



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан

УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

_____ Л.М. Инаходова

20.02.2025 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Б3.01(Д) «Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2025
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	324 / 9
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Защита ВКР

Белебей 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	3
2. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы.....	4
3. Общие требования к проведению ГИА.....	4
4. Учебно-методическое обеспечение ГИА	10
5. Перечень информационных технологий, в т.ч. программное обеспечение	11
6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем.....	11
7. Материально-техническое обеспечение ГИА	11
8. Фонд оценочных средств для проведения ГИА	11
Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации. Ошибка! Закладка не определена.	
Аннотация программы государственной итоговой аттестации	8

1. Общие положения

ГИА является одним из инструментов оценки качества образовательной программы.

Целью ГИА является определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС).

Формой проведения ГИА является *защита выпускной квалификационной работы*.

Вид выпускной квалификационной работы (ВКР) *бакалаврская работа*.

ГИА относится к Блоку 3 образовательной программы.

Общая трудоемкость ГИА – 9 з. е.

Нормативные документы, регламентирующие проведение ГИА:

- приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (с изменениями и дополнениями); Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

- порядок разработки примерных основных образовательных программ высшего образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ высшего образования от 24 февраля 2021 года N 138;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания»;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 № 636 «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» с изменениями и дополнениями от 09.02.2016, 28.04.2016, 27.03.2020;

- приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05.08.2020 № N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 июня 2015 г. N 27510 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 мая 2015 г., регистрационный N 281н);

- устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Самарский государственный технический университет» (далее – ФГБОУ ВО «СамГТУ»);

- положение о филиале федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Самарский государственный технический университет» в г. Белебее Республики Башкортостан (далее – филиал);

- Положение о государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации) по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры от 24.06.2022 г. № П-744;

- Положение об использовании программного обеспечения «Антиплагиат» для проверки рукописей и письменных работ от 24.06.2022 г. № П-731;

- Положение о фонде оценочных средств образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры от 24.06.2022 г. № П-735;

- - другие локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «СамГТУ».

2. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы

Результатом успешного освоения образовательной программы является сформированность у выпускников универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и представленных в таблице 1.

Перечень компетенций

Таблица 1

Код компетенции	Содержание компетенций
Универсальные компетенции	
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
Общепрофессиональные компетенции	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
Профессиональные компетенции	
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания

3. Общие требования к проведению ГИА

3.1. Проведение государственного экзамена (не предусматривается учебным планом).

3.2. Защита выпускной квалификационной работы.

3.2.1. Структура и содержание ВКР.

ВКР представляет собой самостоятельно выполненную обучающимся (несколькими обучающимися) письменную работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности, а также отражает сформированность у выпускника компетенций, установленных в качестве результата освоения им соответствующей образовательной программы.

При выполнении ВКР обучающиеся должны показать свою способность и умение, опираясь на полученные знания, умения и сформированные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально и аргументированно излагать информацию и защищать свою точку зрения.

Виды ВКР соответствуют уровням высшего образования.

Обучающиеся программы бакалавриата выполняют ВКР в виде бакалаврской работы.

Бакалаврские работы основываются на обобщении выполненных курсовых работ (проектов) и подготавливаются к защите в завершающий период теоретического обучения. Выпускная работа бакалавра выполняется на базе теоретических знаний и практических навыков, полученных обучающимся в период обучения. При этом она должна быть преимущественно ориентирована на компетенции и знания, полученные в процессе изучения дисциплин, связанных с будущей профессией, а также прохождения практик. Объем ВКР определяется выпускающей кафедрой в пределах 30-60 страниц, исключая таблицы, рисунки, диаграммы, приложения список используемой литературы и оглавление.

Содержание ВКР должно включать следующие элементы:

- ☐ обоснование актуальности темы;
- ☐ анализ научной и технической литературы, технической документации и материала практик;
- ☐ формализацию задачи;
- ☐ проектно-расчетную часть;
- ☐ эксплуатационно-технологическую часть;
- ☐ перечень использованных источников.

Оформление ВКР включает пояснительную записку (ПЗ) и графическую часть в виде презентаций.

Определено следующее содержание ПЗ в порядке следования разделов:

- ☐ титульный лист (форма титульного листа дана в методических указаниях к выполнению ВКР);
- ☐ задание-график на выполнение ВКР.
- ☐ реферат (аннотация);
- ☐ содержание;
- ☐ определения (не обязательно);
- ☐ обозначения и сокращения (не обязательно);
- ☐ введение;
- ☐ основная часть;
- ☐ заключение;
- ☐ список использованных источников;
- ☐ приложения (не обязательно);

Титульный лист является первым листом ВКР и выполняется по форме, приведенной в методических указаниях к выполнению ВКР. На этом листе расписываются автор работы, руководитель, консультанты, нормоконтролер. Справа от каждой подписи проставляют инициалы и фамилию лица, подписавшего выпускную квалификационную работу, ниже, под подписью — дату подписания. Дату следует записывать арабскими цифрами, по две для числа и месяца и четыре - для года.

После титульного листа в записку помещается документ «Задание-график на выполнение выпускной квалификационной работы».

Задание-график выполнения ВКР составляется руководителем. Оно должно содержать следующие основные разделы:

- ☐ вид работы;
- ☐ тему ВКР;
- ☐ исходные данные;
- ☐ перечень подлежащих исследованию, разработке, проектированию вопросов по базовой части работы.

В разделе исходных данных на выпускную работу бакалавра формулируются требования к составу работы, основных разделов, состава графической части.

Задание-график на выполнение ВКР подписывается двумя сторонами: руководителем и обучающимся.

Форма задания на выполнение ВКР приведена в методических указаниях к выполнению ВКР.

Содержание должно включать все заголовки до второго уровня, имеющиеся в выпускной квалификационной работе, в том числе: «обозначения и сокращения», «введение», «заключение» и «список использованных источников». В содержании перечисляют все приложения с их заголовками. При этом все номера подразделов должны быть смещены вправо относительно номеров разделов.

Реферат – краткая характеристика ВКР с точки зрения содержания, назначения и формы. Он оформляется и размещается на отдельной странице. Заголовком служит слово «Реферат», расположенное симметрично тексту. В соответствии действующими ГОСТами он должен содержать:

- сведения об объеме квалификационной работы, количестве иллюстраций, таблиц, приложений, использованных источников;
- сведения о количестве слайдов презентации;
- перечень ключевых слов; он должен включать от 5 до 15 слов или словосочетаний, которые раскрывают сущность работы; ключевые слова приводятся в именительном падеже и печатаются прописными буквами в строку через точку с запятой;

Текст реферата состоит из следующих структурных частей:

- объект исследования или разработки;
- цель и задачи работы;
- инструментарий и методы, использованные в работе;
- полученные результаты;

- область применения и предположения о применении результатов.

Объем реферата не должен превышать одной страницы.

Реферат включается в ВКР сразу после задания-графика на выполнение ВКР, но не выносится в содержание работы.

Если в работе принята специфическая терминология, а также употребляются мало распространенные сокращения, новые символы, обозначения и т.п., то их перечень должен быть представлен в ВКР в виде отдельного списка. Перечень должен располагаться столбцом, в котором слева приводят, например, сокращение, а справа — его детальную расшифровку. Если в работе специальные термины, сокращения, символы, обозначения и т.п. повторяются не более трех раз, перечень не составляют, а их расшифровку приводят в тексте при первом упоминании.

Во введении обычно обосновывается выбор темы, ее актуальность, освещается история затрагиваемой проблемы, целесообразность разработки; определяются ее границы (предмет, объект, рамки изучаемого вопроса), описывается основная цель работы и предполагаемые методы ее достижения. Введение не должно занимать более 3 - 5-ти страниц текста.

Основная часть работы бакалавра, как правило, включает в себя:

1) проектно-пояснительную часть, содержащую следующие подразделы:

- ☐ обзор и анализ известных источников;
- ☐ анализ и формализация поставленной задачи;
- ☐ декомпозиция задачи на отдельные подзадачи;
- ☐ выбор и обоснование принципиальных проектных решений;

2) проектно-расчетную часть, содержащую такие подразделы:

- ☐ обязательные проектные расчеты, конкретные требования к которым приводятся далее;
- ☐ рекомендуемые проектные процедуры по выбору руководителя работы или обучающегося;

3) эксплуатационно-технологическую часть, в которой описываются особенности установки и эксплуатации разработанного проекта

По возможности, первый раздел должен содержать краткий обзор современного состояния исследуемой проблемы (критический анализ изученной литературы и заключение по этому анализу), а также краткую историко-библиографическую справку по проблемам, близким к решаемой задаче. В этом разделе должно быть дано описание существующих методов решения близких задач и проблем.

При анализе литературных источников обучающемуся следует стремиться к последовательному изложению и обоснованию своей позиции по дискуссионным вопросам, подкрепляя ее ссылками на работы тех авторов, которые ее разделяют, и дискутируя с теми, у которых она отличается. В обзоре литературы каждая заимствованная точка зрения должна иметь ссылки на ее автора во избежание плагиата. Ссылаться можно только на те источники, которые изучены обучающимся лично. При прямом заимствовании текста из любых источников (цитирование) этот текст необходимо взять в кавычки. Количество цитат и их размеры должны быть минимальными. Любое изложение заимствованных положений также должно иметь ссылки на использованный источник. Необходимо помнить, что наличие плагиата является основанием для снятия работы с защиты. В тексте должно быть соблюдено единство терминологии.

В конечном итоге, содержание первого раздела определяется темой ВКР и должно быть направлено на обоснование выбора оптимального метода решения поставленных во введении задач.

В основной части пояснительной записки должны быть описаны основные расчеты, позволяющие принять конкретные проектные решения, осуществлен выбор и обоснование принципиальных проектных решений.

После выявления наиболее важных задач необходимо принять решения, касающиеся их реализации. При этом для каждой задачи выполняется анализ известных средств и методов, пригодных для ее решения. В результате анализа могут быть изменены принятые проектные решения.

Если в ВКР предлагается разработка новых или модификация известных методов и проектных решений, то они должны обосновываться в пояснительной записке следующими способами:

- математическими выводами, необходимыми расчетами;
- формальным изложением и анализом предлагаемого метода;
- анализом ожидаемых результатов;
- расчетами необходимых характеристик;
- расчетами ожидаемых характеристик, результатами, опубликованными в литературе;
- собственными экспериментальными исследованиями.

