

*Приложение 5*  
к основной профессиональной образовательной программе  
по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
профиль программы Технология и организация пищевых производств

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**

**Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**

Утверждена  
на заседании Ученого совета  
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»  
протокол №13 от «25» июня 2019 г.

Одобрена  
на заседании Совета  
Смоленского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова  
протокол №21 от «21» июня 2019 г.

Председатель Совета \_\_\_\_\_ /В.А. Мельников/



**Кафедра экономики и торгового дела**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Б3.Б.01 Защита выпускной квалификационной работы, включая  
подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты**  
(название дисциплины)

**Направление подготовки**  
**19.03.04 Технология продукции и организация общественного  
питания**  
(наименование направления)

**Направленность (профиль) программы**  
**Технология и организация пищевых производств**  
(название профиля)

**Уровень высшего образования бакалавриат**

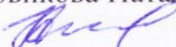
**Программа подготовки прикладной бакалавриат**

Смоленск – 2019 г.

Рецензенты:

1. Филатенков Алексей Валерьевич, заведующий кафе «Кливия», АО «Газпром Газораспределение Смоленск»
2. Лучкин А.Г., к.с.х.н., доцент, доцент кафедры товароведения и таможенного дела Смоленского филиала Российского университета кооперации

Программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Составитель: Новикова Наталья Ефимовна, к.э.н., зав. кафедрой экономики и торгового дела 

Программа утверждена на заседании кафедры экономики и торгового дела протокол № 1 от «01» сентября 2016 г.

Заведующий кафедрой  Новикова Н.Е.

\*Согласовано  
управления, должность и место работы



/Сазонов Н.А., директор ресторана «Виктория»  
(ФИО представителя бизнес-сообщества или государственных органов)

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу государственной итоговой аттестации (ГИА) БЗ.Б.01: «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты», утверждены на заседании кафедры экономики и торгового дела, протокол № 10 от «28» мая 2018 г.

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

  
(Ф.И.О.)

Одобрено на заседании Методического совета филиала,  
протокол № 9 от «30» мая 2018 г.

Председатель


  
(подпись)

  
(Ф.И.О.)

Одобрено на заседании Совета филиала,  
протокол № 18 от «30» мая 2018 г.

Председатель

  
(подпись)

  
(Ф.И.О.)

## Оглавление

<b>ВВЕДЕНИЕ</b> .....	5
<b>1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации выпускников</b> .....	5
<b>2. Формы и принципы государственной итоговой аттестации</b> .....	6
<b>3. Время проведения государственной итоговой аттестации</b> .....	6
<b>4. Трудоемкость государственной итоговой аттестации</b> .....	6
<b>5. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации</b> .....	7
<b>5.1 Перечень компетенций, которыми должны овладеть выпускники в результате освоения образовательной программы</b> .....	7
<b>5.2. Ответственность за формирование ФОС</b> .....	7
<b>5.3. Выпускная квалификационная работа (ВКР)</b> .....	19
<b>5.3.1. Цели и задачи выпускной квалификационной работы</b> .....	19
<b>5.3.2. Выбор темы выпускной квалификационной работы</b> .....	21
<b>5.3.3 Структура и содержание выпускной квалификационной работы</b> .....	21
<b>5.3.4 Порядок выполнения и представления в государственную экзаменационную комиссию выпускной квалификационной</b> .....	22
<b>5.3.5 Соотношение содержания разделов ВКР совокупным ожидаемым результатам образования в компетентностном формате</b> .....	22
<b>5.3.6 Процедура защиты выпускной квалификационной работы</b> .....	22
<b>5.3.7 Оценка качества выполнения и защиты выпускной квалификационной работы специалиста</b> .....	23
<b>5.3.8 Критерии оценки выпускной квалификационной работы бакалавра</b> .....	24
<b>6. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья</b> .....	25
<b>6.1 Наличие соответствующих условий проведения ГИА</b> .....	25
<b>6.2 Обеспечение соблюдения общих требований</b> .....	25
<b>6.3 Реализация увеличения продолжительности сдачи ГИА по отношению к установленной продолжительности его сдачи для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья</b> .....	26
<b>7. Материально-техническое обеспечение ГИА</b> .....	26
Приложение 1 .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Рабочая 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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и организация пищевых производств».

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 ФГБОУВО «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»;

- Методические указания по написанию выпускной квалификационной работы (ВКР) 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, выявления 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 в блок «Государственная итоговая аттестация» входят:

- подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (уровень подготовки бакалавриата);
- подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы (уровень подготовки бакалавриата).

### 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) и основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и организация пищевых производств» и степени овладения выпускниками необходимыми компетенциями.

