



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ  
ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»  
ЛИПЕЦКИЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)  
Кафедра технологий пищевых производств**



**«УТВЕРЖДАЮ»**

**И.о. директора института, к.п.н.**

**Зияутдинов В.С./**

**27 мая 2022 г.**

**ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Направление подготовки** *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*

**Направленность (профиль)** *«Технология и организация ресторанного сервиса»*

**Квалификация выпускника** *бакалавр*

**Формы обучения:** *очная;  
заочная*

**Виды профессиональной деятельности:** *производственно-технологическая;  
организационно-управленческая;  
проектная*

**Липецк, 2022**

Оценочные средства государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы бакалавриата «Технология и организация ресторанного сервиса» разработаны на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1332, учебного плана по основной профессиональной образовательной программы высшего образования «Технология и организация ресторанного сервиса»

Оценочные средства разработаны к.б.н, доцентом кафедры ТПП Якуниной В.Н., к.э.н, доцентом кафедры СЭН Авциновой А.А., к.п.н, доцентом кафедры ЕТН Зияутдиновым В.С.

Руководитель основной  
профессиональной  
образовательной программы  
к.б.н.



В. Н. Якунина

---

Оценочные средства обсуждены и утверждены на заседании кафедры ТПП, протокол № 9 от «26» мая 2022 года.

И.о. заведующего кафедрой,  
к.б.н.



В.Н. Якунина

---

## ОГЛАВЛЕНИЕ

I. Требования к результатам освоения ОПОП.....	4
1.1. Компетенции, выносимые на государственную итоговую аттестацию.....	4
II. Требования к выпускной квалификационной работе .....	20
2.1. Компетенции, закрепленные за защитой выпускной квалификационной работы.....	20
2.2. Примерная тематика выпускных квалификационных работ .....	23
3.1. Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы.....	23
IV. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для написания выпускной квалификационной работы .....	28
V. Приложения.....	31

## I. Требования к результатам освоения ОПОП

### 1.1. Компетенции, выносимые на государственную итоговую аттестацию

В связи с тем, что все общекультурные и общепрофессиональные компетенции, а также профессиональные компетенции, отнесенные к тем видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, включаются в набор требуемых результатов освоения программы бакалавриата (п. 5.5. ФГОС ВО), на государственную итоговую аттестацию выносятся оценка сформированности нижеперечисленных компетенций.

Компетенции	Знания, Умения, Навыки
ОК-1 Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Знает: основные разделы и направления философии, методы и приёмы философского анализа проблем
	Умеет: анализировать, систематизировать и критически осмысливать информацию; ориентироваться в условиях многообразия мировоззренческих и социальных позиций
	Владеет: культурой мышления; методами и приёмами философского анализа информации при решении социальных и профессиональных задач
ОК-2 Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знает: основные исторические факты и события социально-экономической и политической жизни страны с древнейших времен до наших дней; факты, явления, процессы, понятия, теории, гипотезы, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории, а также самобытные черты исторического развития России; основные методологические концепции исторического процесса, их научную и мировоззренческую основу; историческую обусловленность формирования и эволюции общественных институтов, систем социального взаимодействия, норм и методов человеческого поведения.
	Умеет: использовать принципы причинно-следственного, структурно-функционального, временного и пространственного анализа для изучения исторических процессов и явлений; систематизировать разнообразную историческую информацию на основе своих представлений об общих закономерностях всемирно-исторического процесса
	Владеет: навыками формулирования своих мировоззренческих взглядов и принципов, соотнесения их с исторически возникшими мировоззренческими системами, идеологическими теориями; осознания себя представителем исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданином России.

