

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 04.09.2023 11:11:18

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

*Приложение 5*

*к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы: Технология и организация ресторанного бизнеса*

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Факультет гостиничной, Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В.  
Плеханова**

**Факультет экономики, менеджмента и торговли**

**Кафедра торговли и общественного питания**

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной  
квалификационной работы**

**Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания, направленность**

**Направленность (профиль) программы: Технология и организация  
ресторанного бизнеса**

**Уровень высшего образования: Бакалавриат**

**Год начала подготовки 2022  
Краснодар – 2021 г.**

Программа государственной итоговой аттестации составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (*уровень бакалавриата*)

---

Составители: Любимова Л.В., к.т.н., ст. преподаватель КТП  
Брюшков Р.В. к.т.н., доцент КТП

Программа государственной итоговой аттестации одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол №1 от 30.08.2021 г.

## Оглавление

<b>ВВЕДЕНИЕ</b> .....	4
<b>1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации выпускников</b> .....	5
<b>2. Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности</b> .....	5
<b>3. Формы государственной итоговой аттестации</b> .....	6
<b>4. Время проведения государственной итоговой аттестации</b> .....	6
<b>5. Трудоемкость государственной итоговой аттестации</b> .....	6
<b>6. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации</b> .....	6
<b>6.1. Перечень компетенций, которыми должны овладеть выпускники в результате освоения образовательной программы</b> .....	6
<b>6.2. Ответственность за формирование ФОС</b> .....	47
<b>6.3 Государственный экзамен</b> .....	47
<b>6.4. Выпускная квалификационная работа (ВКР)</b> .....	48
<b>6.4.1. Цели и задачи выпускной квалификационной работы</b> .....	48
<b>6.4.2. Выбор темы выпускной квалификационной работы</b> .....	49
<b>6.4.3. Структура и содержание выпускной квалификационной работы</b> .....	50
<b>6.4.4. Порядок выполнения и представления в государственную экзаменационную комиссию выпускной квалификационной</b> .....	50
<b>6.4.5. Соотношение содержания разделов ВКР совокупным ожидаемым результатом обучения</b> .....	51
<b>6.4.6. Процедура защиты выпускной квалификационной работы</b> .....	57
<b>6.4.7. Оценка качества выполнения и защиты выпускной квалификационной работы бакалавра/специалиста/ магистра</b> .....	57
<b>6.4.8. Критерии оценки выпускной квалификационной работы бакалавра</b> .....	57
<b>7. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья</b> .....	60
<b>7.1. Наличие соответствующих условий проведения ГИА</b> .....	60
<b>7.2. Обеспечение соблюдения общих требований</b> .....	61
<b>7.3. Реализация увеличения продолжительности сдачи ГИА по отношению к установленной продолжительности его сдачи для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья</b> .....	61
<b>8. Учебно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации</b> .....	61
<i>Перечень информационно-справочных систем</i> .....	65
<i>Перечень электронно-образовательных ресурсов</i> .....	66
<i>Перечень профессиональных баз данных</i> .....	66
<b>9. Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации</b> .....	66
<i>Приложение 1</i> .....	67

## ВВЕДЕНИЕ

Программа государственной итоговой аттестации составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) направленность (профиль) Технология и организация ресторанного бизнеса.

Государственная итоговая аттестация, завершающая освоение основной профессиональной образовательной программы высшего образования (программы бакалавриата), является итоговой аттестацией обучающихся по программе бакалавриата.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО «Российском экономическом университете имени Г.В. Плеханова» определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636 и локальными документами:

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата и программам магистратуры в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова;
- Методические указания по написанию выпускной квалификационной работы (ВКР) в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Методические указания по написанию выпускной квалификационной работы в формате стартапа (ВКРС) в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися программы бакалавриата соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта, выявление подготовленности выпускника к профессиональной деятельности.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей программе бакалавриата.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) в Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

- подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

## **1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации выпускников**

**Целью государственной итоговой аттестации** (в дальнейшем – ГИА) является установление степени соответствия уровня качества подготовки выпускника высшего учебного заведения к выполнению профессиональных задач и соответствия его требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) с учетом профессионального стандарта и основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) направленность (профиль) Технология и организация ресторанного бизнеса и степени овладения выпускниками необходимыми компетенциями.

### **Задачи государственной итоговой аттестации:**

- комплексная оценка качества практической и теоретической подготовленности выпускников Филиала по программе бакалавриата к решению задач профессиональной деятельности, установленных ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) и профессиональным стандартами: 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» и 33.008 «Руководитель предприятия питания»;
- оценка сформированности компетенций, которыми должен обладать выпускник в результате освоения образовательной программы, в соответствии с ФГОС ВО;
- закрепление навыков самостоятельной исследовательской работы;
- оценка степени готовности выпускников к выполнению задач профессиональной деятельности;
- принятие решения о присвоении соответствующей квалификации выпускнику по результатам ГИА и выдаче документа о высшем образовании;
- разработка рекомендаций по продолжению образования на более высоких ступенях.

## **2. Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП ВО, включает:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере общественного питания)

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника

Область (сферы) профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профилю) «Технология и организация ресторанного бизнеса» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

### **3. Формы государственной итоговой аттестации**

В государственную итоговую аттестацию входят:

- подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

### **4. Время проведения государственной итоговой аттестации**

Порядок и сроки проведения аттестационных испытаний устанавливаются на основании Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата и программам магистратуры в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова), и в соответствии с графиком учебного процесса по направлению подготовки направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного бизнеса.

Государственная итоговая аттестация является завершающей частью образовательной программы и проводится в 8 семестре (согласно учебному плану) после успешного прохождения промежуточной аттестации по всем дисциплинам (модулям) и практикам образовательной программы.

### **5. Трудоемкость государственной итоговой аттестации**

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации по направлению подготовки направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) направленность (профиль) Технология и организация ресторанного бизнеса составляет 9 зачетных единиц (З.Е.), 324 академических часов.

### **6. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации**

#### **6.1. Перечень компетенций, которыми должны овладеть выпускники в результате освоения образовательной программы**

Государственная итоговая аттестация имеет целью определение степени соответствия уровня подготовленности выпускников требованиям ФГОС ВО с учетом профессионального стандарта. При этом проверяются сформированные компетенции - теоретические знания и практические навыки выпускника в соответствии с компетентностной моделью (Приложение 1), являющейся структурным компонентом

ОПОП. В частности, проверяется обладание следующими компетенциями выпускников – бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) направленность (профиль) Технология и организация ресторанного бизнеса.

### 6.1.1. Универсальные компетенции, формируемые и проверяемые в результате государственной итоговой аттестации

Категория (группа) универсальных компетенций	Компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи	<p><b>УК-1.1. З-1.</b> <b>Знает</b> основные методы критического анализа и основы системного подхода как общенаучного метода</p> <p><b>УК-1.1. У-1.</b> <b>Умеет</b> анализировать задачу, используя основы критического анализа и системного подхода</p> <p><b>УК-1.1. У-2.</b> <b>Умеет</b> осуществлять поиск необходимой для решения поставленной задачи информации, критически оценивая надежность различных источников информации</p>
		УК-1.2. Разрабатывает варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации	<p><b>УК-1.2. З-1.</b> <b>Знает</b> критерии сопоставления различных вариантов решения поставленной задачи</p> <p><b>УК-1.2. У-1.</b> <b>Умеет</b> осуществлять критический анализ собранной информации на соответствие ее условиям и критериям решения поставленной задачи.</p> <p><b>УК-1.2. У-2.</b> <b>Умеет</b> отличать факты от мнений, интерпретаций и оценок при анализе собранной информации.</p> <p><b>УК-1.2. У-3.</b> <b>Умеет</b> сопоставлять и оценивать различные варианты решения поставленной задачи, определяя их достоинства и недостатки.</p>
		УК-1.3.	УК-1.3. З-1.

		<p>Выбирает оптимальный вариант решения задачи, аргументируя свой выбор</p>	<p><b>Знает</b> принципы, критерии, правила построения суждения и оценок. <b>УК-1.3. У-1.</b> <b>Умеет</b> формировать собственные суждения и оценки, грамотно и логично. аргументируя свою точку зрения</p> <p><b>УК-1.3. У-2.</b> <b>Умеет</b> применять теоретические знания в решении практических задач.</p>
Разработка и реализация проектов	<p><b>УК-2.</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.</p>	<p><b>УК-2.1.</b> Понимает базовые принципы постановки задач и выработки решений.</p>	<p><b>УК-2.1. 3-1.</b> <b>Знает</b> основные принципы и концепции в области целеполагания и принятия решений.</p> <p><b>УК-2.1. 3-2.</b> <b>Знает</b> методы генерирования альтернатив решений и приведения их к сопоставимому виду для выбора оптимального решения.</p> <p><b>УК-2.1. 3-3.</b> <b>Знает</b> природу данных, необходимых для решения поставленных задач.</p> <p><b>УК-2.1. У-1.</b> <b>Умеет</b> системно анализировать поставленные цели, формулировать задачи и предлагать обоснованные решения</p> <p><b>УК-2.1. У-2.</b> <b>Умеет</b> критически оценивать информацию о предметной области принятия решений</p> <p><b>УК-2.1. У-3.</b> <b>Умеет</b> использовать инструментальные средства для разработки и принятия решений</p>
		<p><b>УК-2.2.</b> Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p><b>УК-2.2. 3-1.</b> <b>Знает</b> основные методы принятия решений, в том числе в условиях риска и неопределенности.</p> <p><b>УК-2.2. 3-2.</b> <b>Знает</b> виды и источники возникновения рисков принятия решений, методы управления ими.</p>