**Задачи государственной итоговой аттестации:** комплексная оценка уровня подготовки выпускников Университета, которая:

- строится с учетом изменений в содержании и организации профессиональной подготовки выпускников, описываемых в рамках деятельностной парадигмы образования;
- оценивает уровень сформированности у выпускника необходимых компетенций, степени владения выпускником теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками для профессиональной деятельности;
- учитывает возможность продолжения образования студентом на более высоких ступенях.

## **2. Формы и принципы государственной итоговой аттестации**

К видам аттестационных испытаний итоговой государственной аттестации выпускников относятся:

- государственный экзамен (в форме государственного междисциплинарного экзамен);
- защита выпускной квалификационной работы.

Отбор содержания и способов организации государственной итоговой аттестации выпускников осуществляется на основе следующих принципов:

- принцип ориентации на современную образовательную парадигму, которая позволяет рассматривать образование как феномен экономики, управления, культуры и как основной ресурс развития человека, общества, государства;
- принцип учёта готовности выпускника к постоянно изменяющимся условиям профессиональной деятельности;
- принцип практико-ориентированности в виде учета основных типов профессиональных задач, к решению которых должен быть готов выпускник;
- принцип учета готовности выпускника к продолжению образования, постоянного расширения своих профессиональных компетенций.

## **3. 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», и в соответствии с графиком учебного процесса по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и организация пищевых производств».

В соответствии с решением Ученого совета Университета для основных образовательных программ подготовки бакалавров итоговые аттестационные испытания проводятся в форме государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы.

**Продолжительность государственной итоговой аттестации составляет 6 недель, в том числе:**

- 2 недели – подготовка и сдача государственного междисциплинарного экзамена;
- 4 недели – написание, подготовка к защите и непосредственно защита выпускной квалификационной работы.

## **4. Трудоемкость государственной итоговой аттестации**

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и организация пищевых производств» составляет **9** зачетных единиц трудоемкости (З.Е.), которая включает в себя подготовку и сдачу

государственного экзамена (3 З.Е.), защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (6 З.Е.).

## 1. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации

### 5.1 Перечень компетенций, которыми должны овладеть выпускники в результате освоения образовательной программы

Государственная итоговая аттестация имеет целью определение степени соответствия уровня подготовленности выпускников требованиям образовательного стандарта. При этом проверяются сформированные компетенции - теоретические знания и практические навыки выпускника в соответствии с компетентностной моделью (таблица 1), являющейся структурным компонентом ОПОП. В частности, проверяется обладание следующими компетенциями выпускников - бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и организация пищевых производств».

#### Перечень компетенций, формируемых и проверяемых в результате государственной итоговой аттестации\*

Компетенции	Формы государственных аттестационных испытаний		Результаты освоения компетенций <sup>1</sup>
	государственный междисциплинарный экзамен	защита выпускной квалификационной работы	
<b>ОК-1</b> - способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	+	+	<p><b>Знать:</b> методы и приемы философского анализа проблем, основные закономерности исторического процесса, природу лидерства и функциональной ответственности.</p> <p><b>Уметь:</b> самостоятельно анализировать социально-аналитическую и научную литературу.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками критического восприятия информации, иностранным языком в объеме, необходимом для получения информации из зарубежных источников.</p>
<b>ОК-2</b> - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	+	+	<p><b>Знать:</b> основы становления и закономерности развития общества, методы и приёмы анализа проблем, особенности формальных и неформальных отношений.</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать процессы, происходящие в обществе, социально-аналитическую литературу.</p>

<sup>1</sup>В соответствии с Компетенциями выпускника вуза как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПОП ВО (Компетентностная модель выпускника)

			<b>Владеть:</b> навыками восприятия информации, иностранным языком в объеме, необходимом для получения информации из зарубежных источников.
<b>ОК-3</b> - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	+	+	<b>Знать:</b> основы экономических теорий и экономику предприятий питания. <b>Уметь:</b> обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания, применять экономическую терминологию. <b>Владеть:</b> навыками экономического анализа деятельности предприятия, анализа производства продукции питания.
<b>ОК-4</b> - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	+	+	<b>Знать:</b> методы использования основных правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности. <b>Уметь:</b> осуществлять поиск основных правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности. <b>Владеть:</b> способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.
<b>ОК-5</b> - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	+	+	<b>Знать:</b> лексический минимум для иностранного языка. <b>Уметь:</b> общаться в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. <b>Владеть:</b> иностранным языком в объеме необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников и ведения делопроизводства.
<b>ОК-6</b> - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	+	+	<b>Знать:</b> социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия народов. <b>Уметь:</b> социально, этнически, конфессионально и культурно взаимодействовать на основе принятых моральных и правовых норм. <b>Владеть:</b> способностью к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству.
<b>ОК-7</b> - способностью к самоорганизации и самообразованию	+	+	<b>Знать:</b> методику самообразования, самоорганизации личности, а также принципы распределения функций управления. <b>Уметь:</b> повышать самообразование, самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу, управлять работой коллектива. <b>Владеть:</b> навыками самооценки, оценивать с большой степенью