Проектно-расчетная часть пояснительной записки должна включать в себя следующие разделы:

- типовые проектные решения;
- расчеты, необходимые для принятия проектных решений;
- детальная разработка оригинальных проектных решений.

В эксплуатационно-технологической части пояснительной записки должны содержаться:

- технологические процессы при реализации проектных решений.

Заключение ВКР бакалавра содержит краткое описание результатов проектирования, оценку полноты решения поставленных задач, а также рекомендации по конкретному использованию результатов. В нем перечисляются возможные области применения разработанных решений и их технико-экономических характеристик.

Список использованных источников должен содержать перечень источников, использованных при выполнении ВКР. Источники необходимо располагать в порядке упоминания в тексте работы.

Список источников показывает, насколько проблема исследована автором. Он должен содержать не менее 20 публикаций. Включение в список литературы, которая не была использована, недопустимо. Список формируется на языке выходных сведений: автор (фамилия, инициалы), название источника, место издания, издательство, год издания, количество страниц. Сборники статей включаются по названию.

В приложение могут быть вынесены те материалы, которые не являются необходимыми при написании собственно работы. Это - материал, уточняющий, иллюстрирующий, подтверждающий отдельные положения исследования и не вошедший в текст основной части. Его состав определяется замыслом разработчика. Виды приложений: таблицы, графики, диаграммы, чертежи, блок-схемы и т.д.

Как правило, приложения нумеруются в случае, когда их не менее двух. В «Приложение» выносятся материалы, на которые существуют ссылки в основном тексте. Связь этих частей работы обязательна. Каждому приложению присваивается номер. Приложения располагаются по порядку ссылки на них в тексте ВКР. Каждое приложение оформляется отдельно. По центру первой страницы пишется: «Приложение А», «Приложение Б» и т.д. В «Содержании» указывается каждое из приложений под своим номером и со своим названием. В целом они не должны превышать 1/3 всего текста работы.

Графическая часть выпускной работы бакалавра должна содержать информацию, позволяющую оценить:

- ☐ постановку и формализацию задачи, а также используемые математические методы;
- ☐ общую структуру полученных проектных решений;
- ☐ необходимые чертежи, таблицы и графики, необходимые для пояснения принятых проектных решений.

Графические документы выпускной работы бакалавра направления 08.03.01 «Строительство» выполняются в форме слайдов презентации.

Написание и оформление ВКР должно проводиться в строгом соответствии с требованиями к оформлению текстовой документации (с соблюдением основных положений Госстандартов).

Общими требованиями к работе являются:

- ☐ четкость и логическая последовательность изложения материала;
- ☐ убедительность аргументации;
- ☐ краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- ☐ обоснованность рекомендаций и предложений.

ВКР должна быть выполнена согласно действующим ГОСТам способом компьютерного набора и распечатки с одной стороны на листах белой бумаги формата А4 (размер 210x297 мм). Размеры полей страниц:

- верхнее – 20 мм;
- нижнее – 20 мм;
- левое – 30 мм;
- правое – 10.

Размер абзацного отступа – 10 мм, а пробел между словами – не менее 3мм.

Рекомендуемый объем ВКР бакалавра 40 - 60 страниц стандартного печатного текста (без приложений).

Для основного текста используется шрифт Times New Roman, размер букв и цифр – 14 типографических пунктов с полуторным межстрочным интервалом. Цвет печати должен быть только чёрным. Полужирный шрифт для основного текста не применяется. Для акцентирования внимания допускается выделение терминов и других элементов текста шрифтами другой гарнитуры (курсив, жирный, разряженный и т.д.).

В процессе печатания или набора текста при переходе на следующую страницу не рекомендуется:

- ☐ отрывать одну строку текста или слова от предыдущего абзаца;
- ☐ начинать одну строку нового абзаца на заканчивающейся странице (новый абзац следует начинать на другой странице);
- ☐ отрывать название таблицы от самой таблицы.

Нумерация страниц работы должна быть сквозной и включать титульный лист и приложения. Страницы нумеруются арабскими цифрами в правом верхнем углу страницы. На титульном листе номер страницы не указывается, но он включается в общую нумерацию Иллюстрации и таблицы также включаются в общую нумерацию страниц.

Содержание работы структурируется по разделам и подразделам (главам и параграфам). Главы и параграфы должны иметь заголовки. Заголовки разделов (глав) выравнивают по левому краю, печатаются жирным шрифтом прописными буквами. Заголовки подразделов (параграфов) имеют абзацный отступ и печатаются жирным шрифтом строчными буквами, начиная с прописной. Между названием главы и пунктом, а также между пунктом и текстом имеется одна свободная строка с 1.5 межстрочным интервалом. Текст заголовков, состоящих из нескольких строк, набирается с межстрочным интервалом 1.

В тексте не используется подчеркивание. В конце заголовков точки не ставятся.

В оглавлении и по тексту заголовки глав и параграфов нумеруются арабскими цифрами. Номер параграфа состоит из номера главы и параграфа, разделенных точкой. Трехуровневое дробление заголовков (на подпараграфы) в диссертации также возможно.

Заголовки разделов «ВВЕДЕНИЕ», «ВЫВОДЫ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ», «ПРИЛОЖЕНИЕ» не нумеруются. Их следует располагать в середине строки, без точки в конце и набирать прописными буквами, не подчеркивая.

Заголовки подразделов и пунктов следует печатать с абзацного отступа строчными буквами (кроме первой прописной), без точки в конце, не подчеркивая. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел (главу) работы рекомендуется начинать с нового листа (страницы).

Таблицы размещаются в тексте после первого упоминания о них таким образом, чтобы сам текст таблицы можно было читать без поворота диссертации или с поворотом по часовой стрелке. Каждая таблица имеет свой заголовок (название), который должен отражать ее содержание, быть точным и кратким. Заголовок таблицы пишется с прописной буквы. Точка в конце названия не ставится. Переносы и сокращения слов в таблице не допускаются. Перед заголовком в правом верхнем углу пишется: Таблица 1 и т.д.

Иллюстрации создаются с помощью графического редактора (GIMP, FreeHand) и затем распечатываются на принтере. Их размеры должны быть не менее 5х6 и не более 14х18 см. Иллюстрации должны содержать минимальное количество словесных обозначений. Все пояснения следует вносить в подписи под ними.

Если иллюстрация представляет собой графическую зависимость, на которой имеется две или более кривых, то эти кривые обозначаются цифрами или буквами, значение которых поясняется в подписи к иллюстрации. В подписях не допускается воспроизведение небуквенных и нецифровых знаков, например, кружков, треугольников и т.д.

Масштаб иллюстраций и всех обозначений на них должен быть таким, чтобы четко читался каждый знак. Номер иллюстрации указывают под ней. Затем следует ее наименование и поясняющие данные. Точка в конце подписи к иллюстрации не ставится.

Иллюстрации вставляются в текст диссертации или размещаются на отдельных листах в порядке их обсуждения в тексте. Используемые на них обозначения должны быть пояснены в подписях. Заимствованные из работ других авторов рисунки должны содержать после названия ссылки на источники этой информации.

При подготовке графических файлов полезны следующие рекомендации:

- а) для растровых рисунков использовать формат TIF с разрешением 600 dpi, 256 оттенков серого;
- б) векторные рисунки должны предоставляться в формате программы, в которой они сделаны (CorelDraw, AdobeIllustrator, FreeHand);
- в) для фотографий использовать формат TIF не менее 300 dpi.

Формулы и уравнения следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если уравнение не умещается в одну строку, то оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или знаков плюс (+), минус (-), умножения (х), деления (:), или других математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют.

Формулы в тексте работы, если их более одной рекомендуется обозначать в пределах раздела. Обозначение состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделённых точкой. Оно указывается в круглых скобках в крайнем правом положении на строке на уровне формулы. Допускается нумерация формул в пределах всего текста работы.

Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения, например, (В.1).

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках. Пример - «...в формуле (1)». Разъяснения символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, должны быть приведены непосредственно под ней. Значение каждого символа описывают с новой строки в той последовательности, в какой они приведены в формуле. Первая строка разъяснения должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него, например:

«В случае первой постановки задачи синтеза стоимость системы S удовлетворяет условию

$$S = \sum_{i=1}^{n1} N_i S_i + \sum_{j=n1+1}^n b_j B_j \leq S^* , \quad (2.1)$$

где S – стоимость системы;

S_i – стоимость стандартного устройства i-того типа;

b_j – стоимостной коэффициент нестандартного устройства j-того типа (в работе — процессора);

B_j – его быстродействие;

S* – ограничение на стоимость».

Единицы физических величин после теоретической формулы не указываются. Порядок представления математических уравнений такой же, как и формул.

Требования к структуре и содержанию доклада и презентационных материалов. Доклад о результатах выполнения выпускной квалификационной работы должен включать в себя следующие разделы:

- ☐ актуальность темы;
- ☐ постановку задачи, решаемой в работе;
- ☐ исходные данные для ее решения (ограничения на состав и значения основных параметров и характеристик);
- ☐ полученные автором результаты

Презентационные материалы оформляются в виде слайдов, которые являются иллюстрацией к докладу. Количество слайдов – от 6 до 10 штук.

3.2.2. Порядок выполнения или подготовки к процедуре защите ВКР.

Выполнение выпускной квалификационной работы осуществляется, как правило, на выпускающей или базовой кафедре. Выпускающая кафедра на заседании утверждает перечень тем и руководителей ВКР и доводит информацию до обучающихся путем размещения данных сведений на информационных стендах и сайте кафедры. В названии темы работ не должно быть сокращений и аббревиатур, кроме общеизвестных. Тема ВКР, как правило, не должна быть длиннее 10-15 слов.

Обучающийся начинает выполнение ВКР с получения задания-графика и в период выполнения выпускной работы:

- работает над темой самостоятельно, выполняя теоретическую и экспериментальную часть;
- следит за текущей и периодической отечественной и иностранной литературой по теме;
- самостоятельно планирует ежедневный объем работ;
- аккуратно ведет рабочие записи (выписки).

