую,

		документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации	технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания	технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
21.	ПК-7	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 и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и	методами анализа системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, владеет методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

			реконструкции различных типов предприятий питания	
22.	ПК-8	функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания	методами анализа деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
23.	ПК-9	приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.	использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
24.	ПК-10	методы работы отдела продаж	ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции, производства и услугам, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса производства	способами определения целей и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции, производства и услугам
25.	ПК-11	теоретические основы мотивации и стимулирования работников производства	осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах	навыками оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
26.	ПК-12	критерии оценки профессионального уровня персонала	оценивать наличие требуемых умений у членов команды и	владеть методами оценки профессионального



		для составления индивидуальных и коллективных программ обучения	осуществлять взаимодействие между членами команды осуществлять взаимодействие между членами команды	уровня персонала
27.	ПК-13	основы тайм-менеджмента и поддержки лояльности персонала	планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	навыками планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
28.	ПК-14	бизнес-планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания	самостоятельно анализировать экономическую и научную литературу; применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории	навыками критического восприятия информации; навыками экономического анализа производства продукции питания; методами экономической оценки деятельности предприятия.
29.	ПК-15	теоретические основы анализа конъюнктуры рынка и маркетинговых исследований	разрабатывать и обосновывать программы по продвижению товаров и услуг	навыками формирования ассортимента продукции питания и продвижения ее на рынке
30.	ПК-16	методику планирования стратегией развития предприятия питания с учетом множественных	проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	технологией анализа, оценки рынка и рисков

		факторов логистики		
31.	ПК-17	экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы; основы экологического права; ресурсо-и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания.	организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	навыками критического восприятия информации; методами экономической оценки деятельности предприятия; методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду; методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики
32.	ПК-18	основы физиологии труда и рациональные условия деятельности	проводить контроль параметров на их соответствие санитарным нормам и правилам	навыками применения методов исследования физиологических функций организма и оценки тяжести труда
33.	ПК-19	нормативно-правовую базу в области продаж продукции общественного питания и оказания услуг	обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции	практическими навыками работы с нормативно правовой документацией в области общественного питания
34.	ПК-20	основные концепции мотивации и коммуникации	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и	коммуникативными навыками

			стимулирования работников предприятий питания	
35.	ПК-21	критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	применять в практической работе критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
36.	ПК-22	методики расчета показателей, характеризующих деятельность предприятий.	выбирать методы, приемы, средства решения конкретных задач по управлению деятельностью предприятия	навыками самостоятельной работы с экономической литературой, сбора и обработки 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	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

		питания		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 альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания	компьютерными программами, составлением технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса
40.	ПК-29	правила составления проектной документации	вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	методиками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

### **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 подготовки.

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 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 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 информации 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 производится 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 Положением 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 компетенции
Актуальность, цель и задачи исследований	-соответствие темы исследования профилю (направленности) направления подготовки; - актуальность работы; - обоснованность сформулированных задач исследования и плана работы в соответствии с утвержденной темой; - инновационность подхода к постановке задач исследования и к выбору путей их достижения; - 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.	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9
Содержание работы	- полнота привлеченного материала, степень логической структурированности работы, взаимосвязь ее частей, умение логично вести исследование, выражать авторское мнение на проблему, научно аргументировать свою позицию; -соответствие работы по содержанию - теме исследования, по структуре - требованиям, предъявляемым к ВКР данной программой и методическими указаниями к выполнению ВКР; - умение логически верно, аргументировано и ясно строить письменную речь,	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 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
Выводы и практическая значимость работы, апробация ВКР	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие практических рекомендаций по решению поставленной в работе проблемы; - достоверность и обоснованность выводов по проведенному исследованию, их соответствие заявленной цели;</li> <li>- апробация результатов исследования (доклады на научном семинаре или конференции, публикации, рекомендации к внедрению и др.);</li> <li>- наличие справки от организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы, о внедрении результатов исследования, представленных в ВКР</li> </ul>	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
Качество оформления работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование информационных технологий для получения, хранения, переработки информации и управления информацией;</li> <li>- соответствие оформления работы действующему стандарту организации (СТО), требованиям проверки на предмет заимствования</li> </ul>	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-6 ОК-7 ОК-8

		ОК-9 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 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
--	--	--

С целью всесторонней оценки результатов освоения образовательной программы обучающимися при государственной итоговой аттестации целесообразно оформить «Оценочный лист государственной итоговой аттестации», который будет использован членами государственной 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
<b>Оценка</b>	Актуальность, цель и	<b>5</b>	
	тема работы актуальна; цель и задачи четко и правильно сформулированы, соответствуют теме исследования; имеется научная новизна		