			самостоятельности результаты своей деятельности, владеть навыками самостоятельной работы, стремится к постоянному самосовершенствованию.
<b>ОК-8</b> - способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	+	+	<b>Знать:</b> методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. <b>Уметь:</b> применять методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. <b>Владеть:</b> навыками применения методов и средств физической культуры для обеспечения своего здоровья.
<b>ОК-9</b> - способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	+	+	<b>Знать:</b> средства и методы повышения безопасности на производствах продукции питания. <b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по предупреждению чрезвычайных ситуаций, внедрять систему обеспечения безопасности. <b>Владеть:</b> основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф.
<b>ОПК-1</b> - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	+	+	<b>Знать:</b> методы обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий. <b>Уметь:</b> осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий. <b>Владеть:</b> способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.
<b>ОПК-2</b> - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства	+	+	<b>Знать:</b> технологию производства блюд общественного питания, рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания. <b>Уметь:</b> находить организационно-

продукции питания различного назначения			<p>управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность формулировать ассортиментную политики разрабатывать производственную программу предприятий питания.</p> <p><b>Владеть:</b> методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p>
<b>ОПК-3</b> - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	+	+	<p><b>Знать:</b> методы осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</p> <p><b>Владеть:</b> способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</p>
<b>ОПК-4</b> - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	+	+	<p><b>Знать:</b> правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p> <p><b>Уметь:</b> умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия, а также внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания.</p> <p><b>Владеть:</b> методами по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания на разных классах предприятий питания.</p>
<b>ОПК-5</b> - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	+	+	<p><b>Знать:</b> методы осуществления участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять участие во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p> <p><b>Владеть:</b> способностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p>
<b>ПК-1</b> - способностью использовать	+	+	<p><b>Знать:</b> факторы, влияющие на качество сырья, полуфабрикатов и готовой</p>

<p>технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>			<p>продукции питания, а также требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.  <b>Уметь:</b> выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания.  <b>Владеть:</b> методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, навыками разработки нормативной и технологической документации производства продукции питания.</p>
<p><b>ПК-2</b> - владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	+	+	<p><b>Знать:</b> современные информационные технологии, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.  <b>Уметь:</b> пользоваться современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.  <b>Владеть:</b> навыками использования прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, а также пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</p>
<p><b>ПК-3</b> - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и</p>	+	+	<p><b>Знать:</b> средства и методы повышения безопасности процессов производства продукции питания, а также санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>

оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест			<p><b>Уметь:</b> проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям.</p> <p><b>Владеть:</b> методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p>
<p><b>ПК-4</b> - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	+	+	<p><b>Знать:</b> технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p> <p><b>Уметь:</b> устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p> <p><b>Владеть:</b> способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p>
<p><b>ПК-5</b> - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	+	+	<p><b>Знать:</b> методами рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</p> <p><b>Уметь:</b> рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</p> <p><b>Владеть:</b> способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</p>
<p><b>ПК-6</b> - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания,</p>	+	+	<p><b>Знать:</b> отечественные и международные стандарты в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных</p>

<p>использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>			<p>технологий; стандартизацию и сертификацию.  <b>Уметь:</b> проводить технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания.  <b>Владеть:</b> документооборотом по производству на предприятии питания, способностью использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p>
<p><b>ПК-7</b> - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	+	+	<p><b>Знать:</b> факторы, влияющие на качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.  <b>Уметь:</b> применять стандарты и другую нормативно-техническую документацию при оценке контроля качества и сертификации продукции предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.  <b>Владеть:</b> методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.</p>
<p><b>ПК-8</b> - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	+	+	<p><b>Знать:</b> способы повышения безопасности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования на предприятиях питания.  <b>Уметь:</b> применять на практике систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания.  <b>Владеть:</b> навыками выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала на предприятиях питания.</p>
<p><b>ПК-9</b> - готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению</p>	+	+	<p><b>Знать:</b> основные требования и приоритеты обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в</p>