<p>ОК-3 Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности</p>	<p>Знает: экономические основы при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах; экономические основы предпринимательской деятельности; действующую нормативно-правовую базу для расчета экономических показателей, характеризующих результаты деятельности хозяйствующих субъектов</p>
	<p>Умеет: использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах; использовать основы экономических знаний в предпринимательской деятельности; рассчитать на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы экономические показатели, характеризующие результаты деятельности хозяйствующих субъектов</p>
	<p>Владеет: способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах; способностью использовать основы экономических знаний в предпринимательской деятельности; типовыми методиками расчета экономических показателей, характеризующими результаты деятельности хозяйствующих субъектов</p>
<p>ОК-4 Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</p>	<p>Знает: основные этапы и закономерности исторического развития общества, причины возникновения государства и права, их сущность; основные нормативные правовые документы, правовые нормы, регулирующие отношение человека к человеку, обществу, окружающей среде; правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности; права и обязанности гражданина</p>
	<p>Умеет: анализировать проблемы взаимодействия права и экономики, основные этапы и закономерности исторического развития общества, правовые процессы, происходящие в обществе, и предвидеть их возможные последствия; применять понятийно - категориальный аппарат; ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе; ориентироваться в нормативных документах государства; применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности.</p>
	<p>Владеет: навыками анализа основных этапов и закономерностей исторического развития общества, проблем взаимодействия права и экономики; способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу; способностью к обобщению, анализу, восприятию</p>

	<p>информации, обладать навыками выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении</p>
<p>ОК-5 Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p>	<p>Знает: основные фонетические, лексические и грамматические явления иностранного языка, позволяющие использовать его как средство коммуникации; культуру и традиции стран изучаемого языка; основные правила речевого этикета в бытовой сфере общения; лексико-грамматический минимум в объеме, необходимом для работы с иноязычными текстами в процессе профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: распознавать и продуктивно использовать основные лексико-грамматические средства в коммуникативных ситуациях бытового общения; понимать содержание различного типа текстов на иностранном языке; самостоятельно находить информацию о странах изучаемого языка из различных источников (периодические издания, справочная, учебная, литература); применять языковой материал в устных и письменных видах речевой деятельности на иностранном языке; работать с различными источниками информации на иностранном языке; применять коммуникативные стратегии в соответствии с конкретной ситуацией речевого общения.</p> <p>Владеет: иностранным языком на уровне, позволяющем осуществлять основные виды речевой деятельности; различными способами устной и письменной коммуникации; навыками адекватного реагирования в ситуациях бытового, академического и профессионального общения; основными приемами аннотирования, реферирования, адекватного перевода текстов профессиональной направленности, навыками установления профессиональных контактов и развития профессионального общения.</p>
<p>ОК-6 Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>	<p>Знает: сущность и содержание современной социологии и психологии, функции и методы исследования; иметь научное представление по истории становления и развития основных направлений социологии и психологии; о социологических основах учения об обществе как социальном организме, по основным составляющим социальной жизни: общества, культуры, личности; о социологическом подходе к личности, факторах ее формирования в процессе социализации, об основных закономерностях и формах регуляции социального поведения, о природе социальных общностей и социальных групп, видах и исходах социальных процессов; о типологии, основных источниках</p>

	<p>возникновения и развития массовых социальных движений, о формах социальных взаимодействий, о факторах социального развития, типах и структурах социальных организаций основные культурно-исторические механизмы развития личности и миропонимания человека в онтогенезе, процессах обучения, воспитания, межличностного и межкультурного взаимодействия;</p> <p>Умеет: анализировать структуру и содержание социальных процессов; планировать социологическое и психологическое исследование; применять конструктивные методы и методики, адекватные целям и задачам исследований по проблематике культурного взаимодействия; участвовать в культурных мероприятиях, научных форумах и конференциях, требующих компетентного владения информацией о культуре, традициях, воинском служении народов и актуальных проблемах казачества.</p> <p>Владеет: применением системы этических, художественно-эстетических и общекультурных подходов к выполнению любых психолого-педагогических и культурных мероприятий, в т.ч. посвященных проблеме казачества; реализацией авторского подхода при реализации проектных заданий; элементарными приемами социологического и психологического исследования; навыками разрешения конфликтных ситуаций, анализом основных этапов и закономерностей исторического развития общества для формирования гражданской позиции; знаниями о национальном и мировом культурном наследии</p>
<p>ОК-7 Способность к самоорганизации и самообразованию</p>	<p>Знает: о роли и месте человека, его мастерства в организации, в обществе, в истории человечества в современном мире; теоретические основы и принципы проведения самостоятельной работы по изучению предмета или темы.</p> <p>Умеет: анализировать проблемы, процессы и явления, происходящие в самом себе, в организации и в обществе; анализировать и интерпретировать научную и техническую информацию, содержащуюся в различных изданиях; осуществлять поиск информации по полученному заданию.</p> <p>Владеет: навыками устного и письменного аргументированного изложения собственной позиции на те, или иные события в группе, коллективе и в обществе; навыками исследования своей личности, навыками рефлексии; навыками самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений.</p>
<p>ОК-8 Способность использовать методы</p>	<p>Знает: научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни</p>