			<p><b>УК-2.2. 3-3.</b> Знает основные нормативно-правовые документы, регламентирующие процесс принятия решений в конкретной предметной области.</p> <p><b>УК-2.2. У-1.</b> Умеет проводить многофакторный анализ элементов предметной области для выявления ограничений при принятии решений.</p> <p><b>УК-2.2. У-2.</b> Умеет разрабатывать и оценивать альтернативные решения с учетом рисков</p> <p><b>УК-2.2. У-3.</b> Умеет выбирать оптимальные решения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.</p>
Командная работа и лидерство	<p><b>УК-3.</b> Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p><b>УК-3.1.</b> Понимает основные аспекты межличностных и групповых коммуникаций</p>	<p><b>УК-3.1. 3-1.</b> Знает основные принципы и методы управления человеческими ресурсами для организации групповой работы.</p> <p><b>УК-3.1. 3-2.</b> Знает методы оценки эффективности командной работы.</p> <p><b>УК-3.1. 3-3.</b> Знает основные модели командообразования и технологии эффективной коммуникации в команде.</p> <p><b>УК-3.1. У-1.</b> Умеет проектировать межличностные и групповые коммуникации.</p> <p><b>УК-3.1. У-2.</b> Умеет определять свою роль в команде, ставить цели и формулировать задачи, связанные с ее реализацией.</p> <p><b>УК-3.1. У-3.</b> Умеет выстраивать взаимодействие с учетом социальных особенностей членов команды</p>
		<p><b>УК-3.2.</b> Применяет методы</p>	<p><b>УК-3.2. 3-1.</b> Знает теоретические основы</p>

		командного взаимодействия	и практические аспекты организации командной работы <b>УК-3.2. 3-2.</b> <b>Знает</b> основные методы анализа группового взаимодействия.  <b>УК-3.2. 3-3.</b> <b>Знает</b> методы анализа командных ролей.  <b>УК-3.2. У-1.</b> <b>Умеет</b> проектировать и организовывать командную работу.  <b>УК-3.2. У-2.</b> <b>Умеет</b> определять и корректировать командные роли.  <b>УК-3.2. У-3.</b> <b>Умеет</b> определять потребности участников команды в овладении новыми знаниями и умениями.
Коммуникация	<b>УК-4.</b> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	<b>УК-4.1.</b> Выбирает на государственном языке РФ и иностранном(-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль и средства взаимодействия в общении с деловыми партнерами	<b>УК-4.1. 3-1.</b> <b>Знает</b> нормы устной речи, принятые в профессиональной среде  <b>УК-4.1. У-1.</b> <b>Умеет</b> выбирать стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке применительно к ситуации взаимодействия  <b>УК-4.1. У-2.</b> <b>Умеет</b> применять иностранный язык на уровне, необходимом и достаточном для общения в профессиональной среде
		<b>УК-4.2.</b> Ведет деловую переписку на государственном языке РФ и иностранном(-ых) языках.	<b>УК-4.2. 3-1.</b> <b>Знает</b> нормы письменной речи, принятые в профессиональной среде.  <b>УК-4.2. У-1.</b> <b>Умеет</b> вести деловую переписку на государственном языке РФ и/или иностранном языке.
		<b>УК-4.3.</b> Использует диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах.	<b>УК-4.3. 3-1.</b> <b>Знает</b> нормы и модели речевого поведения применительно к конкретной ситуации академического и

			<p>профессионального взаимодействия</p> <p><b>УК-4.3. У-1.</b>  <b>Умеет</b> выстраивать монолог, вести диалог и полилог с соблюдением норм речевого этикета, аргументированно отстаивать свои позиции и идеи.</p>
		<p><b>УК-4.4.</b>  <b>Умеет</b> выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного(-ых) на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный(-ые).</p>	<p><b>УК-4.4. 3-1.</b>  <b>Знает</b> особенности и правила перевода официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский и с русского языка на иностранный</p> <p><b>УК-4.3. У-1.</b>  <b>Умеет</b> выполнять корректный устный и письменный перевод с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный язык профессиональных текстов</p>
Межкультурное взаимодействие	<p><b>УК-5.</b>  Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p><b>УК-5.1.</b>  Имеет базовые представления о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</p>	<p><b>УК-5.1. 3-1.</b>  <b>Знает</b> о наличии межкультурного разнообразия общества в социально-историческом контексте</p> <p><b>УК-5.1. 3-2.</b>  <b>Знает</b> о наличии межкультурного разнообразия общества в философском контексте.</p> <p><b>УК-5.1. 3-3.</b>  <b>Знает</b> о наличии межкультурного разнообразия общества в философском контексте.</p> <p><b>УК-5.1. У-1.</b>  <b>Умеет</b> воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте.</p> <p><b>УК-5.1. У-2.</b>  <b>Умеет</b> воспринимать межкультурное разнообразие общества в этическом контексте.</p> <p><b>УК-5.1. У-3.</b>  <b>Умеет</b> воспринимать</p>

			<p>межкультурное разнообразие общества в философском контексте.</p> <p><b>УК-5.2.</b> Понимает необходимость восприятия и учета межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p><b>УК-5.2. 3-1.</b> <b>Знает</b> причины межкультурного разнообразия общества в социально-историческом контексте.</p> <p><b>УК-5.2. 3-2.</b> <b>Знает</b> причины межкультурного разнообразия общества в этическом контексте.</p> <p><b>УК-5.2. 3-3.</b> <b>Знает</b> причины межкультурного разнообразия общества в философском контексте.</p> <p><b>УК-5.2. У-1.</b> <b>Умеет</b> учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках социально-исторического контекста.</p> <p><b>УК-5.2. У-2.</b> <b>Умеет</b> учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках этического контекста.</p> <p><b>УК-5.2. У-3.</b> <b>Умеет</b> учитывать межкультурное разнообразие общества в рамках философского контекста.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	<b>УК-6.</b> Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<b>УК-6.1.</b> Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы	<p><b>УК-6.1. 3-1.</b> <b>Знает</b> методы эффективного планирования времени, основные приемы эффективного управления собственным временем</p> <p><b>УК-6.1. У-1.</b> <b>Умеет</b> эффективно организовывать и структурировать свое время</p> <p><b>УК-6.1. У-2.</b> <b>Умеет</b> критически оценить эффективность использования временных и других ресурсов при решении профессиональных задач</p>	
		<b>УК-6.2.</b>	<b>УК-6.2. 3-1.</b>	

		<p>Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе</p>	<p><b>Знает</b> содержание и принципы самоорганизации и саморазвития</p> <p><b>УК-6.2. 3-2.</b> <b>Знает</b> свои личностные особенности и возможности в контексте самообразования</p> <p><b>УК-6.2. 3-3.</b> <b>Знает</b> современные тренды рынка труда, а также основы карьерного роста в своей профессиональной деятельности</p> <p><b>УК-6.2. У-1.</b> <b>Умеет</b> планировать цели и направления своей социальной и профессиональной деятельности с учетом личностных характеристик, внешних и внутренних факторов и угроз.</p>
<p>Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)</p>	<p><b>УК-7.</b> Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p><b>УК-7.1.</b> Рассматривает нормы здорового образа жизни как основу для полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p><b>УК-7.1. 3-1.</b> <b>Знает</b> нормы здорового образа жизни, правильного питания и поведения.</p> <p><b>УК-7.1. 3-2.</b> <b>Имеет представление</b> о нормативной базе общей физической подготовки для своего половозрастного профиля.</p> <p><b>УК-7.1. У-1. Умеет</b> соотносить здоровьесберегающие технологии поддержания здорового образа с физиологическими особенностями своего организма</p>
		<p><b>УК-7.2.</b> Выбирает и использует здоровьесберегающие приемы физической культуры для укрепления организма в целях осуществления полноценной профессиональной и другой деятельности</p>	<p><b>УК-7.2. 3-1.</b> <b>Знает</b> основы общей физической подготовки, в том числе здоровьесбережения.</p> <p><b>УК-7.2. 3-1.</b> <b>Знает</b> свои личностные возможности и особенности организма с точки зрения физической подготовки</p> <p><b>УК-7.2. У-1.</b> <b>Умеет</b> использовать основы физической культуры для укрепления организма в целях сохранения полноценной</p>

			профессиональной и другой деятельности
Безопасность жизнедеятельности	<b>УК-8.</b> 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	<b>УК-8.1.</b> Применяет теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах	<b>УК-8.1. 3-1.</b> <b>Знает</b> основные положения концепции устойчивого развития общества  <b>УК-8.1. 3-2.</b> <b>Знает</b> основы экологии и техники безопасности  <b>УК-8.1. У-1.</b> <b>Умеет</b> обеспечивать безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности  <b>УК-8.1. У-2.</b> <b>Умеет</b> выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями условий безопасности в быту и на рабочем месте
		<b>УК-8.2.</b> Осуществляет оперативные действия по предотвращению чрезвычайных ситуаций и/или их последствий, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов	<b>УК-8.2. 3-1.</b> <b>Знает</b> алгоритм действий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.  <b>УК-8.2. У-1.</b> <b>Умеет</b> действовать в чрезвычайных ситуациях и при возникновении военных конфликтов.
Инклюзивная компетентность	<b>УК-9.</b> Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	<b>УК-9.1.</b> Осознает значимость и проблемы профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями	<b>УК-9.1. 3-1.</b> <b>Понимает</b> специфику потребностей лиц с ограниченными возможностями в профессиональной и социальной среде  <b>УК-9.1. У-1.</b> <b>Умеет</b> аргументированно объяснять ценность многообразия и опровергать стереотипы в отношении лиц с ограниченными возможностями
		<b>УК-9.2.</b> Содействует успешной профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями	<b>УК-9.2. 3-1.</b> <b>Знает</b> основные методы профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями  <b>УК-9.2. У-1.</b> <b>Умеет</b> идентифицировать возможности более глубокого вовлечения лиц с ограниченными возможностями в профессиональную