<p>работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>			<p>чрезвычайных ситуациях.  <b>Уметь:</b> устанавливать требования и приоритеты обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.  <b>Владеть:</b> способностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.</p>
<p><b>ПК-10</b> - способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	+	+	<p><b>Знать:</b> показатели формирующие структуру ассортимента; алгоритм расчета основных экономических показателей финансово- хозяйственной деятельности предприятий питания.  <b>Уметь:</b> анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания.  <b>Владеть:</b> методикой продвижения продукции, анализа результатов продаж и принятия решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания.</p>
<p><b>ПК-11</b> - способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</p>	+	+	<p><b>Знать:</b> формы, средства и методы обслуживания потребителей.  <b>Уметь:</b> осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства.  <b>Владеть:</b> методикой мотивации и стимулирования работников производства.</p>
<p><b>ПК-12</b> - способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между</p>	+	+	<p><b>Знать:</b> формы, средства и методы обслуживания потребителей, методы управления персоналом.  <b>Уметь:</b> разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды.  <b>Владеть:</b> методикой управления персоналом, способностью разрабатывать критерии оценки профессионального</p>

<p>членами команды</p> <p><b>ПК-13</b> - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	+	+	<p>уровня персонала.</p> <p><b>Знать:</b> принципы и методы планирования и анализа программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству.</p> <p><b>Уметь:</b> планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.</p> <p><b>Владеть:</b> способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.</p>
<p><b>ПК-14</b> - способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>	+	+	<p><b>Знать:</b> основные финансово-хозяйственные показатели деятельности предприятий питания, бухгалтерский учет и налоговую систему; методику расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками экономического анализа производства продукции питания; методами экономической оценки деятельности предприятия.</p>
<p><b>ПК-15</b> - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	+	+	<p><b>Знать:</b> основы организации, технологии производства продукции общественного питания.</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками поиска и выбора информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.</p>

<p><b>ПК-16</b> - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p><b>Знать:</b> принципы построения организационных структур и распределения функций управления, основы аудита финансовых и материальных ресурсов.  <b>Уметь:</b> планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов.  <b>Владеть:</b> навыками планирования стратегией развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов.</p>
<p><b>ПК-17</b> - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p><b>Знать:</b> особенности организации ресурсосберегающего производства.  <b>Уметь:</b> организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания.  <b>Владеть:</b> способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.</p>
<p><b>ПК-18</b> - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p><b>Знать:</b> стандарты и нормативные документы в области безопасности жизнедеятельности; основы безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности на объектах жизнеобеспечения предприятия.  <b>Уметь:</b> применять на практике необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций.  <b>Владеть:</b> навыками по соблюдению мер безопасности на предприятиях при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного и природного характера.</p>
<p><b>ПК-19</b> - владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p><b>Знать:</b> методами использования информации нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг.  <b>Уметь:</b> пользоваться информацией нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.</p>



			<b>Владеть:</b> нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.
<b>ПК-20</b> - способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	+	+	<b>Знать:</b> правила подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания. <b>Уметь:</b> осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения. <b>Владеть:</b> методами стимулирования работника, средствами коммуникации.
<b>ПК-21</b> - готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	+	+	<b>Знать:</b> обучающие программы по аттестации, критерии оценки профессионального уровня работников производства. <b>Уметь:</b> разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации. <b>Владеть:</b> методами аттестации работников производства и методами приема решения по результатам аттестации.
<b>ПК-22</b> - способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	+	+	<b>Знать:</b> основные финансово-хозяйственные показатели деятельности предприятий питания. <b>Уметь:</b> проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия. <b>Владеть:</b> методами оценки финансового состояния предприятия.
<b>ПК-23</b> - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	+	+	<b>Знать:</b> разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий. <b>Уметь:</b> формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе. <b>Владеть:</b> способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.
<b>ПК-30</b> - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития	+	+	<b>Знать:</b> источники новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. <b>Уметь:</b> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в

<p>индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p>			<p>области развития индустрии питания и гостеприимства.  <b>Владеть:</b> способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.</p>
<p><b>ПК-31</b> - способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, способность творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой</p>	+	+	<p><b>Знать:</b> методы планирования маркетинговых мероприятий.  <b>Уметь:</b> планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции.  <b>Владеть:</b> принципами ценообразования у конкурентов, способность творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой.</p>
<p><b>ПК-32</b> - готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке</p>	+	+	<p><b>Знать:</b> информацию и прогноз конъюнктуры рынка продовольственного сырья.  <b>Уметь:</b> прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок.  <b>Владеть:</b> методами прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок.</p>
<p><b>ПК-33</b> - способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных</p>	+	+	<p><b>Знать:</b> основы маркетинга.  <b>Уметь:</b> разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.</p>

рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания			<b>Владеть:</b> навыками маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, и продукции.
---	--	--	---

## 5.2. Ответственность за формирование ФОС

5.2.1 Ответственным исполнителем за формирование фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации БЗ.Б.02 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты является заведующий выпускающей кафедрой.