В течение всего периода выполнения обучающимся работы руководитель ВКР проводит следующие мероприятия:

- выдает обучающемуся задание-график на выполнение ВКР;
- помогает в работе по подбору и поиску необходимой фундаментальной, монографической, периодической и статистической литературы;
- оказывает помощь обучающемуся в сборе и обобщении необходимых материалов; ☐ определяет научный инструментарий и конкретные методы как для получения данных для исследования, так и для их последующего изучения и научного анализа;
- контролирует выполнение обучающимся всех разделов работы в сроки, установленные заданием-графиком;
- обеспечивает обучающегося методическими указаниями по выполнению ВКР;
- осуществляет текущее консультирование обучающегося по вопросам, связанным с выполнением ВКР, подготовкой к предварительной защите и государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации) – защите ВКР;
- проверяет готовую ВКР и с письменным отзывом предоставляет ее на кафедру;
- организывает своевременное представление ВКР обучающегося для проверки в системе «Антиплагиат.ВУЗ» и загрузку ее через личный кабинет руководителя в АИС; своевременную передачу информации о результатах проверки текстового документа на наличие заимствований обучающемуся и размещения ВКР в АИС.

Обучающийся обязан:

- ☐ соблюдать все требования, предъявляемые к написанию и оформлению работы;
- ☐ представить подписанную им лично работу, а также ее электронный вариант, руководителю не позднее чем за 10 дней до ее защиты;
- ☐ регулярно отчитываться перед руководителем о проделанной работе;
- ☐ подготовить ответы на замечания, указанные в отзыве;
- ☐ сдать на выпускающую кафедру переплетенный экземпляр ВКР, подписанный автором и руководителем обучающегося, и электронную копию ВКР (дисковый накопитель в двух экземплярах с указанием фамилии обучающегося и темы работы).

Выпускающая кафедра организует предварительную защиту ВКР до установленного в соответствии с календарным учебным графиком срока защиты ВКР. Срок предварительной защиты устанавливается выпускающими кафедрами, графики предварительной защиты ВКР размещаются на информационном стенде и информационном сайте выпускающей кафедры.

Полностью подготовленная к защите ВКР, с подписанными обучающимся титульным листом, заданием-графиком и презентацией, представляется руководителю. Руководитель ВКР составляет отзыв и рекомендует (не рекомендует) ВКР к защите. В отзыве на ВКР руководитель отражает:

- ☐ соответствие содержания ВКР выданному заданию;
- ☐ уровень, полноту и качество поэтапной разработки обучающимся темы ВКР;
- ☐ степень самостоятельности обучающегося в процессе выполнения ВКР;
- ☐ анализ отчета проверки на наличие заимствований в системе «Антиплагиат. ВУЗ» с указанием уровня оригинальности ВКР и реального уровня оригинальности;

□ умение обрабатывать и анализировать полученные результаты, обобщать, делать научные и практические выводы;

□ качество представления результатов и оформления работы. В отзыве определяется уровень достижения обучающимся запланированных результатов освоения образовательной программы, сформированность компетенций, необходимых для решения установленных профессиональных задач по видам профессиональной деятельности.

ВКР на бумажном носителе проверяется нормоконтролером.

За принятые в ВКР решения и за достоверность полученных результатов отвечает автор ВКР.

ВКР проходит проверку на объем заимствования в порядке, прописанном в локальном нормативном акте, регламентирующем порядок использования программного обеспечения «Антиплагиат» для проверки рукописей и письменных работ. Текст ВКР, за исключением текстов ВКР, содержащих государственную тайну, размещаются в электронно-библиотечной системе.

Обучающийся считается прошедшим выполнение или процедуру подготовки к защите ВКР, если не позднее чем за два календарных дня до защиты ВКР в государственную экзаменационную комиссию были переданы:

1) выпускная квалификационная работа;

2) отзыв руководителя ВКР, в котором должны быть указаны результаты проверки ВКР в системе «Антиплагиат.ВУЗ».

3) Если указанные документы не передаются в ГЭК, составляется протокол заседания кафедры о недопуске обучающегося к защите ВКР с указанием причины с последующей передачей протокола в учебный отдел филиала.

3.2.3. Порядок защиты ВКР

Процедура проведения защиты выпускной квалификационной работы регламентируется в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации) по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры.

Методика формирования оценки, критерии и показатели оценивания указываются в фонде оценочных средств (ФОС) программы ГИА.

4. Учебно-методическое обеспечение ГИА

Перечень учебной литературы

Таблица 2

№ п/п	Автор(ы), наименование, место, год издания (если есть, указать «гриф»)	Книжный фонд (КФ) или электрон. ресурс (ЭР)	Литература	
			учебная	для самост. работы
1	Технология продукции и организация общественного питания. Методика выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра: учебное пособие / С. В. Несмелова, А. А. Смоленцева, Н. В. Барсукова, В. В. Быченкова. — Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2018. Режим доступа: https://www.iprbookshop.ru/83319.html	ЭР	+	+
2	Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки: учебно-методическое пособие / Н. К. Романова, С. В. Китаевская. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. Режим доступа: https://www.iprbookshop.ru/63501.html	ЭР	+	+
3	Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания»: терминологический словарь / Щербина Б.В., Смирнова И.Р., Плаксин Ю.М., Ищенко В.М., Дикая Н.Н., Российская международная академия туризма, Логос: 2016.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 51872	ЭР	-	+
4	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Бочкарева Н.А., Профобразование, Ай Пи Ар Медиа: 2020.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 94724	ЭР	-	+
5	Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки: учебно-методическое пособие / Романова Н.К., Китаевская С.В., Казанский национальный исследовательский технологический университет: 2010.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 63501	ЭР	+	+
6	Технология продукции общественного питания. Технологическое обеспечение	ЭР	-	+

	качества продукции общественного питания: практикум / Перкель Р.Л., Попов В.С., Фединашина Е.Ю., Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого: 2017.- Режим доступа: https://elibr.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 83312			
7	Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы: учебное пособие / Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н., Вышэйшая школа: 2016.- Режим доступа: https://elibr.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 90841	ЭР	+	+
8	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие / Мезенцева Г.В., Воронежский государственный университет инженерных технологий: 2019.- Режим доступа: https://elibr.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 88443	ЭР	+	+
9	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1: учебное пособие / Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю., Дальневосточный государственный аграрный университет: 2015.- Режим доступа: https://elibr.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 55904	ЭР	+	+

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ (elibr.samgtu.ru) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

5. Перечень информационных технологий, в т.ч. программное обеспечение

Таблица 3

№ п/п	Название	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)	Правообладатель (производитель)	Страна происхождения (иностранное или отечественное)
1.	Пакет офисных программ LibreOffice	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	Пакет офисных программ Microsoft Office	лицензионное	Microsoft	иностранное
3.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
4.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное
5.	Антивирус Касперского	лицензионное	Лаборатория Касперского	отечественное
6.	Компас-3D	лицензионное	АСКОН	отечественное
7.	Операционная система Microsoft Windows	лицензионное	Microsoft	иностранное
8.	Операционная система семейства Unix	свободно распространяемое	The Linux Foundation	иностранное
9.	Яндекс.Браузер	свободно распространяемое	Яндекс	отечественное
10.	Архиватор 7-Zip	свободно распространяемое	Igor Pavlov	иностранное

6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

Таблица 4

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система IPRbooks http://www.iprbookshop.ru/	[Электронный ресурс]. Электрон. текстовые, граф., зв. дан., Сайт в сети Интернет.	Российские базы данных ограниченного доступа, включающие данные из открытой части
2.	Электронная библиотека изданий ФГБОУ ВО «СамГТУ» http://lib.samgtu.ru/	[Электронный ресурс]. Электрон. текстовые, граф., зв. дан., Сайт в сети Интернет.	Российские базы данных ограниченного доступа, включающие данные из открытой части
3.	eLIBRARY.RU http://www.elibrary.ru/	[Электронный ресурс]. Электрон. текстовые, граф., зв. дан., Сайт в сети Интернет.	Российские базы данных ограниченного доступа, включающие данные из открытой части

7. Материально-техническое обеспечение ГИА

Аудитории укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер / ноутбук).

При подготовке к ГИА обучающийся может пользоваться помещениями для самостоятельной работы, оснащенными компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ:

- компьютерные классы (ауд.9).

8. Фонд оценочных средств для проведения ГИА

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен в Приложении 1.

Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Б3.01(Д) «Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2025
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	324 / 9
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Защита ВКР

1. Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и признаков проявления компетенций (дескрипторов), которыми должен овладеть обучающийся в ходе освоения образовательной программы

Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	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 Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	З1 УК-1.1 Знать: методики поиска, сбора и обработки информации, метод системного анализа
			УК-1.2 Использует системный подход для решения поставленных задач	У1 УК-1.2 Уметь: применять методики поиска, сбора, обработки информации, системный подход для решения поставленных задач и осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из актуальных российских и зарубежных источников В1 УК-1.2 Владеть: методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, методикой системного подхода для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм	З1 УК-2.1 Знать: действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность У1 УК-2.1 Уметь: использовать нормативно-правовую документацию в сфере профессиональной деятельности В1 УК-2.1 Владеть: навыками работы с нормативно-правовой документацией
			УК-2.2 Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	З2 УК-2.2 Знать: виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач В2 УК-2.2 Владеть: методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта
Командная работа и лидерство	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде	З1 УК-3.1 Знать: основные приемы и нормы социального взаимодействия З2 УК-3.1 Знать: основные понятия и методы конфликтологии,

				технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии
			УК-3.2 Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды	У1 УК-3.2 Уметь: устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе У2 УК-3.2 Уметь: применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды
Коммуникация	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1 Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный различные профессиональные и академические тексты	31 УК-4.1 Знать: принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках В1 УК-4.1 Владеть: навыками чтения и перевода текстов на иностранном языке в профессиональном общении
			УК-4.2 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	32 УК-4.2 Знать: правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации У1 УК-4.2 Уметь: применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на государственном и иностранном языках
			УК-4.3 Выбирает стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия	В2 УК-4.3 Владеть: навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на государственном и иностранном языках В3 УК-4.3 Владеть: методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках
Межкультурное взаимодействие	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития	У1 УК-5.1 Уметь: понимать и объяснять разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
			УК-5.2 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном	31 УК-5.2 Знать: закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте

			взаимодействии УК-5.3 Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основные форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп	В1 УК-5.3 Владеть: простейшими методами адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах В2 УК-5.3 Владеть: навыками общения в мире культурного многообразия с использованием этических норм поведения
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания	31 УК-6.1 Знать: основные приемы эффективного управления собственным временем У1 УК-6.1 Уметь: эффективно планировать и контролировать собственные ресурсы и время В1 УК-6.1 Владеть: методами управления собственным временем
			УК-6.2 Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	У2 УК-6.2 Уметь: определять приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
			УК-6.3 Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда	32 УК-6.3 Знать: основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни У3 УК-6.3 Уметь: использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения В2 УК-6.3 Владеть: методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма	В1 УК-7.1 Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
			УК-7.2 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности	У1 УК-7.2 Уметь: применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки У2 УК-7.2

				Уметь: использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни
			УК-7.3 Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	31 УК-7.3 Знать: виды физических упражнений 32 УК-7.3 Знать: роль и значение физической культуры в жизни человека и общества 33 УК-7.3 Знать: научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни
			УК-8.1 Воспроизводит общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий	31 УК-8.1 Знать: классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения 32 УК-8.1 Знать: принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации
			УК-8.2 Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению.	У1 УК-8.2 Уметь: оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению
			УК-8.3 Применяет основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности	В1 УК-8.3 Владеть: методами прогнозирования и защиты при возникновении опасных или чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.4 Применяет положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделения	33 УК-8.4 Знать: основные положения общевоинских уставов ВС РФ; организацию внутреннего порядка в подразделении У2 УК-8.4 Уметь: правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов ВС РФ
			УК-8.5 Управляет строями,	34 УК-8.5 Знать: основные положения

			применяет штатное стрелковое оружие Курса стрельб из стрелкового оружия 35 УК-8.5 Знать: устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат У3 УК-8.5 Уметь: осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат У4 УК-8.5 Уметь: оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия В2 УК-8.5 Владеть: строевыми приемами на месте и в движении В3 УК-8.5 Владеть: навыками управления строями взвода В4 УК-8.5 Владеть: навыками стрельбы из стрелкового оружия
			УК-8.6 Ведет общевойсковой бой в составе подразделения 36 УК-8.6 Знать: предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений 37 УК-8.6 Знать: основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя В5 УК-8.6 Владеть: навыками подготовки к ведению общевойскового боя
			УК-8.7 Выполняет поставленные задачи в условиях РХБ заражения 38 УК-8.7 Знать: общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения 39 УК-8.7 Знать: правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами У5 УК-8.7 Уметь: выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты В6 УК-8.7 Владеть: навыками применения индивидуальных средств РХБ защиты
			УК-8.8 Пользуется топографическими картами 310 УК-8.8 Знать: тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой

				обстановке 311 УК-8.8 Знать: назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт У6 УК-8.8 Уметь: читать топографические карты различной номенклатуры В7 УК-8.8 Владеть: навыками ориентирования на местности по карте и без карты
			УК-8.9 Оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах	312 УК-8.9 Знать: основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах В8 УК-8.9 Владеть: навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах
			УК-8.10 Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью	313 УК-8.10 Знать: тенденции и особенности развития международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны 314 УК-8.10 Знать: основные положения Военной доктрины РФ 315 УК-8.10 Знать: правовое положение и порядок прохождения военной службы У7 УК-8.10 Уметь: давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества У8 УК-8.10 Уметь: применять положения нормативно-правовых актов В9 УК-8.10 Владеть: навыками работы с нормативно-правовыми документами
Инклюзивная компетентность	УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1 Оперирует понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и	31 УК-9.1 Знать: основные понятия и категории инклюзивной среды и применять базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

			профессиональной сферах УК-9.2 Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	У1 УК-9.2 Уметь: демонстрировать позитивное отношение к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах В1 УК-9.2 Владеть: адекватными способами организации совместной профессиональной деятельности при участии в ней лиц с ограниченными возможностями здоровья
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Знает основные документы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности	З1 УК-10.1 Знать: понятийный аппарат экономической науки, базовые принципы функционирования экономики, цели и механизмы основных видов социальной экономической политики в различных областях жизнедеятельности
			УК-10.2 Обосновывает принятие экономических решений, использует методы экономического планирования для достижения поставленных целей	У1 УК-10.2 Уметь: принимать решения и использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленной цели
			УК-10.3 Применяет экономические инструменты	В1 УК-10.3 Владеть: навыками применения экономических инструментов для управления финансами, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1 Знает действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	З1 УК-11.1 Знать: основные термины и понятия гражданского права, используемые в антикоррупционном законодательстве, действующее антикоррупционное законодательство и практику его применения
			УК-11.2 Предупреждает коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям	У1 УК-11.2 Уметь: правильно толковать гражданско-правовые термины, используемые в антикоррупционном законодательстве; давать оценку коррупционному поведению и применять на практике антикоррупционное

				законодательство В1 УК-11.2 Владеть: навыками правильного толкования гражданско-правовых терминов, используемых в антикоррупционном законодательстве, а также навыками применения на практике антикоррупционного законодательства; правовой квалификацией коррупционного поведения и его пресечения
--	--	--	--	--

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Понимает требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания	31 ОПК-1.1 Знать: принципы и методологию определения целей и задач профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
		ОПК-1.2 Понимает принципы работы современных информационных технологий при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли	32 ОПК-1.2 Знать: способы и методы решения вычислительных задач с помощью информационных технологий У1 ОПК-1.2 Уметь: алгоритмизировать решение задач и реализовывать алгоритмы с использованием программных средств В1 ОПК-1.2 Владеть: навыками работы с базами данных, принципами разработки информационных систем и технологий для автоматизации бизнес-процессов
		ОПК-1.3 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности с использованием информационных технологий	В1 ОПК-1.3 Владеть: средствами информационных, компьютерных и сетевых технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации В2 ОПК-1.3 Владеть: компьютерной техникой, информационными и сетевыми технологиями
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	31 ОПК-2.1 Знать: основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики, теории вероятностей и математической статистики У1 ОПК-2.1 Уметь: применять математические методы при решении профессиональных задач
		ОПК-2.2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции в сфере общественного питания	32 ОПК-2.2 Знать: основные законы органической и неорганической химии, классификацию и свойства химических элементов, веществ и соединений. У2 ОПК-2.2 Уметь: использовать основные физико-химические и химические методы исследования веществ и соединений. В1 ОПК-2.2

			Владеть: информацией о назначении и областях применения основных химических веществ и их соединений в профессиональной сфере деятельности
		ОПК-2.3 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	У3 ОПК-2.3 Уметь: оценивать прямые и косвенные экологические последствия воздействия на окружающую среду результатов трудовой деятельности
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	31 ОПК-3.1 Знать: теоретические основы прикладной механики, основы законов механики, механические свойства материалов 32 ОПК-3.1 Знать: основные элементы и свойства электрических и магнитных цепей; характеристики однофазных и трехфазных цепей в установившихся и переходных режимах; принципы работы, характеристики и области применения электронных и радиоэлектронных устройств У1 ОПК-3.1 Уметь: использовать знания и понятия прикладной механики при проектировании элементов оборудования и выбора расчетных моделей механических систем, решать уравнения статики, кинематики и динамики У2 ОПК-3.1 Уметь: рассчитывать, собрать и исследовать экспериментально электрическую цепь, в том числе трехфазную; пользоваться измерительными приборами, включая электронно-цифровые; применять достижения современной электротехники, электроники, радиоэлектроники для профессиональной деятельности В1 ОПК-3.1 Владеть: методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового пищевого оборудования В2 ОПК-3.1 Владеть: навыками работы с электрооборудованием, применяемым в технологическом процессе
		ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания	31 ОПК-3.2 Знать: способы отображения пространственных форм на плоскости У1 ОПК-3.2 Уметь: выполнять и читать чертежи технических изделий и схем технологических процессов, использовать средства компьютерной графики для изготовления чертежей В1 ОПК-3.2 Владеть: способами и приемами изображения предметов на плоскости, одной из графических систем, характеризующих определенный уровень сформированности целевых компетенций
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	31 ОПК-4.1 Знать: сущность технологической переработки растительного сырья на продукты общественного питания В1 ОПК-4.1 Владеть: методами планирования мероприятий по повышению эффективности технологии приготовления блюд русской кухни
		ОПК-4.2	У1 ОПК-4.2

		Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	Уметь: анализировать и определять узкие места технологических процессов переработки растительного сырья на продукты общественного питания В1 ОПК-4.2 Владеть: разработкой мероприятий по улучшению технологических процессов производства продуктов общественного питания
		ОПК-4.3 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания, в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	31 ОПК-4.3 Знать: типы предприятий общественного питания, рациональную схему размещения их сети; состояние и тенденции развития массового питания за рубежом; научную организацию труда, нормирование труда на предприятиях питания; организацию складского, тарного хозяйства, организацию производства продукции на предприятиях общественного питания; организацию обслуживания на предприятиях общественного питания У1 ОПК-4.3 Уметь: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; организовывать рациональную систему снабжения предприятия общественного питания продовольствием и предметами материально - технического назначения для бесперебойной и ритмичной работы предприятия общественного питания, обеспечить рациональную организацию труда, прогрессивной технологии и техники
		ОПК-4.4 Руководит разработкой меню/ассортимента кулинарной продукции, с учетом физиологических потребностей организма человека	31 ОПК-4.4 Знать: анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека, микробную экологию пищеварительного тракта и его роль в поддержании здоровья человека У1 ОПК-4.4 Уметь: использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения В1 ОПК-4.4 Владеть: основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для продуктов питания
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	31 ОПК-5.1 Знать: средства и методы контроля качества и технологические процессы производства продукции общественного питания; механизм управления качеством продукции У1 ОПК-5.1 Уметь: оценивать уровень качества и потребительских свойств продукции на предприятиях питания; внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции питания
		ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений сферы общественного питания,	В1 ОПК-5.2 Владеть: навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных биохимических исследований в области производства продуктов общественного питания В2 ОПК-5.2

		выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
--	--	---	---

Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	ПК-1.1 Использует знания технологии производства продуктов питания в профессиональной деятельности	З1 ПК-1.1 Знать: особенности технологии производства специальных видов питания. У1 ПК-1.1 Уметь: подбирать наиболее оптимальные с точки зрения требований, предъявляемых к специализированному питанию, технологические процессы и параметры производства, применяемое оборудование, сырье, тару и инструменты У2 ПК-1.1 Уметь: осуществлять организацию технологического процесса производства продукции питания, определять основные параметры технологических процессов и показатели качества готового сырья В1 ПК-1.1 Владеть: навыками принятия рациональных решений в области создания продуктов специализированного питания
		ПК-1.2 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства для разработки новых продуктов, оформления и подачи кулинарной продукции	З1 ПК-1.2 Знать: методы и средства исследований, подходящие к конкретным продуктам общественного питания. З2 ПК-1.2 Знать: современное кулинарное искусство в национальных традициях с применением зарубежных и отечественных прогрессивных технологий У1 ПК-1.2 Уметь: планировать и ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты исследований. У2 ПК-1.2 Уметь: ориентироваться в нормативной документации по технологии, оформлению и подаче кулинарной продукции В1 ПК-1.2 Владеть: основными методами теоретического и экспериментального исследования химических и физических явлений в пищевых системах на основе зарубежных и отечественных прогрессивных технологий В2 ПК-1.2 Владеть: определением биохимических и микробиологических процессов, лежащих в основе изменения пищевых веществ при их тепловой, холодильной и механической обработке и хранении
		ПК-1.3 Изготавливает блюда, напитки,	З1 ПК-1.3 Знать: новейшие достижения в области

		кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухни народов России и мира	технологии продуктов функционального питания У1 ПК-1.3 Уметь: использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания функционального назначения В1 ПК-1.3 Владеть: основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для функциональных продуктов питания
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	ПК-2.1 Организует контроль за соблюдением санитарных условий работы структурных подразделений	31 ПК-2.1 Знать: правила и методы осуществления контроля санитарно-гигиенического состояния производства продукции У1 ПК-2.1 Уметь: анализировать санитарно-гигиеническое состояние продуктов питания и исходного сырья В1 ПК-2.1 Владеть: методами санитарно-гигиенического анализа производимой продукции
		ПК-2.2 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества и безопасности продукции и услуг в сфере общественного питания	31 ПК-2.2 Знать: средства и методы контроля качества и технологические процессы производства продукции общественного питания; механизм управления качеством продукции 32 ПК-2.2 Знать: модели корпоративной культуры и социальной ответственности бизнеса; подходы к созданию благоприятного социально - психологического климата среди обслуживающего персонала; стратегии ведения переговоров и разрешения конфликтов среди персонала 33 ПК-2.2 Знать: знать факторы, влияющие на физико-химические свойства продовольственного сырья и готовой продукции 34 ПК-2.2 Знать: технологию производства продукции общественного питания, отвечающей всем критериям качества и безопасности 35 ПК-2.2 Знать: методы технологического контроля цвета, аромата, вкуса продуктов общественного питания; методы органолептического и технологического контроля цвета, аромата, вкуса продуктов общественного питания У1 ПК-2.2 Уметь: оценивать уровень качества и потребительских свойств продукции на предприятиях питания; внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции питания У2 ПК-2.2 Уметь: самостоятельно принимать управленческие решения в области управления персоналом, применять основные технологии планирования потребности, подбора, организации

			труда, стимулирования и деловой оценки персонала в общественном питании У3 ПК-2.2 Уметь: исследовать свойства пищевой продукции различными методами анализа обосновывать выбор методов анализа для исследования свойств пищевой продукции; оценивать качество пищевой продукции на основе исследования её свойств У4 ПК-2.2 Уметь: подбирать наиболее оптимальные с точки зрения безопасности и качества выпускаемой продукции технологические процессы и параметры производства, применяемое оборудование, сырье, тару и инструменты У5 ПК-2.2 Уметь: определять взаимосвязь между качеством производимой продукции и цветом, ароматом и вкусом продуктов общественного питания В1 ПК-2.2 Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания В2 ПК-2.2 Владеть: методами проектного и социального управления персоналом; методами формирования эффективной команды; навыками лидерского поведения и цивилизованного влияния на персонал в общественном питании В3 ПК-2.2 Владеть: методами исследования свойств продовольственного сырья и готовой продукции; методами отбора проб и методами математической обработки результатов лабораторных исследований В4 ПК-2.2 Владеть: навыками принятия рациональных решений по созданию условий, способствующих выпуску качественной и безопасной продукции В5 ПК-2.2 Владеть: методами использования технологического контроля для улучшения цвета, аромата, вкуса продуктов общественного питания
		ПК-2.3 Организует контроль за соблюдением технических условий работы оборудования и поточности производства и обслуживания в сфере общественного питания	31 ПК-2.3 Знать: конструктивные особенности изображения оборудования на чертежах, взаимосвязи между выполняемыми операциями и подходящим технологическим оборудованием 32 ПК-2.3 Знать: особенности размещения технологического оборудования и составления проектов предприятий питания, современные нормативные акты, регламентирующие качество проектов У1 ПК-2.3 Уметь: контролировать и улучшать работу технологического оборудования на линии приготовления блюд

			общественного питания У2 ПК-2.3 Уметь: осуществлять выбор оборудования для компоновки цехов различного назначения; выбирать схему расположения оборудования в помещении, проводить анализ готовых проектов предприятий питания и обосновывать принятие нестандартных решений В1 ПК-2.3 Владеть: приемами повышения эффективности технологических линий за счет достижения большей производительности технологического оборудования В2 ПК-2.3 Владеть: навыками размещения оборудования в цехах и составления проектов по планировке и оснащению предприятий питания
		ПК-2.4 Способен разрабатывать и применять стратегию развития и продвижения новых продуктов общественного питания	З1 ПК-2.4 Знать: технологии маркетинговых исследований и формы адаптации производства зарубежных продуктов питания У1 ПК-2.4 Уметь: анализировать окружающую среду маркетинга и ценовую политику на предприятиях общественного питания; проводить маркетинговые исследования на предприятиях общественного питания, собирать и анализировать маркетинговую информацию В1 ПК-2.4 Владеть: методами развития рынка товаров, структурой маркетинговой деятельности; целями, задачами, функциями, классификацией маркетинга на предприятиях общественного питания
		ПК-2.5 Составляет органолептическую и товароведную характеристику сырья и продукции общественного питания	З1 ПК-2.5 Знать: основы сенсорной оценки сырья и продукции общественного питания З2 ПК-2.5 Знать: товароведческие характеристики продукции общественного питания У1 ПК-2.5 Уметь: самостоятельно организовывать и осуществлять процесс органолептического анализа продукции общественного питания У2 ПК-2.5 Уметь: составлять план и проводить анализ продукции общественного питания по товароведным характеристикам В1 ПК-2.5 Владеть: навыками составления органолептической оценки продукции общественного питания В2 ПК-2.5 Владеть: навыками составления товароведной характеристики сырья и продукции общественного питания
		ПК-2.6 Составляет элементы плана НАССР для обеспечения качества продукции общественного питания	З1 ПК-2.6 Знать: свойства сырья и готовой продукции; опасности, которые могут возникать при приготовлении продуктов питания при использовании конкретного сырья в конкретных условиях

			У1 ПК-2.6 Уметь: разрабатывать корректирующие действия и применять их в случае отрицательных результатов мониторинга; разрабатывать процедуры проверки для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП В1 ПК-2.6 Владеть методами определения критических контрольных точек при создании продукции общественного питания
		ПК-2.7 Знает свойства и методики подбора упаковки для сырья и продукции общественного питания	З1 ПК-2.7 Знать: современные упаковочные материалы и их свойства У1 ПК-2.7 Уметь: подбирать упаковочный материал и тару для хранения и реализации продукции общественного питания В1 ПК-2.7 Владеть: навыками оценки влияния различных упаковочных материалов на окружающую среду В2 ПК-2.7 Владеть: навыками оснащения предприятий общественного питания современным упаковочным оборудованием
		ПК-2.8 Способен реализовывать проект инновационного развития сферы общественного питания	З1 ПК-2.8 Знать: правила поиска информации в области проектирования предприятий общественного питания и ее структурирования З2 ПК-2.8 Знать: процедуру внедрения и апробации проектов, взаимосвязи структур и госучреждений, регламентирующих деятельность проектировщиков У1 ПК-2.8 Уметь: составлять техническое задание на проектирование предприятий общественного питания, оценивать правильность подготовки технологического проекта У2 ПК-2.8 Уметь: обосновывать свою позицию, принятые решения для готовности вести переговоры с поставщиками оборудования и проектными организациями В1 ПК-2.8 Владеть: навыками и приемами оценки соответствия технологических планов помещения и оборудования стандартам для предприятий общественного питания В2 ПК-2.8 Владеть: методикой оценки результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса на стадии проекта

1.2. Формы проведения ГИА, соотнесенные с оценочными средствами

Таблица 4

Форма проведения ГИА	Оценочные средства
Защита ВКР	ВКР, доклад на защите, презентация или демонстрационный материал, ответы на вопросы

1.3. Оценочные средства, соотнесенные с результатами освоения образовательной

программы (программа бакалавриата)

Таблица 5

Оценочные средства	при защите ВКР			
	ВКР	доклад	презентация или демонстрационный материал	ответы на вопросы
Компетенции (результаты освоения ОП)	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	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	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

1.4. Соотнесение результатов освоения образовательной программы с оценочными средствами (структурными элементами оценочных средств), применяемыми при защите ВКР
(уровень бакалавриата)

Таблица 6

[illegible]

Результаты освоения		Оценочные средства									
код компетенции	код индикатора достижения компетенции	ВКР							доклад	презентация или демонстрационный материал	ответы на вопросы
		актуальность темы	качество анализа и решения поставленных задач	объем и качество аналитической, теоретической и практической работы	применение современного программного обеспечения, информационно-коммуникационных технологий	защита основных положений, вытекающих из результатов ВКР	качество оформления, грамотность	оригинальность (по результатам проверки в системе «Антиплагиат») не менее 50%	композиционная стройность, стилистическая выдержанность, грамотность речи, манера держаться	грамотное отражение (иллюстрация) структуры работы, качественное техническое оформление	объем и глубина знаний, свободное ориентирование в проблемах исследуемой темы
		1	2	3	4	5	6	7			
	У1 УК-6.1		+								+
	В1 УК-6.1			+							+
	У2 УК-6.2				+						+
	32 УК-6.3					+			+		+
	У3 УК-6.3						+				+
	В2 УК-6.3							+			+
	В1 УК-7.1	+									+
УК7	У1 УК-7.2		+								+
	У2 УК-7.2			+							+
	31 УК-7.3				+				+		+
	32 УК-7.3					+					+
	33 УК-7.3						+				+
	31 УК-8.1					+					+
УК-8	32 УК-8.1		+						+		+
	У1 УК-8.2							+			+
	В1 УК-8.3				+						+
	31 УК-9.1			+							+
УК-9	У1 УК-9.2						+		+		+
	В1 УК-9.2			+							+
	31 УК-10.1	+									+
УК-10	У1 УК-10.2					+					+
	В1 УК-10.3			+					+		+
	31 УК-11.1				+						+
УК-11	У1 УК-11.2							+			+
	В1 УК-11.2			+					+		+