			<p>деятельность</p> <p><b>УК-9.2. У-2.</b>  <b>Умеет</b> создавать условия для более глубокого вовлечения лиц с ограниченными возможностями в организационную среду и профессиональную деятельность с учетом их особых потребностей</p> <p><b>УК-9.2. У-3.</b>  <b>Умеет</b> выбирать способы и технологии коммуникации, учитывающие особые потребности лиц с ограниченными возможностями</p>
<p>Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность</p>	<p><b>УК-10.</b>  Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p><b>УК-10.1.</b>  Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p>	<p><b>УК-10.1. 3-1.</b>  <b>Знает</b> основы поведения экономических агентов, в том числе теоретические принципы рационального выбора (максимизация полезности) и наблюдаемые отклонения от рационального поведения (ограниченная рациональность, поведенческие эффекты и систематические ошибки, с ними связанные).</p> <p><b>УК-10.1. 3-2.</b>  <b>Знает</b> принципы рыночного обмена и закономерности функционирования рыночной экономики, ее основные понятия, основные принципы экономического анализа для принятия решений (учет альтернативных издержек, изменение ценности во времени, сравнение предельных величин).</p> <p><b>УК-10.1. 3-3.</b>  <b>Знает</b> факторы технического и технологического прогресса и повышения производительности, показатели социально-экономического развития и роста, ресурсные и экологические ограничения развития, понимает необходимость долгосрочного устойчивого развития.</p> <p><b>УК-10.1. 3-4.</b></p>

		<p><b>Знает</b> особенности циклического развития рыночной экономики, риски инфляции, безработицы, потери благосостояния и роста социального неравенства в периоды финансово-экономических кризисов.</p> <p><b>УК-10.1. 3-5.</b> <b>Знает</b> сущность и функции предпринимательской деятельности и риски, связанные с ней, особенности частного и государственного предпринимательства, инновационной деятельности.</p> <p><b>УК-10.1. 3-6.</b> <b>Знает</b> понятие общественных благ и роль государства в их обеспечении, цели, задачи и инструменты регулятивной (в том числе бюджетной, денежно-кредитной, социальной и пенсионной) политики государства, понимает влияние государственного регулирования на экономическую динамику и благосостояние индивидов.</p> <p><b>УК-10.1. У-1.</b> <b>Умеет</b> критически оценивать информацию о перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны, последствий экономической политики для принятия обоснованных экономических решений.</p>	
	<p><b>УК-10.2.</b> Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей</p>	<p><b>УК-10.2. 3-1.</b> <b>Знает</b> основные виды личных доходов, основные виды расходов, в том числе обязательных, принципы личного финансового планирования и ведения личного бюджета</p> <p><b>УК-10.2. У-1.</b> <b>Умеет</b> оценивать свои права на налоговые льготы, пенсионные и социальные выплаты</p> <p><b>УК-10.2. У-2.</b></p>	

			<p><b>Умеет</b> вести личный бюджет, в том числе используя программные продукты</p> <p><b>УК-10.2. У-3.</b> <b>Умеет</b> решать типичные задачи в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на разных этапах жизненного цикла</p>
		<p><b>УК-10.3.</b> Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски</p>	<p><b>УК-10.3. 3-1.</b> <b>Знает</b> основные финансовые организации и принципы взаимодействия с ними, основные финансовые инструменты и возможности их использования для достижения финансового благополучия.</p> <p><b>УК-10.3. 3-2.</b> <b>Знает</b> виды и источники возникновения экономических и финансовых рисков для индивида, способы их снижения.</p> <p><b>УК-10.3. У-1.</b> <b>Умеет</b> пользоваться источниками информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, анализировать условия финансовых продуктов и положения договоров с финансовыми организациями.</p> <p><b>УК-10.3. У-2.</b> <b>Умеет</b> оценивать индивидуальные риски, в том числе риск стать жертвой мошенничества, и управлять ими.</p>
Гражданская позиция	<p><b>УК-11.</b> Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.</p>	<p><b>УК-11.1.</b> Реализует гражданские права и осознанно участвует в жизни общества.</p>	<p><b>УК-11.1. 3-1.</b> <b>Знает</b> права и обязанности человека и гражданина, основы законодательства РФ и правового поведения.</p> <p><b>УК-11.1. У-1.</b> <b>Умеет</b> оценивать события и ситуации, оказывающие влияние на политику и общество; выстраивать свою жизненную позицию, основанную на гражданских ценностях и социальной ответственности</p>

			<p><b>УК-11.1 У-2.</b>  <b>Демонстрирует</b> способность рефлексировать и конструктивно разрешать проблемные ситуации, связанные с нарушением гражданских прав, применением манипулятивных технологий формирования ложных и антиправовых действий.</p>
		<p><b>УК-11.2.</b>          Следует базовым этическим ценностям, демонстрируя нетерпимое отношение к коррупционному поведению.</p>	<p><b>УК-11.2. З-1.</b>  <b>Знает</b> базовые этические ценности и способен формировать личностную позицию по основным вопросам гражданско-этического характера.</p> <p><b>УК-11.2. У-1.</b>  <b>Умеет</b> давать правовую и этическую оценку ситуациям, связанным с коррупционным поведением.</p> <p><b>УК-11.2. У-2.</b>  <b>Демонстрирует</b> понимание социальных, правовых, этических последствий коррупционных действий.</p>

### 6.1.2. Общепрофессиональные компетенции, формируемые и проверяемые в результате государственной итоговой аттестации

Категория (группа) универсальных компетенций	Компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения
Информационно-коммуникационные технологии	<p><b>ОПК-1.</b>          Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>ОПК-1.1</b>          Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p><b>ОПК-1.1 З-1</b>  <b>Знает</b> специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания</p> <p><b>ОПК-1.1 У-1</b>  <b>Умеет</b> работать в качестве пользователя программ для решения профессиональных задач, создавать базы данных, соблюдать основные требования информационной безопасности.</p>
Естественнонаучные принципы и методы	<p><b>ОПК-2.</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач</p>	<p><b>ОПК-2.1.</b>          Применяет математические методы и осуществляет математическую</p>	<p><b>ОПК-2.1.З-1</b>  <b>Знает</b> основные методы математической обработки данных в объеме, необходимом для профессиональной</p>

	<p>профессиональной деятельности</p>	<p>обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья</p> <p><b>ОПК-2.2.</b> Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья</p>	<p>деятельности и результатов научного исследования.</p> <p><b>ОПК-2.1. У-1.</b> <b>Умеет</b> использовать математические методы при планировании технологических процессов разработки пищевой продукции и осуществления деятельности предприятия общественного питания</p> <p><b>ОПК-2.2.3-1</b> <b>Знает</b> основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности продукции</p> <p><b>ОПК-2.2. У-1</b> <b>Умеет</b> проводить стандартные испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания;</p>
<p>Инженерные процессы</p>	<p><b>ОПК-3.</b> Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p><b>ОПК-3.1.</b> Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания</p> <p><b>ОПК-3.2.</b> Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания</p>	<p><b>ОПК-3.1.3-1</b> <b>Знает</b> рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания.</p> <p><b>ОПК-3.1.У-1</b> <b>Умеет</b> произвести расчет и подбор оборудования в зависимости от вида технологического процесса</p> <p><b>ОПК-3.2.3-1</b> <b>Знает</b> требования по подготовке технологического проекта, правила составления проектной документации.</p> <p><b>ОПК-3.2.У-1</b> <b>Умеет</b> разрабатывать варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания</p>

Технологические процессы	<p><b>ОПК - 4.</b> Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p><b>ОПК - 4.1.</b> Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания</p> <p><b>ОПК-4.2.</b> Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания</p>	<p><b>ОПК - 4.1. 3-1</b> Знает технологию производства продукции общественного питания</p> <p><b>ОПК - 4.1. У-1</b> Умеет осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий</p> <p><b>ОПК - 4.2. 3-1</b> Знает виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания</p> <p><b>ОПК - 4.2. У-1</b> Умеет разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.</p>
Организация и контроль производства	<p><b>ОПК - 5.</b> Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<p><b>ОПК - 5.1.</b> Знает методики контроля и управления качеством продукции общественного питания</p> <p><b>ОПК - 5.2.</b> Разрабатывает программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p>	<p><b>ОПК - 5.1. 3-1</b> Знает требования к качеству и безопасности кулинарной продукции</p> <p><b>ОПК - 5.1. У-1</b> Умеет использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p> <p><b>ОПК - 5.2. 3-1</b> Знает и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности.</p> <p><b>ОПК - 5.2. У-1</b> Умеет: проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению</p>

**6.1.3. Профессиональные компетенции, формируемые и проверяемые в результате государственной итоговой аттестации**

Типы профессиональной деятельности	задачи Компетенции	Задача профессиональной деятельности	Компетенции
Технологический	<p><b>ПК-1</b> Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>ПК-1.1</b> Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>ПК-1.1. 3-1.</b> Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов, сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>ПК-1.1. У-1.</b> Умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>ПК-1.1. 3-2.</b> Знает методики расчета и подбора технического оснащения для внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>ПК-1.1. У-2.</b> Умеет применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве</p>