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

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

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

5.2.5. Составитель ФОС по дисциплине обязан предусмотреть варианты заданий для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными физическими возможностями: при необходимости тестирование может быть проведено только в письменной или устной форме, а также могут быть использованы другие материалы контроля качества знаний, предусмотренные рабочей программой дисциплины в соответствии с документированной процедурой «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» от 27.12.2016, протокол ученого совета №5.

## 5.3. Выпускная квалификационная работа (ВКР)

### 5.3.1. Цели и задачи выпускной квалификационной работы

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы бакалавра завершает подготовку обучающегося и показывает его готовность к основным видам профессиональной деятельности и проводится после проведения государственного экзамена.

В процессе выполнения работы обучающемуся предоставляется возможность под руководством опытных специалистов углубить и систематизировать теоретические и практические знания, полученные в процессе освоения учебного плана, закрепление навыков самостоятельной исследовательской работы и творчески применить их в решении конкретных практических задач. Обучающиеся должны активно использовать знания из области менеджмента, экономики, статистики, организации коммерческой деятельности, маркетинга, рекламы, финансов и других смежных дисциплин, формирующих его как работы бакалавра по данному направлению.

Подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы (ВКР) начинается с младших курсов, когда обучающиеся, выполняя рефераты по дисциплинам общей подготовке, курсовые и междисциплинарные работы по дисциплинам, учатся критически мыслить, делать выводы, обобщения. Преподаватели кафедры заранее ориентируют студентов 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 менеджмента деловой организации, ее конкурентоспособности, а также по оптимизации организационной структуры, производственного процесса организации, инновационной ее деятельности, управления трудовыми ресурсами и др. Сформированные при написании курсовых работ исследования получают логическое завершение в выпускной квалификационной работе работы 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 управления организацией, подтвердить наличие профессиональных компетенций.

Основными целями выпускной квалификационной работы бакалавра являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний студентов по дисциплинам направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и организация пищевых производств»;

- развитие навыков ведения самостоятельной работы в решении конкретных проблем и вопросов управления организацией.

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 технологии продукции и организации общественного питания по профилю «Технология и организация пищевых производств»;

- 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 деловой организации и оценку её экономических показателей, показателей в области технологии продукции и организации общественного питания по профилю «Технология и организация пищевых производств»;

- использовать специальные программы обеспечения как инструмент обработки информации;

- провести анализ действующей системы технологии продукции и организации общественного питания по профилю «Технология и организация пищевых производств»;

- сформулировать выводы и разработать аргументированные предложения по повышению эффективности работы технологии продукции и организации общественного питания по профилю «Технология и организация пищевых производств»;

- 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».

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.

По результатам защиты выпускной квалификационной работы Государственная экзаменационная комиссия (в дальнейшем - ГЭК) решает вопрос о присвоении выпускнику соответствующей квалификации.

### 5.3.2. 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 Университета, 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 студент 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.

### 5.3.3. 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».

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.

#### **5.3.4. 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 студента 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;
- диск с электронной версией работы (диск подписать).

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

#### **5.3.5. Соотношение содержания разделов ВКР совокупным ожидаемым результатом обучения**

<b>№ п.п.</b>	<b>Содержание ВКР</b>	<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Форма контроля</b>
1	Введение	ОК-2; ОК-3; ОК-1; ОК-7; ОК-8; ОК-6; ОК-4; ОК-5; ОК-9	Консультации с научным руководителем
2	Первый раздел	ОПК-4; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-1; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3	Консультации с научным руководителем
3	Второй раздел	ПК-8; ПК-5; ПК-6; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-13; ПК-11; ПК-9; ПК-10	Консультации с научным руководителем
4	Третий раздел	ПК-19; ПК-31; ПК-15; ПК-18; ПК-20; ПК-21; ПК-17; ПК-14; ПК-16; ПК-32; ПК-33; ПК-30; ПК-22; ПК-23	Консультации с научным руководителем
5	Заключение	ОПК-4; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-1; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-5; ПК-	Консультации с научным руководителем