Результаты освоения		Оценочные средства									
код компетенции	код индикатора достижения компетенции	ВКР							доклад	презентация или демонстрационный материал	ответы на вопросы
		актуальность темы	качество анализа и решения поставленных задач	объем и качество аналитической, теоретической и практической работы	применение современного программного обеспечения, информационно-коммуникационных технологий	защита основных положений, вытекающих из результатов ВКР	качество оформления, грамотность	оригинальность (по результатам проверки в системе «Антиплагиат») не менее 50%	композиционная стройность, стилистическая выдержанность, грамотность речи, манера держаться	грамотное отражение (иллюстрация) структуры работы, качественное техническое оформление	объем и глубина знаний, свободное ориентирование в проблемах исследуемой темы
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОПК-1	31 ОПК-1.1	+									+
	32 ОПК-1.2		+								+
	У1 ОПК-1.2			+							+
	В1 ОПК-1.3				+					+	+
	В2 ОПК-1.3					+					+
ОПК-2	31 ОПК-2.1	+									+
	У1 ОПК-2.1		+								+
	32 ОПК-2.2			+						+	+
	У2 ОПК-2.2				+						+
	В1 ОПК-2.2					+					+
	У3 ОПК-2.3						+				+
ОПК-3	31 ОПК-3.1	+									+
	32 ОПК-3.1		+								+
	У1 ОПК-3.1			+							+
	У2 ОПК-3.1				+						+
	В1 ОПК-3.1					+					+
	В2 ОПК-3.1						+				+
	31 ОПК-3.2							+			+
	У1 ОПК-3.2				+						+
	В1 ОПК-3.2		+							+	+
ОПК-4	31 ОПК-4.1	+									+
	32 ОПК-4.1		+								+
	У1 ОПК-4.1			+							+
	В1 ОПК-4.1				+					+	+
	У1 ОПК-4.2					+					+
	В1 ОПК-4.2						+				+
	31 ОПК-4.3							+			+

Результаты освоения		Оценочные средства									
код компетенции	код индикатора достижения компетенции	ВКР							доклад	презентация или демонстрационный материал	ответы на вопросы
		актуальность темы	качество анализа и решения поставленных задач	объем и качество аналитической и теоретической и практической работы	применение современного программного обеспечения, информационно-коммуникационных технологий	защита основных положений, вытекающих из результатов ВКР	качество оформления, грамотность	оригинальность (по результатам проверки в системе «Антиплагиат») не менее 50%	композиционная стройность, стилистическая выдержанность, грамотность речи, манера держаться	грамотное отражение (иллюстрация) структуры работы, качественное техническое оформление	объем и глубина знаний, свободное ориентирование в проблемах исследуемой темы
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	У1 ОПК-4.3			+							+
	З1 ОПК-4.4					+				+	+
	У1 ОПК-4.4	+									+
	В1 ОПК-4.4				+						+
	З1 ОПК-5.1	+								+	+
ОПК-5	У1 ОПК-5.1						+				+
	В1 ОПК-5.2			+				+			+
	В2 ОПК-5.2				+						+
ПК-1	З1 ПК-1.1	+									+
	У1 ПК-1.1		+								+
	У2 ПК-1.1			+							+
	В1 ПК-1.1				+						+
	З1 ПК-1.2					+					+
	З2 ПК-1.2						+				+
	У1 ПК-1.2							+		+	+
	У2 ПК-1.2				+						+
	В1 ПК-1.2		+								+
	В2 ПК-1.2							+			+
	З1 ПК-1.3					+					+
	З2 ПК-1.3			+							+
	У1 ПК-1.3				+						+
	В1 ПК-1.3		+								+
	В2 ПК-1.3						+				+
ПК-2	З1 ПК-2.1	+									+
	У1 ПК-2.1		+								+

Результаты освоения		Оценочные средства									
код компетенции	код индикатора достижения компетенции	ВКР							доклад	презентация или демонстрационный материал	ответы на вопросы
		актуальность темы	качество анализа и решения поставленных задач	объем и качество аналитической, теоретической и практической работы	применение современного программного обеспечения, информационно-коммуникационных технологий	защита основных положений, вытекающих из результатов ВКР	качество оформления, грамотность	оригинальность (по результатам проверки в системе «Антиплагиат») не менее 50%	композиционная стройность, стилистическая выдержанность, грамотность речи, манера держаться	грамотное отражение (иллюстрация) структуры работы, качественное техническое оформление	объем и глубина знаний, свободное ориентирование в проблемах исследуемой темы
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	В1 ПК-2.1			+							+
	31 ПК-2.2				+						+
	32 ПК-2.2					+					+
	33 ПК-2.2						+				+
	34 ПК-2.2							+			+
	35 ПК-2.2				+						+
	У1 ПК-2.2	+									+
	У2 ПК-2.2			+							+
	У3 ПК-2.2					+			+		+
	У4 ПК-2.2	+									+
	У5 ПК-2.2				+						+
	В1 ПК-2.2		+								+
	В2 ПК-2.2						+				+
	В3 ПК-2.2			+							+
	В4 ПК-2.2							+			+
	В5 ПК-2.2	+									+
	31 ПК-2.3			+							+
	32 ПК-2.3				+						+
	У1 ПК-2.3		+								+
	У2 ПК-2.3					+					+
	В1 ПК-2.3			+							+
	В2 ПК-2.3	+									+
	31 ПК-2.4							+			+
	У1 ПК-2.4			+							+
	В1 ПК-2.4						+				+
	31 ПК-2.5		+								+
	32 ПК-2.5	+									+

Результаты освоения		Оценочные средства									
код компетенции	код индикатора достижения компетенции	ВКР							доклад	презентация или демонстрационный материал	ответы на вопросы
		актуальность темы	качество анализа и решения поставленных задач	объем и качество аналитической, теоретической и практической работы	применение современного программного обеспечения, информационно-коммуникационных технологий	защита основных положений, вытекающих из результатов ВКР	качество оформления, грамотность	оригинальность (по результатам проверки в системе «Антиплагиат») не менее 50%	композиционная стройность, стилистическая выдержанность, грамотность речи, манера держаться	грамотное отражение (иллюстрация) структуры работы, качественное техническое оформление	объем и глубина знаний, свободное ориентирование в проблемах исследуемой темы
		1	2	3	4	5	6	7			
	У1 ПК-2.5				+						+
	У2 ПК-2.5			+							+
	В1 ПК-2.5	+									+
	В2 ПК-2.5						+				+
	З1 ПК-2.6			+							+
	У1 ПК-2.6		+								+
	В1 ПК-2.6							+			+
	З1 ПК-2.7						+				+
	У1 ПК-2.7	+									+
	В1 ПК-2.7			+							+
	В2 ПК-2.7							+			+
	З1 ПК-2.8	+									+
	З2 ПК-2.8			+							+
	У1 ПК-2.8		+								+
	У2 ПК-2.8				+						+
	В1 ПК-2.8						+				+
	В2 ПК-2.8			+							+

2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для результатов освоения образовательной программы

2.1. Выпускная квалификационная работа.

Тематика ВКР разрабатывается выпускающей кафедрой. Она должна ежегодно обновляться, быть актуальной, строго соответствовать направлению подготовки, современному состоянию развития науки, техники и производства, а также обеспечивать возможность самостоятельной деятельности обучающегося в процессе научно-исследовательской, расчетно-конструкторской и технологической работы.

Обучающимся до установленного срока утверждения тематики ВКР предоставляется право предложить свою тему ВКР с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности. Тема выпускной работы должна соответствовать профилю специальности и современному развитию науки и техники. Предложенная обучающимся (группой обучающихся, выполняющих ВКР совместно) тема утверждается при условии согласования с предполагаемым руководителем ВКР и заведующим выпускающей кафедрой.

Темы ВКР обучающихся по программам бакалавриата обсуждаются на заседании выпускающей кафедры и доводятся до сведения обучающихся до окончания семестра, предшествующего тому, в котором предусмотрена преддипломная практика, но не менее чем за шесть месяцев до государственной итоговой аттестации.

Корректировка темы ВКР допускается не менее чем за один месяц до установленного календарным учебным графиком срока защиты, по личному заявлению обучающегося с согласия руководителя работы и заведующего выпускающей кафедрой с изданием соответствующего приказа.

Работа может выполняться:

а) по типовой тематике, как комплексный курсовой проект междисциплинарного характера, базируясь на результатах курсового проектирования и материалах, собранных во время производственных практик;

б) по индивидуальным темам, содержащим системный анализ известных технических решений, технологических процессов, программных продуктов, а также инновационных направлений в профессиональной области.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Разработка технологических схем производства блюд армянской кухни
2. Разработка технологических схем первых блюд итальянской кухни
3. Разработка Технологических способов получения разных видов МКИ с подбором муки разного качества
4. Разработка технологических схем блюд МКИ на основе бисквитного и песочного теста
5. Разработка технологических схем получения кулинарных блюд на основе фруктово-ягодных наполнителей
6. Разработка технологических схем производства блюд для системы быстрой доставки еды
7. Разработка технологических схем производства мясных блюд с использованием инновационных технологий
8. Разработка схем и методов контроля кулинарных блюд на предприятиях общественного питания
9. Разработка технологических схем производства коктейлей на основе разных видов водки
10. Медико-биологические аспекты использования кисломолочных продуктов в производстве кулинарных блюд
11. Разработка технологических схем производства блюд мексиканской кухни
12. Разработка технологических схем производства блюд русской кухни с использованием консервированных и маринованных овощей
13. Разработка технологических схем производства блюд для питания школьников, находящихся в экстремальных условиях
14. Разработка технологических схем производства мясных блюд для банкета
15. Разработка технологических схем производства кулинарных блюд немецкой кухни
16. Разработка технологических схем запеченных роллов
17. Использование экзотических видов фруктовых наполнителей в напитках и десерта
18. Разработка технологических схем производства блюд казахской кухни
19. Разработка технологических схем производства кулинарных блюд французской кухни
20. Разработка технологических схем производства МКИ на основе блинного теста
21. Разработка технологических схем производства десертных блюд для банкетов
22. Разработка технологических схем производства кулинарных блюд на основе мяса птицы (страус, утка, гусь, дикие виды птицы)
23. Разработка технологических схем блюд на основе яиц и молока
24. Разработка технологических схем производства напитков для питания школьников в условиях школьной столовой