			<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.1. З-3. Знает требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ПК-1.1. У-3. Умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.1. З-4. Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.1. У-4 Умеет применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления</p>
--	--	--	---

			и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений
		<p><b>ПК-1.2</b> Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>ПК-1.2. З-1. Знает факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ПК-1.2. У-1. Умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.2. З-2. Знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при проектировании производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p> <p>ПК-1.2. У-2. Умеет рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p>

			пищевых продуктов
		<p><b>ПК-1.3</b>          Разрабатывает технологическую эксплуатационную документацию ведению технологического процесса техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>ПК-1.3. З-1.          Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем</p> <p>ПК-1.3. У-1.          Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.3. З-2.          Знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе разработки технологической эксплуатационной документации по внедрению технологического оборудования и его техническому обслуживанию для реализации принятой в организации технологии</p>

			<p>производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.3. У-2. Умеет применять методы оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>ПК-1.3. З-3. Знает методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.3. У-3. Умеет вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p> <p>ПК-1.3. З-4. Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных</p>
--	--	--	--

			<p>приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.3. У-4. Умеет осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала по соблюдению требований охраны труда при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.3. З-5. Знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.3. У-5. Умеет вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>
		<p><b>ПК 1.4</b> Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности</p>	<p>ПК-1.4. З-1. Знает методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных</p>

		<p>технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>ПК-1.4. У-1. Умеет проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания</p> <p>ПК-1.4. 3-2. Знает методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.4. У-2. Умеет применять способы расчетов экономической эффективности организации производства и работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.4. 3-3. Знает технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и</p>
--	--	--	--

			<p>инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.4. У-3. Умеет рассчитывать нормативы материальных затрат при бизнес-планировании организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p><b>ПК-1.5</b> Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>ПК-1.5. З-1. Знает правила документооборота, учета и отчетности при оформлении изменений в технической и технологической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p> <p>ПК-1.5. У-1. Умеет вести документооборот при изменении в технической и технологической документации в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в</p>

			<p>электронном виде</p> <p>ПК-1.5. 3-2. Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей</p> <p>ПК-1.5. У-2 Умеет вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, с учетом физиологических потребностей различных групп потребителей</p>
<p>Организационно-управленческий</p>	<p><b>ПК-2</b> Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p><b>ПК-2.1</b> Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>ПК-2.1. 3-1. Знает нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>ПК-2.1. У-1. Умеет применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля</p> <p>ПК-2.1. 3-2. Знает методы осуществления входного и</p>

			<p>технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.1. У-2. Умеет проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.1. З-3. Знает физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.1. У-3. Умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.1. З-4. Знает методики</p>
--	--	--	---

			<p>осуществления технологического контроля с использованием сенсорного анализа для внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.1. У-4. Умеет проводить исследования качества готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая, органолептический метод, в целях повышения эффективности производства</p> <p>ПК-2.1. 3-5. Знает методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.1. У-5. Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания</p>
--	--	--	---

			<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, химический и физико-химический анализ, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
		<p><b>ПК-2.2</b> Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.</p>	<p><b>ПК-2.2. 3-1.</b> Знает назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>ПК-2.2. У-1.</b> Умеет осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

			<p>ПК-2.2. 3-2. Знает основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.2. У-2. Умеет анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p><b>ПК-2.3</b> Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>ПК-2.3. 3-1. Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.3. У-1. Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологическую дисциплину и качество готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.3. 3-2. Знает причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания</p>

			<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.3. У-2. Умеет выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-2.3. З-3. Знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе деятельности предприятия общественного питания</p> <p>ПК-2.3. У-3. Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах для обеспечения деятельности предприятий питания</p>
	<p><b>ПК-3</b> Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности</p>	<p><b>ПК-3.1</b> Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в</p>	<p>ПК-3.1. З-1. Знает технологии маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции</p>

	<p>технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, используют результаты маркетинговых исследований для разработки концепции предприятия питания</p> <p>ПК-3.1. У-1. Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в сфере маркетинга предприятий общественного питания; разрабатывать концепцию предприятия питания</p> <p>ПК-3.1. З-2. Знает технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.1. У-2. Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.1. З-3. Знает методы исследования</p>
--	--	---	---

			<p>конъюнктуры рынка и услуг в области общественного питания и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.1. У-3. Умеет применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей</p>
		<p><b>ПК-3.2</b> Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>ПК-3.2. 3-1. Знает показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.2. У-1. Умеет организовывать эффективное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов через механизмы управления трудовым коллективом</p> <p>ПК-3.2. 3-2. Знает состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.2. У-2. Умеет использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и</p>

			<p>передачи данных в информационных системах для получения данных по конкурентоспособности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.2. З-3. Знает принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.2. У-3. Умеет осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p><b>ПК-3.3</b> Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции</p>	<p>ПК-3.3. З-1. Знает методы компьютерного моделирования технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>ПК-3.3. У-1. Умеет использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения,</p>

		<p>действующих организаций.</p>	<p>информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций</p> <p>ПК-3.3. З-2. Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.3. У-2. Умеет использовать стандартное программное обеспечение при проектировании производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p> <p>ПК-3.3. З-3. Знает методы проведения расчетов для проектирования производства продукции</p>
--	--	---------------------------------	---

			<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p> <p>ПК-3.3. У-3. Умеет осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	<p><b>ПК-4</b> Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия.</p>	<p><b>ПК-4.1</b> Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания.</p>	<p>ПК-4.1. 3-1. Знает теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии в соответствии со стандартами качества сервисной деятельности предприятий питания</p> <p>ПК-4.1. У-1. Умеет пользоваться иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания для соответствия с регламентами предприятий питания</p> <p>ПК-4.1. 3-2. Знает специализированные компьютерные программы,</p>

			<p>используемые на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов</p> <p>ПК-4.1. У-2. Умеет пользоваться методами поддержания системы бизнес-процессов для обеспечения соответствия регламентам и стандартам предприятия питания</p> <p>ПК-4.1. З-3. Знает инновационные способы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных в соответствии с регламентами предприятий питания</p> <p>ПК-4.1. У-3. Умеет пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе в соответствии с регламентами предприятий питания</p> <p>ПК-4.1. З-4. Знает теории мотивации и обеспечения лояльности персонала для функционирования системы бизнес-процессов предприятий питания</p> <p>ПК-4.1. У-4. Умеет использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия</p>
--	--	--	---

			<p>питания</p> <p>ПК-4.1. З-5. Знает основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания для функционирования системы бизнес-процессов</p> <p>ПК-4.1. У-5. Умеет пользоваться стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах для соответствия регламентам и стандартам предприятий питания</p> <p>ПК-4.1. З-6. Знает основы методов ведения финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания с целью соответствия концепции внутренним стандартам и регламентам</p> <p>ПК-4.1. У-6. Умеет осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с целью соответствия концепции предприятия питания внутренним стандартам и регламентам</p> <p>ПК-4.1. З-7. Знает трудовое законодательство Российской Федерации для обеспечения соответствия</p>
--	--	--	--

		<p>регламентов и стандартов по безопасности труда предприятий питания</p> <p>ПК-4.1. У-7. Умеет использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов), обеспечивающих безопасность труда предприятия питания</p> <p>ПК-4.1. З-8. Знает основы организации деятельности предприятий питания для функционирования системы бизнес-процессов</p> <p>ПК-4.1. У-8. Умеет осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	
		<p><b>ПК-4.2</b> Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания.</p>	<p>ПК-4.2. З-1. Знает инновационные методы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ПК-4.2. У-1. Умеет пользоваться инновационными методами деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе при планировании текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>

			<p>ПК-4.2. 3-2. Знает законодательство Российской Федерации, для планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ПК-4.2. У-2. Умеет осуществлять планирование деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в соответствии с законодательством Российской Федерации</p>
		<p><b>ПК-4.3</b> Осуществляет оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</p>	<p>ПК-4.3. 3-1. Знает бухгалтерский учет для осуществления оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) на предприятиях питания</p> <p>ПК-4.3. У-1. Умеет осуществлять контроль и оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) для эффективной деятельности предприятия питания</p> <p>ПК-4.3. 3-2. Знает экономические показатели эффективности оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ПК-4.3. У-2. Умеет осуществлять контроль экономических показателей эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ПК-4.3. 3-3. Знает методы анализа и</p>

			<p>диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания для оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)</p> <p>ПК-4.3. У-3. Умеет пользоваться методами анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности для выявления потребностей в материальных ресурсах департаментов (служб, отделов)</p>
	<p><b>ПК-5</b> Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.</p>	<p><b>ПК-5.1</b> Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам.</p>	<p>ПК-5.1. 3-1. Знает основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций на предприятиях питания</p> <p>ПК-5.1. У-1. Умеет осуществлять проведение деловых встреч с соблюдением протокола и этикета с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания</p> <p>ПК-5.1. 3-2. Знает методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач</p> <p>ПК-5.1. У-2. Умеет организовывать устные и письменные коммуникации с</p>