		тема работы актуальна; цель четко сформулирована, задачи не в полной мере соответствуют цели исследования; имеется научная новизна	<b>4</b>	
		тема работы не достаточно актуальна; цель и задачи исследований сформулированы некорректно или не соответствуют теме исследования; имеется научная новизна	<b>3</b>	
		тема работы не актуальна; цель и задачи исследований сформулированы некорректно и не соответствуют теме исследования; отсутствует научная новизна	<b>2</b>	
Содержание работы		полностью раскрывает тему и соответствует поставленным целям и задачам; исследование выполнено самим автором в условиях хозяйства (организации)	<b>5</b>	
		в неполном объеме даются ответы на поставленные вопросы; исследование выполнено самим автором в условиях хозяйства (организации)	<b>4</b>	
		тема работы раскрыта поверхностно; исследование выполнено самим автором в условиях хозяйства (организации), но личный вклад автора в исследование незначителен	<b>3</b>	
		тема работы не раскрыта; исследование выполнено самим автором в условиях хозяйства (организации), но личный вклад автора в исследование незначителен	<b>2</b>	
Выводы и практическая значимость работы, апробация ВКР		выводы достоверны и соответствуют задачам; работа имеет практическое значение; по результатам исследований опубликована научная статья	<b>5</b>	
		выводы не в полной мере соответствуют поставленным задачам, работа имеет практическое значение; по результатам исследований опубликована научная статья	<b>4</b>	
		выводы не в полной мере соответствуют поставленным задачам, работа не имеет практического значения; по результатам исследований опубликована научная статья	<b>3</b>	
		выводы не соответствуют поставленным задачам, работа не имеет практического значения; нет публикаций по результатам исследований	<b>2</b>	
Качество оформления работы		в полном соответствии с требованиями, предъявляемыми к ВКР	<b>5</b>	
		наличие некоторых погрешностей в оформлении ВКР	<b>4</b>	
		оформление с несколькими нарушениями	<b>3</b>	

		требований, предъявляемых к оформлению ВКР		
		оформление со значительным количеством нарушений требований, предъявляемых к оформлению ВКР	<b>2</b>	
Обзор и источники литературы		содержат работы ведущих ученых; труды, опубликованные в течение после десяти лет; работы иностранных авторов	<b>5</b>	
		содержат работы ведущих ученых; труды, опубликованные в течение после десяти лет; отсутствуют работы иностранных авторов	<b>4</b>	
		не содержат работ ведущих ученых, опубликованных в течение последних десяти лет, в т.ч. иностранных авторов	<b>3</b>	
		не содержат работ ведущих ученых, опубликованных в течение последних десяти лет, в т.ч. иностранных авторов; количество проанализированных литературных источников меньше рекомендуемого объема	<b>2</b>	
Иллюстративный материал, акты испытаний / внедрения, приложения		наличие полного иллюстративного материала, отражающего основные положения ВКР; имеются приложения, правильно оформленные акты испытаний / внедрения результатов	<b>5</b>	
		наличие полного иллюстративного материала, в достаточной степени раскрывающего суть ВКР; отсутствуют приложения, либо акты испытаний / внедрения результатов исследований	<b>4</b>	
		иллюстративный материал не всегда соответствует теме; отсутствуют приложения, акты испытаний и акты внедрения результатов исследований	<b>3</b>	
		иллюстративный материал не соответствует теме, либо отсутствует вообще; отсутствуют приложения, акты испытаний и акты внедрения результатов исследований; фотоматериалы заимствованы	<b>2</b>	
Качество защиты ВКР		доклад полностью отражает суть работы; докладчик хорошо увязывает текст доклада со слайдами презентации, активно комментирует их; дает исчерпывающие ответы на вопросы	<b>5</b>	
		доклад отражает суть работы; докладчик не всегда ссылается на слайды презентации; не полные ответы на вопросы	<b>4</b>	
		доклад не в полной мере отражает суть работы; докладчик не ссылается на слайды	<b>3</b>	

		презентации, превышает лимит времени; не полно отвечает на вопросы		
		доклад не отражает суть работы; докладчик не ссылается на слайды презентации, превышает лимит времени; на большинство заданных вопросов дает неверные ответы	<b>2</b>	
	Ритмичность выполнения разделов ВКР	Все разделы ВКР выполняются и представляются научному руководителю в установленные календарные сроки	<b>5</b>	
		Разделы ВКР представляются научному руководителю с нарушением календарных сроков более чем на 3 дня	<b>4</b>	
		Разделы ВКР представляются научному руководителю с нарушением календарных сроков более чем на 7 дней	<b>3</b>	
		Разделы ВКР представляются научному руководителю с нарушением календарных сроков более чем на 14 дней	<b>2</b>	
<b>1</b>	<b>Средний балл за подготовку и защиту ВКР</b>			

	<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Интегральная оценка</b>
Оценка освоенности компетенций	ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	
	ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	
	ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	
	ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	
	ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	
	ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	
	ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	
	ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
	ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
	ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	
	ОПК-2	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 технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	
ОПК-5	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест	
ПК-4	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	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы	



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

	на объектах жизнеобеспечения предприятия	
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников 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	

#### **4. Перечень примерных тем для выпускной квалификационной работы**

1. Проект ретро-кафе на 50 мест.
2. Проект ресторана паназийской 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 сыря.
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 сыря.
12. Разработка технологии десертов с использованием различных видов нетрадиционного растительного сыря.
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 рубленых 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 компетенции	Содержание компетенции	Разделы ВКР					Презентация	Защита ВКР
		Введение	Глава 1	Глава 2	Глава 3	Заключение		
Общекультурные компетенции (ОК)								
ОК-1	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции		x					
ОК-2	способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции		x					
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности		x	x				
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности						x	x
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия						x	x
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия		x	x	x	x	x	x
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию							x
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности							x
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций				x			x