Примерный перечень вопросов и заданий на защите ВКР

Таблица 6

Компетенции	Примерный перечень вопросов и заданий
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	- Какие методы сбора информации вы знаете? - Основные понятия системного и структурного анализа. - Что в себя включают структурный и системный анализы, с какой целью выполняются? - Назовите применяемые Вами в ВКР способы поиска, критического анализа и синтеза информации. - Назовите основные принципы системного подхода, которые позволили Вам решить поставленные в ходе исследования задачи. - Какие поисковые системы и браузеры Вы применяли при подготовке ВКР? - Какой качественный метод сбора информации вы использовали при поиске данных для ВКР? - Каким образом вы осуществляли анализ и синтез полученной для ВКР информации?
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	- Какими действующими правовыми нормами Вы руководствовались во время написания ВКР? - Какие ресурсы Вы использовали для решения задач при достижении поставленной цели, с какими ограничениями пришлось столкнуться? - Какими нормативными правовыми документами регулируется деятельность в сфере общественного питания? - Каким нормативным правовым документом предусмотрено поэтапное реформирование пищевой промышленности России в настоящее время? - Каким нормативным правовым актом установлены полномочия органов государственной власти на регулирование отношений в сфере общественного питания, основные права и обязанности организаций общественного питания?
УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	- С какими типами социального взаимодействия Вам приходилось чаще всего сталкиваться во время проведения исследования? - Какова была Ваша роль в ходе проведения исследования? - Какой вклад Вы можете внести в команду, чтобы ее деятельность была признана успешной? - Какие методы и приемы социального взаимодействия и работы в команде Вы знаете? - Какие типы и методы социального взаимодействия вы использовали в работе над ВКР? - Какими навыками работы в команде должен обладать персонал при работе в сфере общественного питания? - От чего зависит эффективность работы в команде? - Что такое управленческие функции? Охарактеризуйте индивидуальные факторы эффективного управления группой и коллективом. - Изобразите схему развития социальных конфликтов в команде.
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	- Планируете ли Вы написать статьи по результатам своей работы, в том числе на иностранном языке в зарубежных изданиях? Каким вопросам они будут посвящены? - С какими трудностями Вам пришлось столкнуться во время профессиональной деятельности (придется столкнуться) при построении коммуникации? Как Вы эти трудности преодолели (планируете преодолеть)? - Какими информационно-коммуникационными технологиями Вы пользовались для решения профессиональных задач? - Назовите речевые клише деловой коммуникации на иностранном языке. - Назовите правила деловой устной и письменной коммуникации - Изобразите схему отдельного коммуникативного акта модели речевой коммуникации. - Назовите особенности официально-делового стиля.

УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	- Назовите стили коммуникации в английском языке. - С какими типами межкультурного взаимодействия Вам приходится сталкиваться чаще всего? - Дайте определение понятию гипотеза, доказательство, теория. - Приходится ли Вам учитывать исторический контекст при построении своей профессиональной деятельности? Как часто это происходит и почему? - Знание каких этических норм позволяет Вам построить успешный профессиональный процесс? - Назовите простейшие методы адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. - Покажите классификацию видов социальных групп. Дайте определение. - Какова роль социальной мобильности в изменении общества? - Составьте схематическую структуру социальной организации общества.
УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	- Каким образом Вы стараетесь организовать свою работу, какими правилами построения траектории саморазвития пользуетесь? Какой процесс занимает у Вас больше всего времени? - Какие методики Вы применяли при подготовке ВКР? - Какие техники тайм-менеджмента вы использовали при работе над ВКР? - Назовите способы саморегуляции в ситуации публичного выступления. - Покажите структуру самоорганизации и самообразования личности, их взаимосвязь. - Составьте потенциальную схему управления своим временем в профессиональной деятельности.
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	- Приведите основные показатели физического здоровья, необходимые для успешной организации своей профессиональной деятельности? - Опишите методы и средства проведения производственной гимнастики. - Какие виды физических упражнений Вы знаете, какова их роль и значение физической культуры в жизни человека, в том числе Вашей, и общества? - Охарактеризуйте научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни. - Охарактеризуйте научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни. - Дайте определение рекреативной физической культуры. - Раскройте понятие профессионального здоровья. - Какие средства физической культуры, спорта и туризма вы применяете для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки? - Составьте график питания для спортсмена на день. - Назовите критерии оценки физического развития. - Покажите на схемах ВКР: где используется физический труд, вместо машинного?
УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	- Перечислите и охарактеризуйте основные факторы вредного воздействия на человека как субъекта профессиональной деятельности и средства защиты от них. - Назовите правила и нормы безопасного ведения трудовой деятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. - Каковы признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов? - Как оценить вероятность возникновения потенциальной опасности и принять меры по ее предупреждению? - Как решаются проблемы экологической безопасности в пищевой промышленности?
УК-9: Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	- Назовите способы разрешения ситуаций затрудненного общения с инвалидами в профессиональной сфере

	деятельности. -Покажите модель взаимодействия органов исполнительной власти общественных организаций инвалидов по формированию доступной среды для инвалидов и МГН. -Перечислите правовые аспекты дефектологического статуса инвалида и лиц с ОВЗ в социально-профессиональной среде. -Назовите возможные формы социальной адаптации инвалида к профессиональной среде -Каким образом можно диагностировать потребности разных групп инвалидов и лиц с ОВЗ в профессиональной сфере деятельности - Каким образом можно диагностировать потребности в «ситуационной помощи» различных групп инвалидов в профессионально-социальной среде. -Какие Навыки общения с лицами с особенностями внешности, интеллектуальными нарушениями и нарушениями, пригодились бы вам в социально-профессиональной сфере? -Какие технологии взаимодействия с инвалидами и лицами с ОВЗ вы знаете.
УК-10: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	- Какие методики для оценки эффективности экономических решений Вы применяли при подготовке ВКР? - Выполнялось ли в работе технико-экономическое обоснование проекта? - Назовите показатели экономической эффективности при проектировании развития электроэнергетической системы, степень и результаты их применения в рамках выполнения ВКР. - Как производился выбор и проверка экономически целесообразных сечений линий при подготовке ВКР?
УК-11: Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	- Какие термины гражданского права, используемые в антикоррупционном законодательстве, вы знаете и какие из них вам встречались при подготовке ВКР? - Перечислите известные вам правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции. - Исполнение каких должностных обязанностей связано с коррупционными рисками? - Назовите основные направления государственной политики в сфере противодействия коррупции.
ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	- Перечислите информационные системы, программы, сайты, которые Вы использовали при подготовке ВКР. - В каких программных продуктах Вы проводили анализ и расчеты технической информации по тематике ВКР? -Назовите методы компьютерного моделирования молекулярной динамики биомолекул. - Как в сфере общественного питания используется объектно-ориентированное программирование? - Какие задачи специалисту общепита необходимо уметь алгоритмизировать и реализовывать с использованием программных средств? - Какую профессиональную информацию можно хранить, обрабатывать и анализировать с помощью сетевых технологий? -Какие меры по инженерно-технической защите информации на предприятии пищевой промышленности вы знаете?
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	- Какие Вами были выбраны методы анализа и моделирования при решении профессиональных задач в ВКР? - Какой физико-математический аппарат Вы использовали для решения прикладных, теоретических, экспериментальных задач? - Составьте уравнения реакций образования озаонов мальтозы. -Какие важнейшие моносахариды Вы знаете? Изобразите их структуру. - Какие соединения называются эпимерами, аномерами? -Дайте объяснение аномерному эффекту.

	- С помощью каких реакций можно осуществить взаимопревращения моносахаридов? -Изобразите структурную формулу озона и приведите схему его получения из глюкозы. - Приведите классификацию дисахаридов. - Какую структуру имеют циклодекстрины и где они применяются?
ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	- Назовите правила эксплуатации и требования безопасности пищеварочного котла. - Приведите характеристику СВЧ-печи, назначение, схема устройства, правила эксплуатации и требования безопасности. - Назовите виды деформации вала от сил в передаче зацеплением. - Назовите критерии выбора материала для изготовления зубчатой и червячной передачи. - Составьте формулы расчета на прочность при растяжении, сдвиге, кручении и изгибе. -Покажите диаграммы растяжения (условная и истинная) и выносливости. Механические свойства материалов при растяжении. - Области применения векторной графики (наука и инженерия, искусство, развлечения и бизнес, векторная графика в Интернете).
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	- Назовите методы планирования мероприятий по повышению эффективности технологии приготовления блюд русской кухни. -Назовите основные правила профессиональной кулинарии в русской кухне. - Значение творожных блюд пасхальной русской кухни в рационе человека. - Какие традиционные блюда готовили в крещенские и масленичные праздники. - В чем заключалась старинная технология стерилизации обработки посуды для консервирования? - Назовите преимущество применения растительных масел в приготовлении постных блюд русской кухни. - Оказывает ли влияние гидролиз белка и жира на их пищевую ценность? -Каковы потери отдельных витаминов при различных способах обработки сырья? -В каких случаях происходят потери минеральных веществ в готовом продукте по сравнению с сырьем? - Составьте калорийность 100гр. любого салата.
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	-Что такое статистический приемочный контроль качества продукции? -Назовите Технологические требования к готовой продукции. -Основные требования Государственного надзора и контроля. -Порядок Контрольной закупки и кто ее может проводить? -Назовите Виды услуг общественного питания. - Перечислите Общие требования к услугам общественного питания. - Какие методы оценки и контроля качества услуг применяются в общественном питании? -Для чего применяется органолептический анализ? -Что включают в себя органолептические показатели качества товара? -Составьте схему органолептических показателей качества продукции, оцениваемых с помощью органов чувств.
ПК-1: Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	- Назовите основные принципы управления процессами производства. -Каким образом осуществляется выбор формы и метода обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания и гостиничного предприятия. -Назовите Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (BB), все включено в стоимость – All in-clusive т.д., особенности

	предоставления. - Назовите принципы разработки и производства специализированного питания. - Рассчитайте пищевую ценность ржаного хлеба. (Вода. Белки. Углеводы. Жиры. Витамины.) - Каким образом производится оформление технологических карт продуктов общественного питания. Нормативные документы.
ПК-2: Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	- Классифицируйте тары и упаковки продуктов общественного питания. - Назовите виды транспортной тары и охарактеризуйте их. - Назовите требования к информации на продуктах птицеперерабатывающей промышленности. - Назовите факторы, влияющие на качество продуктов в процессе хранения на предприятиях общественного питания. - Какие основные шаги при разработке плана ХАССП, при производстве супов на основе мясного сырья, Вы знаете? - Назовите основные требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде. - Какие способы изготовления теста Вы знаете? Опишите их. - Какие основные приемы приготовления кулинарных изделий Вы знаете?