			<p>потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами с целью выполнения маркетинговых задач</p> <p>ПК-5.1. З-3. Знает основы организации деятельности предприятий питания для разработки современных систем и концепций в том числе эстетики ресторанной продукции с учетом требований потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</p> <p>ПК-5.1. У-3. Умеет осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания</p> <p>ПК-5.1. З-4. Знает основы организации деятельности предприятий питания с учетом национальных, региональных и культурных особенностей потребителей продукции и услуг, партнеров и заинтересованных сторон</p> <p>ПК-5.1. У-4. Умеет осуществлять презентацию продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам с учетом их национальных и культурных</p>
--	--	--	---

			<p>особенностей</p> <p>ПК-5.1. 3-5. Знает законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания в вопросах разработки систем рационального питания для потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</p> <p>ПК-5.1. 3-6. Знает основы организации деятельности предприятий питания для разработки систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон</p> <p>ПК-5.1. У-5. Умеет осуществлять разработку систем рационального питания с учетом требований потребителей продукции и услуг предприятий питания, партнеров и заинтересованных сторон</p>
		<p><b>ПК-5.2</b> Разрешает проблемные ситуации потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.</p>	<p>ПК-5.2. 3-1. Знает методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами для решения проблемных ситуаций</p> <p>ПК-5.2. У-1. Умеет организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами и заинтересованными</p>

			<p>сторонами для решения проблемных ситуаций</p> <p>ПК-5.2. З-2. Знает основы межличностного и делового общения, переговоров, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций для решения проблемных ситуаций на предприятиях питания</p> <p>ПК-5.2. У-2. Умеет соблюдать протокол деловых встреч и этикет с целью недопущения конфликтных ситуаций с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников в индустрии общественного питания</p>
--	--	--	---

Совокупность компетенций, установленных программой бакалавриата, должна обеспечивать выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность не менее чем в одной области и (или) сфере профессиональной деятельности, установленной в соответствии с пунктом 1.11 ФГОС ВО, и(или) решать задачи профессиональной деятельности не менее, чем одного типа, установленного в соответствии с пунктом 1.12 ФГОС ВО (согласно п.3.6 ФГОС ВО).

## 6.2. Ответственность за формирование ФОС

6.2.1. Ответственным исполнителем за формирование ФОС ГИА является заведующий выпускающей кафедрой.

6.2.2. Непосредственный исполнитель формирования ФОС назначается распоряжением заведующего кафедрой из числа профессорско-преподавательского состава кафедры. ФОС может разрабатываться и формироваться творческим коллективом в соавторстве.

6.2.3. Составитель оценочного средства несет ответственность за качество разработки, правильность составления и оформления оценочного средства.

6.2.4. Заведующий кафедрой несет ответственность за то, какие компетенции включаются в набор требуемых результатов освоения программы *бакалавриата/специалитета/магистратуры*. Обязательно соответствие компетенций указанных в матрице компетенций учебного плана и рассмотренных в ФОС ГИА.

## 6.3 Государственный экзамен

Государственный экзамен учебным планом не предусмотрен.

## 6.4. Выпускная квалификационная работа (ВКР)

Вид выпускной квалификационной работы –

- ✓ выпускная квалификационная работа бакалавра

### 6.4.1. Цели и задачи выпускной квалификационной работы

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы *бакалавра* завершает подготовку обучающегося и показывает его готовность к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- Технологической;
- Организационно-управленческой;
- Проектной

В процессе выполнения работы обучающемуся предоставляется возможность под руководством опытных специалистов углубить и систематизировать теоретические и практические знания, полученные в процессе освоения учебного плана, закрепить навыки научно-исследовательской работы и творчески применить их в решении конкретных практических задач. Обучающиеся должны активно использовать знания из области технологии производства продукции общественного питания, организации производства и обслуживания, проектирования, менеджмента, экономики и других смежных дисциплин.

Подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы (ВКР) начинается с младших курсов, когда обучающиеся, выполняя рефераты по дисциплинам общей подготовке, курсовые работы/проекты по дисциплинам, учатся критически мыслить, делать выводы, обобщения. Преподаватели кафедры заранее ориентируют обучающихся на выбор таких тем курсовых работ, которые могут стать частью выпускных квалификационных работ.

Раскрывая сущность вопросов по избранной теме, выпускник должен показать и развить навыки самостоятельных исследований по проблемам производственной деятельности, организации производства и реализации, ее конкурентоспособности, а также по оптимизации организационной структуры, производственного процесса организации, инновационной ее деятельности, и др. Сформированные при написании курсовых работ исследования получают логическое завершение в выпускной квалификационной работе бакалавра.

Таким образом, выпускная квалификационная работа бакалавра является формой оценки уровня его профессиональной квалификации.

Выпускная квалификационная работа бакалавра призвана выявить способность выпускников на основе полученных знаний самостоятельно решать конкретные практические аспекты в области общественного питания, подтвердить наличие профессиональных компетенций.

Основными целями выпускной квалификационной работы бакалавра являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний и практических навыков, полученных в процессе обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного бизнеса.
- развитие навыков ведения самостоятельной работы в решении конкретных проблем и вопросов связанных с созданием, управлением, организацией предприятия питания;

В соответствии с поставленными целями выпускник в процессе выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра должен решить следующие задачи:

- обосновать актуальность выбранной темы и ее значение в решении проблем;

- изучить теоретические положения, нормативно-техническую и правовую документацию, статистические материалы, справочную, специальную и научную литературу по избранной теме и изложить свою точку зрения по относящимся к ней дискуссионным вопросам;

- провести анализ деятельности организации и оценку её экономических показателей, показателей в области общественного питания;

- использовать специальные программы обеспечения как инструмент обработки информации;

- провести анализ действующих предприятий питания

- разработать проект предприятия питания;

- сформулировать выводы и разработать аргументированные предложения по экономическим показателям предприятия;

- оформить выпускную квалификационную работу в соответствии с требованиями Методических указаний по написанию выпускной квалификационной работы в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»/ Методических указаний по написанию выпускной квалификационной работы в формате стартапа (ВКРС) в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Обучающийся несет полную ответственность за самостоятельность и достоверность проведенного исследования в рамках выпускной квалификационной работы. Все использованные в работе материалы и положения из опубликованной научной и учебной литературы, других информационных источников обязательно должны иметь на них ссылки.

#### **6.4.2. Выбор темы выпускной квалификационной работы**

Тематика выпускных квалификационных работ должна быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития науки и техники.

Общий перечень рекомендуемых тем выпускных квалификационных работ ежегодно утверждается заведующим выпускающей кафедрой.

При выборе тематики выпускных квалификационных работ рекомендуется учитывать реальные задачи экономики, социальной сферы, науки и практики в соответствии с направлениями научной деятельности Филиала, работодателей.

Выпускная квалификационная работа *бакалавра* выполняется на фактических материалах конкретной организации – как правило, объекта прохождения производственной (преддипломной) практики, на основе глубокого изучения теоретических вопросов, относящихся к избранной теме работы, детального анализа практических материалов по основным направлениям деятельности объекта исследования. Обучающийся самостоятельно выбирает тему выпускной квалификационной работы исходя из ее актуальности, научного или практического интереса, наличия достаточного фактического и статистического материала.

Обучающийся, желающий выполнить выпускную квалификационную работу на тему, не предусмотренную примерным перечнем, должен обосновать свой выбор и получить согласие научного руководителя и разрешение заведующего профильной кафедры.

После выбора темы и ее согласования с научным руководителем обучающийся пишет заявление на имя заведующего кафедрой об её утверждении. Тема ВКР и научный руководитель утверждаются распоряжением по факультету и изменению не подлежат.

Примерные темы выпускных квалификационных работ по видам деятельности представлены в Приложении 2.

### **6.4.3. Структура и содержание выпускной квалификационной работы**

Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы определяется Методическими указаниями по написанию выпускной квалификационной работы в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» / Методическими указаниями по написанию выпускной квалификационной работы в формате стартапа (ВКРС) в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Выпускная квалификационная работа бакалавра должна иметь следующую структуру, которая согласуется с научным руководителем:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основную часть, состоящую, как правило, не менее чем из трех разделов (теоретического, обзорного по заявленной проблематике; аналитического, организационно-экономического по рассматриваемой проблеме; практического, с рассмотрением реальной практики, опыта функционирования объекта исследования);
  - заключение, включающее выводы и предложения (рекомендации);
- список используемых источников;
- приложения (при необходимости).

Основными требованиями к работе являются:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- краткость и точность формулировок, исключающая возможность неоднозначного их толкования;
- конкретность изложения полученных результатов, их анализа и теоретических положений;
- обоснованность выводов, рекомендаций и предложений.

Содержание ВКР должно соответствовать названию темы.

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

### **6.4.4. Порядок выполнения и представления в государственную экзаменационную комиссию выпускной квалификационной**

При выполнении выпускной квалификационной работы каждому обучающемуся распоряжением декана факультета назначается руководитель.

Обязанности руководителя выпускной квалификационной работы:

- выдача задания на выпускную квалификационную работу и курирование работы по сбору и обобщению необходимых материалов к выпускной квалификационной работе (в том числе на преддипломной практике);
- проведение систематических консультаций выпускника;
- проверка выполнения работы в соответствии с календарным графиком;
- составление отзыва на выпускника;
- присутствие на защите с правом совещательного голоса.
- проводить предзащиту ВКР с целью выявления готовности обучающегося к защите ВКР

Не позднее, чем за 2 календарных дня до назначенного срока защиты выпускной квалификационной работы выпускник сдает секретарю Государственной экзаменационной комиссии следующие обязательные документы:

- ВКР в переплетенном виде (титульный лист; задание; план-график выполнения и оформления ВКР; аннотация (на русском и английском языке); содержание; заключение; список использованных источников (в алфавитном порядке); приложения);
- отзыв научного руководителя;
- внешняя рецензия на бланке организации или с печатью (желательно);
- задание;
- отчет о проверке работы на наличие плагиата;
- ВКР на электронном носителе.