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)								
<i>ОПК-1</i>	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				x	x
<i>ОПК-2</i>	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения				x			
<i>ОПК-3</i>	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам				x			
<i>ОПК-4</i>	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания						x	x
<i>ОПК-5</i>	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов			x	x			
Профессиональные компетенции (ПК)								
<i>ПК-1</i>	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	x		x				
<i>ПК-2</i>	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			

	пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования							
<i>ПК-3</i>	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		x				x	
<i>ПК-4</i>	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			x				
<i>ПК-5</i>	способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	x		x				
<i>ПК-6</i>	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания			x	x			
<i>ПК-7</i>	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства		x				x	
<i>ПК-8</i>	способностью обеспечивать функционирование			x				

	системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала							
<i>ПК-9</i>	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	x		x				
<i>ПК-10</i>	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 логистическими процессами на предприятиях питания			x	x			
<i>ПК-11</i>	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства		x				x	
<i>ПК-12</i>	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие			x				
<i>ПК-13</i>	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных	x		x				



	обязанностей на предприятиях питания							
<i>ПК-14</i>	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля			x	x			
<i>ПК-15</i>	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию		x				x	
<i>ПК-16</i>	способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов			x				
<i>ПК-17</i>	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				
<i>ПК-18</i>	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия			x	x			
<i>ПК-19</i>	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг		x				x	
<i>ПК-20</i>	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения			x				

<i>ПК-21</i>	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	x		x				
<i>ПК-22</i>	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия			x	x			
<i>ПК-23</i>	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления		x				x	
<i>ПК-27</i>	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания			x				
<i>ПК-28</i>	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)				x		x	
<i>ПК-29</i>	готовностью вести переговоры с проектными		x	x		x		

организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта								
--	--	--	--	--	--	--	--	--

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

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	ОК-1	Актуальность темы убедительно обоснована и связана с реальными потребностями предприятия (группы предприятий, отрасли в целом), удовлетворение которых необходимо в настоящее время	5
		ОК-2	При обосновании актуальности не показана связь с реальными потребностями предприятия (группы предприятий, отрасли в целом), удовлетворение которых необходимо в настоящее время	4
		ОК-3		
		ОК-4	Актуальность темы обоснована неубедительно, общими, декларативными утверждениями	3
		ОК-5	Актуальность темы не обоснована	2
		ОК-6		
		ОК-7		
		ОК-8		
		ОК-9		
2. Глава 1	Теоретические, концептуальные, научные аспекты по выбранной тематике (рассматриваемой проблеме)	ОПК-1	Проведен анализ различных подходов к изучению исследуемого вопроса, показаны слабоизученные аспекты, подлежащие разработке	5
		ОПК-2	Проведен анализ различных подходов к изучению исследуемого вопроса, но не выявлены слабоизученные аспекты, подлежащие разработке	4
		ОПК-3		
		ОПК-4	Анализ степени изученности проблемы заменен общей характеристикой научных публикаций	3
		ПК-1	Анализ степени изученности проблемы заменен конспектом учебной литературы	2
		ПК-2		
		ПК-3		
		ПК-4		
3. Глава 2	Проведение исследования и самостоятельный анализ собранного материала	ПК-5	Использовались собственные или оригинальные методики и инструменты исследования и анализа результатов	5
		ПК-6	Использовались традиционные методики и инструменты исследования и анализа результатов	4
		ПК-7		
		ПК-8	Использовались традиционные методики и инструменты ис-	3
		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	следования, отдельные результаты заимствованы у других исследователей 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	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8	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	ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14 ПК-15 ПК-16 ПК-17	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

		ПК-18 ПК-19 ПК-20 ПК-21 ПК-22 ПК-23 ПК-27 ПК-28 ПК-29		
6.Презентация	Не менее ..... слайдов, отражающих основные достигнутые результаты ВКР	ОК-1	Полностью отражает основные достигнутые результаты ВКР	5
		ОК-2	Достаточно полно отражает основные достигнутые результаты ВКР	4
		ОК-3	Частично отражает результаты ВКР	3
		ОК-4	Имеет слабую связь с достигнутыми результатами	2
7.Защита ВКР	Доклад и ответы на вопросы комиссии	ОК-5	Доклад четкий, раскрывающий основные положения ВКР, выдержанный регламент, полные ответы на вопросы комиссии	5
		ОК-6		
		ОК-7	Доклад раскрывает основные положения ВКР, выдержанный или частично выдержанный регламент, ответы относительно полные	4
		ОК-8		
		ОК-9	Доклад нечеткий, дающий основное понятие о ВКР, нарушение регламента, значительные затруднения при ответах	3
		ОПК-1	Доклад расплывчатый, не раскрывающий содержание ВКР, нарушение регламента, практическое отсутствие ответов (правильных ответов)	2
		ОПК-2		
ОПК-3				
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		
--	--	---	--	--

**Шкала оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы**

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