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов

3.1. Методические рекомендации и критерии оценки, применяемые при защите ВКР

Выпускная квалификационная работа оценивается на основании:

1. Отзывы научного руководителя.
2. Решения государственной экзаменационной комиссии.

Общую оценку за выпускную квалификационную работу ставят члены государственной экзаменационной комиссии на коллегиальной основе с учетом соответствия содержания заявленной темы, глубины ее раскрытия, соответствия оформления принятым стандартам, владения теоретическим материалом, грамотности его изложения, проявленной способности выпускника демонстрировать собственное видение проблемы и умение мотивированно его обосновать.

После окончания защиты выпускных квалификационных работ государственной экзаменационной комиссии на закрытом заседании (допускается присутствие научных руководителей выпускных квалификационных работ) обсуждаются результаты защиты и большинством голосов выносится решение – оценка.

Выпускная квалификационная работе вначале оценивается каждым членом комиссии согласно критериям оценки сформированности компетенций, предусмотренных образовательной программой направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания соответствующего профиля подготовки.

Решение о соответствии компетенций выпускника требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания соответствующего профиля подготовки при защите выпускной квалификационной работы принимается членами государственной экзаменационной комиссии персонально по каждому пункту.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

В спорных случаях решение принимается большинством голосов, присутствующих членов государственной экзаменационной комиссии, при равном числе голосов голос председателя является решающим.

Оценки объявляются в день защиты выпускной квалификационной работы после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

При успешном прохождении обучающимся всех итоговых аттестационных испытаний государственная экзаменационная комиссия принимает решение о присвоении выпускнику квалификации бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания соответствующего профиля подготовки, и выдаче диплома о высшем образовании.

Примерные критерии и показатели оценивания, необходимые для выставления итоговой оценки

Таблица 7

Критерии оценки	Показатели, соотнесенные со шкалой оценивания			
	неудовлетвори-	удовлетворительно	хорошо	отлично

	тельно			
<i>ВКР</i>	Оценки «неудовлетворительно» заслуживает выпускная работа, которая имеет много замечаний в отзывах руководителя, рецензента	Оценка «удовлетворительно» ставится, если к выпускной работе и её защите имеются замечания: по содержанию, по глубине проработанной темы	Обучающийся демонстрирует актуальность проведенной темы; полноту раскрытия темы; достаточную информированность проработанной темы; композиционную целостность, соблюдение требований, предъявляемых к структуре работы; продуманность методологии и аппарата ВКР, соответствие сделанных автором выводов; умение представить работу на защите, уровень речевой культуры; компетентность в области избранной темы. При этом работа имеет ряд недостатков: например, список литературы не полностью отражает проведенный информационный поиск; в тексте нет ссылок на литературные источники	Обучающийся демонстрирует актуальность проведенной работы; полноту раскрытия темы ВКР; соблюдение требований, предъявляемых к структуре работы; продуманность методологии и аппарата ВКР, соответствие сделанных автором выводов; качество оформления работы; перспективность выполненной работы
<i>доклад</i>	Работа доложена неубедительно, непоследовательно, нелогично	Речь выпускника на защите звучала неубедительно	Во время защиты содержание и результаты ВКР доложены недостаточно четко	Обучающийся демонстрирует умение представить работу на защите, уровень речевой культуры - высокий
<i>презентация или демонстрационный материал</i>	Отсутствие демонстрационного материала (чертежи, презентации) или она выполнена некачественно	Работа оформлена неаккуратно	Работа недостаточно аккуратно оформлена	Обучающийся демонстрирует достаточную иллюстративность постулируемых тезисов, материала ВКР; композиционную целостность
<i>ответы на вопросы</i>	Ответы на поставленные вопросы практически отсутствуют	Обучающийся ответил не на все заданные вопросы	Обучающийся на заданные вопросы отвечал не совсем правильно, допускал небольшие неточности	Свободное владение материалом, умение вести научный диалог, отвечать на вопросы и замечания

1. Оценка «отлично» выставляется, если по всем критериям получены оценки «отлично», не более одного критерия «хорошо».

Отзыв руководителя ВКР и рецензия (при наличии) содержат оценку «отлично».

2. Оценка «хорошо» выставляется, если по всем критериям получены оценки «хорошо» и «отлично», не более одного критерия «удовлетворительно».

Отзыв руководителя ВКР и рецензия (при наличии) содержат оценки «отлично» или «хорошо».

3. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если по всем критериям оценки положительные, не более одного критерия «неудовлетворительно».

Отзыв руководителя ВКР и рецензия (при наличии) содержат положительные оценки.

4. Оценка «неудовлетворительно», если получено по критериям более одной неудовлетворительной оценки.

Отзыв руководителя ВКР и рецензия (при наличии) содержат положительные или неудовлетворительные оценки.

Аннотация программы государственной итоговой аттестации

Б3.01(Д) «Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2025
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	324 / 9
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Защита ВКР

Семестр	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
10	324 / 9	-	-	-	9	315		
Итого	324 / 9	-	-	-	9	315		

Универсальные компетенции:	
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
ИД-1.1 УК-1	Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи
ИД-1.2 УК-1	Использует системный подход для решения поставленных задач
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
ИД-2.1 УК-2	Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм
ИД-2.2 УК-2	Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
ИД-3.1 УК-3	Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде
ИД-3.2 УК-3	Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
ИД-4.1 УК-4	Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный различные профессиональные и академические тексты
ИД-4.2 УК-4	Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
ИД-4.3 УК-4	Выбирает стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
ИД-5.1 УК-5	Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития

ИД-5.2 УК-5	Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии
ИД-5.3 УК-5	Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
ИД-6.1 УК-6	Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания
ИД-6.2 УК-6	Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
ИД-6.3 УК-6	Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ИД-7.1 УК-7	Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма
ИД-7.2 УК-7	Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности
ИД-7.3 УК-7	Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
ИД-8.1 УК-8	Воспроизводит общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий
ИД-8.2 УК-8	Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению.
ИД-8.3 УК-8	Применяет основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности
ИД-8.4 УК-8	Применяет положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделения
ИД-8.5 УК-8	Управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие
ИД-8.6 УК-8	Ведет общевойсковой бой в составе подразделения
ИД-8.7 УК-8	Выполняет поставленные задачи в условиях РХБ заражения
ИД-8.8 УК-8	Пользуется топографическими картами
ИД-8.9 УК-8	Оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах
ИД-8.10 УК-8	Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
ИД-9.1 УК-9	Оперирует понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
ИД-9.2 УК-9	Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
ИД-10.1 УК-10	Знает основные документы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности
ИД-10.2 УК-10	Обосновывает принятие экономических решений, использует методы экономического планирования для достижения поставленных целей
ИД-10.3 УК-10	Применяет экономические инструменты
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
ИД-11.1 УК-11	Знает действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней
ИД-11.2 УК-11	Предупреждает коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям
Общепрофессиональные компетенции:	

ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ИД-1.1 ОПК-1	Понимает требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания
ИД-1.2 ОПК-1	Понимает принципы работы современных информационных технологий при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли
ИД-1.3 ОПК-1	Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности с использованием информационных технологий
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ИД-2.1 ОПК-2	Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
ИД-2.2 ОПК-2	Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции в сфере общественного питания
ИД-2.3 ОПК-2	Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ИД-3.1 ОПК-3	Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания
ИД-3.2 ОПК-3	Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
ИД-4.1 ОПК-4	Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
ИД-4.2 ОПК-4	Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания
ИД-4.3 ОПК-4	Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания, в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.
ИД-4.4 ОПК-4	Руководит разработкой меню/ассортимента кулинарной продукции, с учетом физиологических потребностей организма человека
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
ИД-1 ОПК-5	Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания
ИД-2 ОПК-5	Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений сферы общественного питания, выполнении сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг
Профессиональные компетенции:	
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания
ИД-1.1 ПК-1	Использует знания технологии производства продуктов питания в профессиональной деятельности
ИД-1.2 ПК-1	Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства для разработки новых продуктов, оформления и подачи кулинарной продукции
ИД-1.3 ПК-1	Изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухонь народов России и мира
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания
ИД-2.1 ПК-2	Организует контроль за соблюдением санитарных условий работы структурных подразделений
ИД-2.2 ПК-2	Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества и безопасности продукции и услуг в сфере общественного питания
ИД-2.3 ПК-2	Организует контроль за соблюдением технических условий работы оборудования и точности производства и обслуживания в сфере общественного питания
ИД-2.4 ПК-2	Способен разрабатывать и применять стратегию развития и продвижения новых продуктов общественного питания
ИД-2.5 ПК-2	Составляет органолептическую и товароведную характеристику сырья и продукции общественного питания
ИД-2.6 ПК-2	Составляет элементы плана HACCP для обеспечения качества продукции общественного питания
ИД-2.7 ПК-2	Знает свойства и методики подбора упаковки для сырья и продукции общественного питания
ИД-2.8 ПК-2	Способен реализовывать проект инновационного развития сферы общественного питания

ВКР представляет собой самостоятельно выполненную обучающимся (несколькими обучающимися) письменную работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к

самостоятельной профессиональной деятельности, а также отражает сформированность у выпускника компетенций, установленных в качестве результата освоения им соответствующей образовательной программы.

При выполнении ВКР обучающиеся должны показать свою способность и умение, опираясь на полученные знания, умения и сформированные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально и аргументированно излагать информацию и защищать свою точку зрения.

Государственная итоговая аттестация предусматривает следующие формы организации учебного процесса: самостоятельная работа студента.

Государственной итоговой аттестацией предусмотрен следующий вид контроля - защита ВКР.