Обучающийся может представить также справку о внедрении результатов выпускной квалификационной работы в производство (непосредственно в деятельность объекта исследования).

#### 6.4.5. Соотношение содержания разделов ВКР совокупным ожидаемым результатом обучения

№ п.п.	Содержание ВКР	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения	Форма контроля
1	Введение	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5,	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2	УК-1.1; 3-1 У-1 У-2 УК-1.2; 3-1 У-1 У-2 У-3 УК-1.3; 3-1 У-1 У-2 УК-2.1; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3 УК-2.2; 3-1 У-1 У-2 3-2 3-3 У-3 УК-3.1; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3 УК-3.2; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3 УК-4.1; 3-1 У-1 У-2 УК-4.2; 3-1 У-1 УК-4.3; У-1 У-2 УК-4.4; 3-1 У-1 УК-5.1; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3 УК-5.2 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3	Консультации с научным руководителем
2	Первый раздел	УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10	УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1;	УК-6.1; 3-1 У-1 У-2 УК-6.2; 3-1 3-2 3-3 У-1 УК-7.1; 3-1 3-2 У-1 УК-7.2; 3-1 3-2 У-1 УК-8.1 3-1 3-2 У-1 У-2 УК-8.2; 3-1 У-1 УК-9.1; 3-1 У-1 УК-9.2; 3-1 У-1 У-2 У-3 УК-10.1; 3-1 3-2 3-3 3-4 3-5 3-6 У-1	Консультации с научным руководителем
3	Второй раздел	УК-11,	УК-11.1; УК-	УК-11.1; 3-1 У-1 У-	Консультации с

		ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2	2 УК-11.2; 3-1 У-1 У-2 2 ОПК-1.1; 3-1 У-1 ОПК-2.1; 3-1 3-2 ОПК-2.2; У-1 ОПК-3.1; 3-1 У-1 ОПК-3.2; 3-1 У-1 ОПК-4.1; 3-1 У-1 ОПК-4.2; 3-1 У-1 ОПК-5.1; 3-1 У-1 ОПК-5.2; 3-1 У-1 ПК-1 .1;3-1 3-2 У-1 У-2 ПК-1 .2; 3-1 У-1 У-2 ПК-1 .3; 3-1 3-2 3-3 ПК-1 .4; 3-1 3-2 У-1 У-2 У-3 ПК-1 .5; 3-1 У-1 ПК-2.1; 3-1 3-2 У-1 У-2 ПК-2.2; 3-1 3-2 У-1 У-2 У-3 У-4 У-5 У-6 ПК-2.3; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 ПК-3 .1; 3-1 3-2 У-1 ПК-3 .2; 3-1 3-2 У-1 ПК-3 .3; 3-1 3-2 3-3 3-4 3-5 У-1 У-2 У-3 ПК-4 .1; 3-1 3-2 3-3 3-4 3-5 У-1 У-2 У-3 ПК-4 .2; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 ПК-4 .3; 3-1 3-2 ПК-5 .1; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 ПК-5 .2 3-1 3-2 У-1	научным руководителем
	Третий раздел	УК-10.2, УК-10.3; УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2	УК-10.2; 3-1 У-1 У-2 У-3 УК-10.3; 3-1 3-2 У-1 У-2 УК-11.1; 3-1 3-2 УК-11.2; ОПК-1.1; 3-1 У-1 ОПК-2.1; 3-1 3-2 ОПК-2.2; У-1 ОПК-3.1; 3-1 У-1 ОПК-3.2; 3-1 У-1 ОПК-4.1; 3-1 У-1 ОПК-4.2; 3-1 У-1 ОПК-5.1; 3-1 У-1 ОПК-5.2; 3-1 У-1 ПК-1.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.3.4. У-4 ПК-1.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. ПК-1.3. 3-1. У-1. 3-	Консультации с научным руководителем

				<p>2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. У-5.  ПК-1.4. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.  ПК-1.5. 3-1. У-1. 3-2. У-2  ПК-2.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. У-5.  ПК-2.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2.  ПК-2.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.  ПК-3.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.  ПК-3.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.  ПК-3.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.  ПК-4.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. У-5. 3-6. У-6. 3-7. У-7. 3-8. У-8.  ПК-4.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2.  ПК-4.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.  ПК-5.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. 3-6. У-5.  ПК-5.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2.</p>	
5	Заключение	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2	<p>ПК-1.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4  ПК-1.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2.  ПК-1.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. У-5.  ПК-1.4. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.  ПК-1.5. 3-1. У-1. 3-2. У-2  ПК-2.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. У-5.  ПК-2.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2.  ПК-2.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.  ПК-3.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.  ПК-3.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.  ПК-3.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.</p>	Консультации с научным руководителем

				ПК-4.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. У-5. 3-6. У-6. 3-7. У-7. 3-8. У-8. ПК-4.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. ПК-4.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-5.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. 3-6. У-5. ПК-5.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2.	
6	Подготовленная и оформленная ВКР	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2	УК-1.1; 3-1 У-1 У-2 УК-1.2; 3-1 У-1 У-2 У-3 УК-1.3; 3-1 У-1 У-2 УК-2.1; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3 УК-2.2; 3-1 У-1 У-2 3-2 3-3 У-3 УК-3.1; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3 УК-3.2; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3 УК-4.1; 3-1 У-1 У-2 УК-4.2; 3-1 У-1 УК-4.3; У-1 У-2 УК-4.4; 3-1 У-1 УК-5.1; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3 УК-5.2 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3 УК-6.1; 3-1 У-1 У-2 УК-6.2; 3-1 3-2 3-3 У-1 УК-7.1; 3-1 3-2 У-1 УК-7.2; 3-1 3-2 У-1 УК-8.1 3-1 3-2 У-1 У-2 УК-8.2; 3-1 У-1 УК-9.1; 3-1 У-1 УК-9.2; 3-1 У-1 У-2 У-3 УК-10.1; 3-1 3-2 3-3 3-4 3-5 3-6 У-1 УК-11.1; 3-1 У-1 У-2 УК-11.2; 3-1 У-1 У-2 ОПК-1.1; 3-1 У-1 ОПК-2.1; 3-1 3-2 ОПК-2.2; У-1 ОПК-3.1; 3-1 У-1 ОПК-3.2; 3-1 У-1 ОПК-4.1; 3-1 У-1 ОПК-4.2; 3-1 У-1	Предварительная оценка в процессе проведения процедуры предзащиты ВКР

				<p>ОПК-5.1; 3-1 У-1  ОПК-5.2; 3-1 У-1  ПК-1.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.3-4. У-4  ПК-1.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2.  ПК-1.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. У-5.  ПК-1.4. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.  ПК-1.5. 3-1. У-1. 3-2. У-2  ПК-2.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. У-5.  ПК-2.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2.  ПК-2.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.  ПК-3.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.  ПК-3.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.  ПК-3.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.  ПК-4.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. У-5. 3-6. У-6. 3-7. У-7. 3-8. У-8.  ПК-4.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2.  ПК-4.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.  ПК-5.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. 3-6. У-5.  ПК-5.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2.</p>	
7	Подготовленная и оформленная ВКР	<p>УК-1,  УК-2,  УК-3,  УК-4,  УК-5,  УК-6,  УК-7,  УК-8,  УК-9,  УК-10,  УК-11,  ОПК-1,  ОПК-2,  ОПК-3,  ОПК-4,  ОПК-5,  ПК-1,</p>	<p>УК-1.1; УК-1.2;  УК-1.3; УК-2.1;  УК-2.2; УК-3.1;  УК-3.2; УК-4.1;  УК-4.2; УК-4.3;  УК-4.4; УК-5.1;  УК-5.2; УК-6.1;  УК-6.2; УК-7.1;  УК-7.2; УК-8.1;  УК-8.2; УК-9.1;  УК-9.2; УК-10.1;  УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1;  УК-11.2;  ОПК-1.1;  ОПК-2.1;  ОПК-2.2;</p>	<p>УК-1.1; 3-1 У-1 У-2  УК-1.2; 3-1 У-1 У-2 У-3  УК-1.3; 3-1 У-1 У-2  УК-2.1; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3  УК-2.2; 3-1 У-1 У-2 3-2 3-3 У-3  УК-3.1; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3  УК-3.2; 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3  УК-4.1; 3-1 У-1 У-2  УК-4.2; 3-1 У-1  УК-4.3; У-1 У-2  УК-4.4; 3-1 У-1  УК-5.1; 3-1 3-2 3-3</p>	Окончательная оценка в процессе проведения процедуры защиты ВКР на заседании ГЭК

	<p>ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5</p>	<p>ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2</p>	<p>У-1 У-2 У-3 УК-5.2 3-1 3-2 3-3 У-1 У-2 У-3 УК-6.1; 3-1 У-1 У-2 УК-6.2; 3-1 3-2 3-3 У-1 УК-7.1; 3-1 3-2 У-1 УК-7.2; 3-1 3-2 У-1 УК-8.1 3-1 3-2 У-1 У-2 УК-8.2; 3-1 У-1 УК-9.1; 3-1 У-1 УК-9.2; 3-1 У-1 У-2 У-3 УК-10.1; 3-1 3-2 3-3 3-4 3-5 3-6 У-1 УК-11.1; 3-1 У-1 У-2 2 УК-11.2; 3-1 У-1 У-2 2 ОПК-1.1; 3-1 У-1 ОПК-2.1; 3-1 3-2 ОПК-2.2; У-1 ОПК-3.1; 3-1 У-1 ОПК-3.2; 3-1 У-1 ОПК-4.1; 3-1 У-1 ОПК-4.2; 3-1 У-1 ОПК-5.1; 3-1 У-1 ОПК-5.2; 3-1 У-1 ПК-1.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3.3-4. У-4 ПК-1.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. ПК-1.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. У-5. ПК-1.4. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-1.5. 3-1. У-1. 3-2. У-2 ПК-2.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. У-5. ПК-2.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. ПК-2.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-3.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-3.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-3.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-4.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. У-5. 3-6. У-6. 3-7. У-7. 3-8.</p>	
--	---	---	--	--

				У-8. ПК-4.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2. ПК-4.3. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. ПК-5.1. 3-1. У-1. 3-2. У-2. 3-3. У-3. 3-4. У-4. 3-5. 3-6. У-5. ПК-5.2. 3-1. У-1. 3-2. У-2.	
--	--	--	--	---	--

На каждом этапе работы над выпускной квалификационной работой обучающийся должен продемонстрировать практически весь спектр компетенций, а руководитель имеет возможность оценить уровень их достижения и зафиксировать в своем отзыве.