		6; ПК-4; ПК-7; ПК-2; ПК-12; ПК-13; ПК-11; ПК-9; ПК-10; ПК-19; ПК-31; ПК-15; ПК-18; ПК-20; ПК-21; ПК-17; ПК-14; ПК-16; ПК-32; ПК-33; ПК-30; ПК-22; ПК-23	
6	Подготовленная и оформленная ВКР	ОК-2; ОК-3; ОК-1; ОК-7; ОК-8; ОК-6; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОПК-4; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-1; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-5; ПК-6; ПК-4; ПК-7; ПК-2; ПК-12; ПК-13; ПК-11; ПК-9; ПК-10; ПК-19; ПК-31; ПК-15; ПК-18; ПК-20; ПК-21; ПК-17; ПК-14; ПК-16; ПК-32; ПК-33; ПК-30; ПК-22; ПК-23	Предварительная оценка в процессе проведения процедуры предзащиты ВКР
7	Подготовленная и оформленная ВКР	ОК-2; ОК-3; ОК-1; ОК-7; ОК-8; ОК-6; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОПК-4; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-1; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-5; ПК-6; ПК-4; ПК-7; ПК-2; ПК-12; ПК-13; ПК-11; ПК-9; ПК-10; ПК-19; ПК-31; ПК-15; ПК-18; ПК-20; ПК-21; ПК-17; ПК-14; ПК-16; ПК-32; ПК-33; ПК-30; ПК-22; ПК-23	Окончательная оценка в процессе проведения процедуры защиты ВКР на заседании ГЭК

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

### 5.3.6. Процедура защиты выпускной квалификационной работы

К защите выпускной квалификационной работы допускаются лица, успешно сдавшие государственный экзамен.

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

### 5.3.7. Оценка качества выполнения и защиты выпускной квалификационной работы бакалавра

Оценку результатов выполнения ВКР производят члены экзаменационной комиссии.

Объектами оценки являются:

- ВКР;
- иллюстративный материал, выставляемый студентом на защиту ВКР;
- доклад студента на заседании государственной экзаменационной комиссии;

- ответы студента на вопросы, заданные членами комиссии в ходе защиты ВКР.

### 5.3.8. 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 бакалавра, так и в процессе её защиты;
- чёткость и аргументированность ответов студента на вопросы, заданные ему в процессе защиты;
- оценки руководителя в отзыве и рецензента.

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

#### Система оценки защиты выпускной квалификационной работы

Цифровое выражение	Словесное выражение	Описание
5	Отлично	Оценка «отлично» ставится в том случае, когда выпускник имеет по теме выпускной квалификационной работе публикации и (или) в работе решены задачи, отличающиеся существенной новизной (введены в научный оборот новые, ранее неизвестные факты; разработаны новые методы или приемы исследования, а также принципиально новые методики; пересмотрены старые знания с помощью новой методологии, методики и с новых позиций, если при этом знания претерпевают существенное приращение либо иную структурную организацию, открывающую новые возможности для приращения; обобщены и всесторонне исследованы ранее известные материалы, которым была придана не имевшая ранее места обобщенность, или разрозненный ранее материал был подчинен единым принципам, приведен в систему; выявлены новые закономерности и связи).
4	Хорошо	Структура ВКР соответствует заданию кафедры и типовой структуре ВКР, которые раскрыты в требуемом объеме. При их освещении обучающийся показывает знание всего программного материала, свободно излагает материал ВКР, умеет увязывать теорию с практикой, но испытывает затруднения с ответом при видоизмененных вопросах, задаваемых членами государственной экзаменационной комиссии, принятые в представленной ВКР решения обоснованы, но присутствуют в проведенных расчетах



		неточности, демонстрирует владение научным языком и терминологией соответствующей научной области, но затрудняется с ответом при видоизменении заданий, при обосновании принятого решения возникают незначительные затруднения в использовании изученного материала.
3	Удовлетворительно	Структура ВКР соответствует заданию кафедры и типовой структуре ВКР. Обучающийся имеет фрагментарные знания материала, изложенного в ВКР, показывает знания важнейших разделов теоретического курса освоенных дисциплин и содержания лекционных курсов, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения в ответах на вопросы, задаваемые членами государственной экзаменационной комиссии.
2	Неудовлетворительно	Обучающийся не владеет представленным материалом, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями поясняет представленные в ВКР расчеты, демонстрирует неспособность отвечать на вопросы, задаваемые членами государственной экзаменационной комиссии.

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

### **6.1 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 п.4 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»)*

### **6.2 Обеспечение соблюдения общих требований**

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований: возможность выбора способа проведения ГИА; проведение ГИА для студентов-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.

### **6.3 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 государственного экзамена, проводимого в письменной форме - не более чем на 1,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, – не более чем на 0,5 часа; продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы – не более чем на 0,5 часа.

### **7. Материально-техническое обеспечение ГИА**

Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации предусматривает наличие аудитории для сдачи государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы. Государственный экзамен проходит в аудиториях, предусматривающих наличие рабочих мест для председателя и членов государственной экзаменационной комиссии и рабочих мест для студентов, допущенных на государственный экзамен. Для защиты выпускной квалификационной работы также требуется аудитория, предусматривающая наличие рабочих мест для председателя и членов государственной экзаменационной комиссии, рабочего места для студента, компьютерной техники с необходимым лицензионным программным обеспечением, мультимедийного проектора, экрана, щитов для размещения наглядного материала.

**ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ ДЛЯ  
СТУДЕНТОВ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ**

**КАФЕДРА ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВОГО ДЕЛА**

**Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
Направленность (профиль) программы «Технология и организация пищевых производств»**

1. Разработка технологии приготовления новых видов современных холодных десертов на пищевом производстве
2. Разработка технологии приготовления новых видов современных горячих десертов на пищевом производстве
3. Разработка технологии приготовления новых видов кулинарной продукции из жареного мяса на пищевом производстве
4. Разработка технологии приготовления новых видов кулинарной продукции из рыбы на пищевом производстве
5. Разработка технологии приготовления новых видов блюд японской кухни на пищевом производстве
6. Разработка технологии приготовления блюд итальянской кухни на пищевом производстве
7. Разработка технологии приготовления изделий из вафельного теста с фаршами для системы массового питания
8. Разработка технологии приготовления новых видов кулинарной продукции из мяса кур механической обвалки для приготовления рубленых изделий на пищевом производстве
9. Разработка технологии приготовления новых видов кулинарной продукции из малоценных пород рыб на пищевом производстве
10. Разработка технологии приготовления новых видов фаршированных изделий с растительными наполнителями из океанического сырья на пищевом производстве
11. Разработка технологии приготовления новых видов фаршированных изделий с овощными наполнителями на пищевом производстве
12. Разработка технологии приготовления новых видов фаршированных изделий с фруктовыми наполнителями на пищевом производстве
13. Разработка технологии приготовления новых видов кулинарной продукции из морепродуктов на пищевом производстве
14. Разработка технологии приготовления новых видов кулинарной продукции из речного сырья на пищевом производстве
15. Разработка технологии приготовления новых видов кулинарной продукции из фруктов на пищевом производстве
16. Разработка технологии приготовления новых видов кулинарной продукции из картофеля на пищевом производстве
17. Разработка технологии приготовления новых видов кулинарной продукции из творога на пищевом производстве
18. Разработка технологии приготовления новых видов кулинарной продукции из птицы на пищевом производстве
19. Разработка технологии приготовления новых видов кулинарной продукции из дичи на пищевом производстве
20. Разработка технологии приготовления новых видов кулинарной продукции из ягод на пищевом производстве

21. Разработка технологии приготовления новых видов кулинарной продукции из дичи на пищевом производстве
22. Разработка технологии приготовления новых видов холодных закусок из рыбы на пищевом производстве
23. Разработка технологии приготовления новых видов холодных закусок из мяса на пищевом производстве
24. Разработка технологии приготовления новых видов холодных закусок из птицы на пищевом производстве
25. Разработка технологии приготовления новых видов мелкоштучных кондитерских изделий на пищевом производстве
26. Разработка технологии приготовления новых видов хлебобулочных изделий на пищевом производстве
27. Разработка технологии приготовления новых видов фаршированных блюд из рыбы на пищевом производстве
28. Разработка технологии приготовления новых видов холодных супов на пищевом производстве
29. Разработка технологии приготовления новых видов горячих супов на пищевом производстве
30. Разработка технологии приготовления новых видов пюреобразных супов на пищевом производстве

1. Разработка технологии приготовления новых видов современных холодных десертов на пищевом производстве. (ПК-17; ПК-20; ПК-16; ПК-13; ПК-14; ПК-30; ПК-32; ПК-23; ПК-21; ПК-22; ПК-4; ПК-5; ПК-2; ОПК-1; ОПК-5; ПК-11; ПК-12; ПК-10; ПК-7; ПК-9; ПК-33; ПК-3; ПК-6; ПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ПК-19; ПК-31; ПК-18; ПК-8; ПК-15; ОК-4; ОК-5; ОК-3; ОК-1; ОК-2; ОК-9; ОПК-2; ОК-8; ОК-6; ОК-7)

2. Разработка технологии приготовления новых видов современных горячих десертов на пищевом производстве. (ПК-17; ПК-20; ПК-16; ПК-13; ПК-14; ПК-30; ПК-32; ПК-23; ПК-21; ПК-22; ПК-4; ПК-5; ПК-2; ОПК-1; ОПК-5; ПК-11; ПК-12; ПК-10; ПК-7; ПК-9; ПК-33; ПК-3; ПК-6; ПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ПК-19; ПК-31; ПК-18; ПК-8; ПК-15; ОК-4; ОК-5; ОК-3; ОК-1; ОК-2; ОК-9; ОПК-2; ОК-8; ОК-6; ОК-7)

3. Разработка технологии приготовления новых видов кулинарной продукции из жареного мяса на пищевом производстве. (ПК-17; ПК-20; ПК-16; ПК-13; ПК-14; ПК-30; ПК-32; ПК-23; ПК-21; ПК-22; ПК-4; ПК-5; ПК-2; ОПК-1; ОПК-5; ПК-11; ПК-12; ПК-10; ПК-7; ПК-9; ПК-33; ПК-3; ПК-6; ПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ПК-19; ПК-31; ПК-18; ПК-8; ПК-15; ОК-4; ОК-5; ОК-3; ОК-1; ОК-2; ОК-9; ОПК-2; ОК-8; ОК-6; ОК-7)