#### **6.4.6. Процедура защиты выпускной квалификационной работы**

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытых заседаниях экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава при обязательном присутствии председателя комиссии и его заместителя.

На защиту выпускной квалификационной работы, как правило, выделяется 20-25 минут, включая авторский доклад, на который отводится не более 15 минут, и вопросы к автору работы.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после обсуждения членами Государственной экзаменационной комиссии и оформления в установленном порядке Протоколами заседания экзаменационной комиссии.

Выпускники, получившие по итогам защиты выпускной квалификационной работы оценку «неудовлетворительно» (не допущенные к защите по уважительным причинам), отчисляются из института и получают справку установленного образца.

#### **6.4.7. Оценка качества выполнения и защиты выпускной квалификационной работы бакалавра/специалиста/магистра**

Оценку результатов выполнения ВКР производят члены экзаменационной комиссии.

Объектами оценки являются:

- ВКР;
- иллюстративный материал, выставляемый обучающимся на защиту ВКР;
- доклад обучающегося на заседании государственной экзаменационной комиссии;
- ответы обучающегося на вопросы, заданные членами комиссии в ходе защиты ВКР.

#### **6.4.8. Критерии оценки выпускной квалификационной работы бакалавра**

После окончания защиты выпускных квалификационных работ ГЭК на закрытом заседании (допускается присутствие руководителей выпускных квалификационных работ) обсуждает результаты защиты и большинством голосов выносит решение – оценку.

Критериями оценки ВКР являются:

- научный уровень доклада, степень освещенности в нем вопросов темы исследования, значение сделанных выводов и предложений для организации;
- использование специальной научной литературы, нормативных актов, материалов производственной практики;
- творческий подход к разработке темы;
- правильность и научная обоснованность выводов;
- стиль изложения;
- оформление выпускной квалификационной работы (ВКР);
- степень профессиональной подготовленности, проявившаяся как в содержании выпускной квалификационной работы, так и в процессе её защиты;
- чёткость и аргументированность ответов на вопросы, заданные в процессе защиты;
- оценки руководителя в отзыве и рецензента.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы оцениваются по 4-х балльной системе:

**Шкала оценивания. Критерии оценки освоения компетенций по результатам защиты выпускных квалификационных работ, соотнесенные с возможными оценками**

<b>Цифровое выражение</b>	<b>Словесное выражение</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Уровень освоения компетенций</b>
<b>5</b>	<b>Отлично</b>	1. Выбранная тема работы раскрыта в полном объеме. 2. При подготовке работы были использованы актуальные материалы по данной проблематике, современные достижения науки и практики в соответствующей области. 3. Работа содержит детальный анализ проблемы, объекта и предмета исследования, носит исследовательский характер с самостоятельными выводами и рекомендациями; 4. Доклад обучающегося содержит актуальность темы работы, характеризует степень разработанности проблематики, раскрывает цели и задачи исследования, описывает основные этапы работы над ВКР, содержит обоснование выводов и рекомендации по совершенствованию предмета исследования; 5. Работа выполнена с соблюдением всех требований, предъявляемых к оформлению ВКР и оригинальности текста;	Выпускник в ходе подготовки и защиты ВКР продемонстрировал продвинутый уровень сформированности компетенций, предусмотренных ОПОП
<b>4</b>	<b>Хорошо</b>	1. Ответы на вопросы исчерпывающие, свидетельствующие об отличной теоретической и практической подготовке выпускника к профессиональной деятельности 2. Выбранная тема работы раскрыта в полном объеме. 3. При подготовке работы были использованы актуальные материалы по данной проблематике, современные достижения науки и практики в соответствующей области.	Выпускник в ходе подготовки и защиты ВКР продемонстрировал повышенный уровень сформированности компетенций, предусмотренных ОПОП

		<p>4. С небольшими погрешностями работа содержит детальный анализ проблемы, объекта и предмета исследования, носит исследовательский характер с самостоятельными выводами и рекомендациями;</p> <p>5. Доклад обучающегося содержит небольшие неточности в актуальности темы работы, характеризует степень разработанности проблематики, раскрывает цели и задачи исследования, описывает основные этапы работы над ВКР, содержит обоснование выводов и рекомендации по совершенствованию предмета исследования;</p> <p>6. Работа выполнена с соблюдением всех требований, предъявляемых к оформлению ВКР и оригинальности текста;</p>	
3	Удовлетворительно	<p>1. Ответы на вопросы содержат небольшие неточности, свидетельствующие об хорошей теоретической и практической подготовке выпускника к профессиональной деятельности</p> <p>2. Выбранная тема работы раскрыта в полном объеме.</p> <p>3. При подготовке работы были использованы не совсем актуальные материалы по данной проблематике, современные достижения науки и практики в соответствующей области.</p> <p>4. Работа не содержит детальный анализ проблемы, объекта и предмета исследования, носит исследовательский характер с самостоятельными выводами и рекомендациями;</p> <p>5. Доклад обучающегося содержит ошибки, не содержит обоснование выводов и рекомендации по совершенствованию предмета исследования;</p> <p>6. Работа выполнена с соблюдением всех требований, предъявляемых к оформлению ВКР и оригинальности текста;</p>	Выпускник в ходе подготовки и защиты ВКР продемонстрировал базовый уровень сформированности компетенций, предусмотренных ОПОП
2	Неудовлетворительно	<p>1. Ответы на вопросы с ошибками, свидетельствующие об удовлетворительной теоретической и практической подготовке выпускника к профессиональной деятельности</p> <p>2. Выбранная тема работы раскрыта не в полном объеме.</p> <p>3. При подготовке работы не были использованы актуальные материалы по данной проблематике, современные достижения науки и практики в соответствующей области.</p> <p>4. Работа содержит ошибки в анализе проблемы, объекта и предмета исследования, не носит исследовательский характер с самостоятельными выводами и рекомендациями;</p> <p>5. Доклад обучающегося не содержит</p>	Компетенции не сформированы

		<p>актуальность темы работы, не раскрывает цели и задачи исследования, не описывает основные этапы работы над ВКР, не содержит обоснование выводов и рекомендации по совершенствованию предмета исследования;</p> <p>б. Работа выполнена с нарушением всех требований, предъявляемых к оформлению ВКР и оригинальности текста;</p> <p>Ответы на вопросы не полные, свидетельствующие об плохой теоретической и практической подготовке выпускника к профессиональной деятельности</p>	
--	--	---	--

На основании результатов защиты выпускной квалификационной работы делается заключение об уровне освоения выпускником ОПОП и готовности к выполнению определенным в ОПОП видам профессиональной деятельности.

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию (в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»; Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата и программам магистратуры в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова).

Решение о присвоении обучающемуся квалификации по направлению подготовки (специальности) и выдаче диплома о высшем образовании соответствующего уровня образования образца, установленного Министерством науки и высшего образования Российской Федерации, принимается ГЭК по положительным результатам государственной итоговой аттестации на заседании ГЭК.

## **7. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

### **7.1. Наличие соответствующих условий проведения ГИА**

Для выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ГИА проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников. При проведении ГИА для выпускников с индивидуальными особенностями обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит ГИА, и другие условия, без которых невозможно или затруднено проведение ГИА (в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»; Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата и программам магистратуры в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова).

## 7.2. Обеспечение соблюдения общих требований

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований: возможность выбора способа проведения ГИА; проведение ГИА для обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей.

## 7.3. Реализация увеличения продолжительности сдачи ГИА по отношению к установленной продолжительности его сдачи для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения ГИА по отношению к установленной продолжительности его сдачи увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья: продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы – не более чем на 15 минут (в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»; Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата и программам магистратуры в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова).

## 8. Учебно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации

### Основная литература

1. 1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=387355>
2. 2. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - 2-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2020. - 144 с. - ISBN 978-5-394-03486-2 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=431813>
3. 3. Санитария и гигиена питания: учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2019. – 544 с. (Бакалавриат) - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=339161>
4. 4. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.]; под ред. А.С. Ратушного - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 240 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=339104>

### Дополнительная литература

1. Аристов О.В. Управление качеством: Учебник / О.В. Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. (Высшее образование: Бакалавриат) М.: НИЦ Инфра-М. - 2020. - 224 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=353518>
2. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для бакалавров / Э.А. Арустамов, А.Е. Волощенко, Н.А. Прокопенко, Н.В. Косолапова; Под ред. Э.А. Арустамова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 446 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358204>
3. Астрейкова А.А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров и столовых / А.А. Астрейкова, П.Д. Матвеев, Т.П. Ананич – Минск.: Харвест, 2007. – 800 с.
4. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 576 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0905-8. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=422430>
5. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров - М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-012812-2; - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=333159>
6. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / А.Т. Васюкова, - 6-е изд. - М.: Дашков и К, 2022. - 816 с.: ISBN 978-5-394-02232-6 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=430186>
7. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой – 4-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2023. - 208 с. ISBN 978-5-394-02385-9; Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=431842>
8. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=432089>
9. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под. ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=431694>
10. Давыдкина И.Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие / И.Б. Давыдкина - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-105727-8 (online) - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=36809>
11. Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 256 с. ISBN 978-5-9776-0219-8; - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=363431>
12. Джум Т. А. Санитария и гигиена питания: учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2019. – 544 с. (Бакалавриат) - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=339161>
13. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=398594>
14. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-

М, 2023. — 169 с. — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=419282>

15. Ершов П.С. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / П.С. Ершов - СПб.: ПРОФИКС, 2008. - 192 с.

16. Резник, Г. А. Маркетинг : учебное пособие / Г.А. Резник. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 199 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1242303. - ISBN 978-5-16-016830-2 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=417786>

17. Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф.Н. Зименкова. - Москва: Прометей, 2016. - 168 с. ISBN 978-5-9907123-8-6 - Текст: электронный. — Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=278730>

18. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 469 с. — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=429561>

19. Никулина Е.О. Теория, методология, практика проектирования предприятий питания: монография / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова, О.Я. Кольман. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 174 с. - ISBN 978-5-7638-3837-4. — Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=342075>

20. Паламарчук А.С. Экономика предприятия: учебник / А.С. Паламарчук. — М.: ИНФРА-М, 2018.— 458 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=300523>

21. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие / А.М. Петров, 4-е изд. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2022. - 270 с. ISBN 978-5-9776-0369-0 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=392062>

22. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0. — Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=418995>

23. Сурков, И. В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В. М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/824. - ISBN 978-5-16-006184-9. — Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=422765>

24. Фридман А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — 2-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 462 с. - ISBN 978-5-394-03538-8. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358434>

#### **Нормативно-правовые документы:**

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_22481/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/)

2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>
6. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях <http://docs.cntd.ru/document/gost-30494-2011>
7. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания <http://docs.cntd.ru/document/1200111506>
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>
13. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>
14. ГОСТ Р 21.1101-2013 Система проектной документации для строительства (СПДС). Основные требования к проектной и рабочей документации (с Поправкой) <http://docs.cntd.ru/document/1200104690>
15. ГОСТ 2.105-95 Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам. <http://docs.cntd.ru/document/1200001260>
16. ГОСТ 2.109-73 (изм. № 11 от 01.09.2006) Единая система конструкторской документации. Основные требования к чертежам. <http://docs.cntd.ru/document/1200001992>
17. ГОСТ 2.004 - 88 Единая система конструкторской документации. Общие требования к выполнению конструкторских и технологических документов на печатающих и графических устройствах вывода ЭВМ. <http://docs.cntd.ru/document/1200001987>
18. ГОСТ 2.302 - 68 Единая система конструкторской документации. Масштабы. <http://docs.cntd.ru/document/1200006583>
19. ГОСТ 2.303-68. Единая система конструкторской документации. Линии. <http://docs.cntd.ru/document/1200003502>
20. ГОСТ 2.305-2008 Единая система конструкторской документации. Изображения - виды, разрезы, сечения. <http://docs.cntd.ru/document/1200069435>
21. ГОСТ 2.307-2011 Единая система конструкторской документации. Нанесение размеров и предельных отклонений. <http://docs.cntd.ru/document/1200086238>

22. ГОСТ 7.1-2003 СИБИД Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления. <http://docs.cntd.ru/document/1200034383>
23. ГОСТ 7.9-95 Реферат и аннотация. Общие требования. <http://docs.cntd.ru/document/1200004585>
24. ГОСТ 7.32-2001 Правила оформления текстовых документов. <http://docs.cntd.ru/document/gost-7-32-2001-sibid>
25. ГОСТ 7.80-2000 Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления. <http://docs.cntd.ru/document/1200006960>
26. ГОСТ 21.101-97 СПДС Основные требования к проектной и рабочей документации. <http://docs.cntd.ru/document/1200000429>
27. ГОСТ 21.501-93 «СПДС Правила выполнения архитектурно-строительных рабочих чертежей». <http://docs.cntd.ru/document/gost-21-501-93-spds>
28. ГОСТ 21.508-93 СПДС Правила выполнения рабочей документации генеральных планов предприятий, сооружений и жилищно-гражданских объектов. <http://docs.cntd.ru/document/901700528>
29. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. <http://docs.cntd.ru/document/1200035978>
30. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), от 28.05.2010, № 299. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902249109>
31. СП 56.13330.2011 Производственные здания. Актуализированная редакция СНиП 31-03-2001 (с Изменениями N 1, 2, 3) <http://docs.cntd.ru/document/1200085105>
32. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>
33. [СанПиН 2.1.4.1074-01](#) «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901798042>
34. СанПиН 2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901836057>
35. СанПиН 2.2.4.1294-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных общественных помещений». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901860667>
36. СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/456088413>
37. СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420223924>
38. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901865877>

### ***Перечень информационно-справочных систем***

1. <http://www.consultant.ru/>- Консультант Плюс;

2. <http://www.garant.ru>- Справочно-правовая система Гарант.
3. <https://www.rea.ru/org/managements/biblcentr/Pages/resources.aspx> - ЭБ НИБЦ
4. <https://www.rea.ru/ru/org/managements/Pages/Situa-centr.aspx> – база данных Ситуационного центра социально-экономического развития регионов Российской Федерации

### **Перечень электронно-образовательных ресурсов**

*«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»*

[https://www.rea.ru/ru/org/managements/electedu/Documents/EOS/EOR\\_12.04.2019.pdf](https://www.rea.ru/ru/org/managements/electedu/Documents/EOS/EOR_12.04.2019.pdf)

### **Перечень профессиональных баз данных**

1. <http://www.gks.ru/> - Федеральная служба государственной статистики
2. <https://rosmintrud.ru/opendata> - База открытых данных Минтруда России
3. [www.economy.gov.ru](http://www.economy.gov.ru)- Базы данных Министерства экономического развития и торговли России
4. <https://rospotrebnadzor.ru/> - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
5. <http://fsrar.ru/> - Федеральная служба по регулированию алкогольного рынка
6. <http://www.mchs.gov.ru/> - Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)

### **Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:**

Операционная система Windows 10 PRO

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node,

Программное обеспечение утилита PeaZip,

Adobe Acrobat Reader DC.

## **9. Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации**

Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации предусматривает наличие аудитории для защиты выпускной квалификационной работы. Для защиты выпускной квалификационной работы также требуется аудитория, предусматривающая наличие рабочих мест для председателя и членов государственной экзаменационной комиссии, рабочего места для обучающегося, компьютерной техники с необходимым лицензионным программным обеспечением, мультимедийного проектора, экрана, щитов для размещения наглядного материала.

**ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ  
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ ИМ. Г.В. ПЛЕХАНОВА  
ФАКУЛЬТЕТ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И ТОРГОВЛИ  
КАФЕДРА ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
направленность (профиль) программы: Технология и организация ресторанного бизнеса.**

1.	Проект ресторана немецкой кухни на 50 мест
2.	Проект ресторана английской кухни на 60 мест
3.	Проект ресторана немецкой кухни на 70 мест
4.	Проект работы ресторана американской кухни на 80 мест
5.	Проект ресторана с канадской кухней на 90 мест
6.	Проект кафе с японской кухней на 75 мест
7.	Проект ресторана с голландской кухней на 80 мест
8.	Проект ресторана с французской кухней на 50 мест
9.	Проект ресторана с польской кухней на 100 мест
10.	Проект ресторана с чешской кухней на 70 мест
11.	Проект ресторана с испанской кухней на 65 мест
12.	Проект кафе с китайской кухней на 65 мест
13.	Проект ресторана с болгарской кухней на 100 мест
14.	Проект ресторана с турецкой кухней на 100 мест
15.	Проект кафе с учетом особенностей австрийской кухни на 70 мест
16.	Проект ресторана с учетом особенностей албанской кухни на 85 мест
17.	Проект ресторана с учетом особенностей скандинавской кухни на 90 мест
18.	Проект ресторана с учетом особенностей норвежской кухни на 85 мест
19.	Проект ресторана с учетом особенностей индийской кухни на 80 мест
20.	Проект ресторана с учетом особенностей португальской кухни на 80 мест
21.	Проект ресторана с учетом особенностей бельгийской кухни на 100 мест
22.	Проект ресторана с учетом особенностей шотландской кухни на 90 мест
23.	Проект ресторана с учетом особенностей кухни Дании на 70 мест
24.	Проект ресторана с финской кухней на 100 мест
25.	Проект ресторана с венгерской кухней на 100 мест
26.	Проект ресторана с румынской кухней на 80 мест
27.	Проект ресторана с учетом особенностей греческой кухни на 100 мест
28.	Проект ресторана с арабской кухней на 100 мест
29.	Проект ресторана с алжирской кухней на 80 мест
30.	Проект ресторана с мексиканской кухней на 100 мест