4. Разработка технологии приготовления новых видов кулинарной продукции из рыбы на пищевом производстве. (ПК-17; ПК-20; ПК-16; ПК-13; ПК-14; ПК-30; ПК-32; ПК-23; ПК-21; ПК-22; ПК-4; ПК-5; ПК-2; ОПК-1; ОПК-5; ПК-11; ПК-12; ПК-10; ПК-7; ПК-9; ПК-33; ПК-3; ПК-6; ПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ПК-19; ПК-31; ПК-18; ПК-8; ПК-15; ОК-4; ОК-5; ОК-3; ОК-1; ОК-2; ОК-9; ОПК-2; ОК-8; ОК-6; ОК-7)

5. Разработка технологии приготовления новых видов блюд японской кухни на пищевом производстве. (ПК-17; ПК-20; ПК-16; ПК-13; ПК-14; ПК-30; ПК-32; ПК-23; ПК-21; ПК-22; ПК-4; ПК-5; ПК-2; ОПК-1; ОПК-5; ПК-11; ПК-12; ПК-10; ПК-7; ПК-9; ПК-33; ПК-3; ПК-6; ПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ПК-19; ПК-31; ПК-18; ПК-8; ПК-15; ОК-4; ОК-5; ОК-3; ОК-1; ОК-2; ОК-9; ОПК-2; ОК-8; ОК-6; ОК-7)

6. Разработка технологии приготовления блюд итальянской кухни на пищевом производстве. (ПК-17; ПК-20; ПК-16; ПК-13; ПК-14; ПК-30; ПК-32; ПК-23; ПК-21; ПК-22; ПК-4; ПК-5; ПК-2; ОПК-1; ОПК-5; ПК-11; ПК-12; ПК-10; ПК-7; ПК-9; ПК-33; ПК-3; ПК-6; ПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ПК-19; ПК-31; ПК-18; ПК-8; ПК-15; ОК-4; ОК-5; ОК-3; ОК-1; ОК-2;





21; ПК-22; ПК-4; ПК-5; ПК-2; ОПК-1; ОПК-5; ПК-11; ПК-12; ПК-10; ПК-7; ПК-9; ПК-33; ПК-3; ПК-6; ПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ПК-19; ПК-31; ПК-18; ПК-8; ПК-15; ОК-4; ОК-5; ОК-3; ОК-1; ОК-2; ОК-9; ОПК-2; ОК-8; ОК-6; ОК-7)

28. Разработка технологии приготовления новых видов холодных супов на пищевом производстве. (ПК-17; ПК-20; ПК-16; ПК-13; ПК-14; ПК-30; ПК-32; ПК-23; ПК-21; ПК-22; ПК-4; ПК-5; ПК-2; ОПК-1; ОПК-5; ПК-11; ПК-12; ПК-10; ПК-7; ПК-9; ПК-33; ПК-3; ПК-6; ПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ПК-19; ПК-31; ПК-18; ПК-8; ПК-15; ОК-4; ОК-5; ОК-3; ОК-1; ОК-2; ОК-9; ОПК-2; ОК-8; ОК-6; ОК-7)

29. Разработка технологии приготовления новых видов горячих супов на пищевом производстве. (ПК-17; ПК-20; ПК-16; ПК-13; ПК-14; ПК-30; ПК-32; ПК-23; ПК-21; ПК-22; ПК-4; ПК-5; ПК-2; ОПК-1; ОПК-5; ПК-11; ПК-12; ПК-10; ПК-7; ПК-9; ПК-33; ПК-3; ПК-6; ПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ПК-19; ПК-31; ПК-18; ПК-8; ПК-15; ОК-4; ОК-5; ОК-3; ОК-1; ОК-2; ОК-9; ОПК-2; ОК-8; ОК-6; ОК-7)

30. Разработка технологии приготовления новых видов пюреобразных супов на пищевом производстве. (ПК-17; ПК-20; ПК-16; ПК-13; ПК-14; ПК-30; ПК-32; ПК-23; ПК-21; ПК-22; ПК-4; ПК-5; ПК-2; ОПК-1; ОПК-5; ПК-11; ПК-12; ПК-10; ПК-7; ПК-9; ПК-33; ПК-3; ПК-6; ПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ПК-19; ПК-31; ПК-18; ПК-8; ПК-15; ОК-4; ОК-5; ОК-3; ОК-1; ОК-2; ОК-9; ОПК-2; ОК-8; ОК-6; ОК-7)