<p>и инструменты физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>Умеет: творчески использовать средства физической культуры для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа жизни и стиля жизни применять методы и средства физической культуры; использовать методы и средства физической культуры для решения практических задач</p>
	<p>Владеет: системой практических умений использования средств, методов и способов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, физического развития и подготовленности, регулирования индивидуальной двигательной активности; навыками правильного использования методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК-9 Способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>Знает: основные природные и техногенные опасности, их свойства и характеристики; приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; основные направления и методы по защите граждан от опасностей природного, техногенного и социального характера; основные элементы концепций и систем обеспечения безопасности.</p>
	<p>Умеет: прогнозировать возникновение опасных или чрезвычайных ситуаций; использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; идентифицировать негативные воздействия среды обитания естественного и антропогенного происхождения, оценивая возможный риск появления опасностей и чрезвычайных ситуаций</p>
	<p>Владеет: аналитическими умениями в области выявления и оценки различных видов опасностей; способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях; методами защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности; методы использования приемов первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>
<p>ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>	<p>Знает: основные законы естественнонаучных дисциплин и фундаментальные разделы математики, механики, необходимые для логического осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности; основные физико-химические понятия и законы и их применение при разработке технологических процессов; основные закономерности протекания химических реакций и физических процессов и их влияние на технологию производства</p>



	<p>Умеет: применять математические методы, физические и химические законы для решения практических задач; находить оптимальные решения проблем и конкретных экологических задач в области природопользования и охраны окружающей среды; применять полученные теоретические знания в практической деятельности; разобраться в естественнонаучных принципах, используемых в профессиональной деятельности; решать задачи применительно к прикладным проблемам будущей специальности; измерять основные величины в профессиональной деятельности</p>
	<p>Владеет: навыками составления химических реакций и математических решений; работы с учебной, научной и справочной литературой по химии; методами включения электротехнических машин и приборов, управления ими и контроля за их эффективной и безопасной работой; терминологией, навыками работы с химическими веществами; диалектико-материалистическим представлением о природе химических процессов, протекающих в окружающем мире; иметь общее представление о концепции устойчивого развития, о решении глобальных и региональных экологических проблем в современном мире и России</p>
<p>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>Знает: основные химические понятия и законы и их применение при разработке технологических процессов; общие физико-химические свойства металлов и неметаллов и их соединений; основные закономерности протекания химических реакций; основы электрохимии; современные представления о строении атома и природе химической связи; общие свойства растворов электролитов и неэлектролитов</p> <p>Умеет: самостоятельно организовывать и совершенствовать работу в химической лаборатории и готовить необходимые для выполнения химических операций посуду, оборудование и реактивы; составлять уравнения химических реакций и проводить по ним расчеты; проводить математическую обработку полученных результатов; рассчитывать термодинамические функции: энтальпию, энтропию, энергию Гиббса; оценивать термодинамическую возможность протекания самопроизвольного процесса; выполнять основные химические лабораторные операции; эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности</p> <p>Владеет: навыками решения технических задач и грамотного составления отчетов о проделанной работе; способностью выполнять химические лабораторные операции и совершенствовать методики их проведения; навыками расчета энергетического</p>

	<p>эффекта химической реакции; определения направления смещения химического равновесия при воздействии на систему различных факторов; работы с учебной, научной и справочной литературой по химии</p>
<p>ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>Знает: структуру предприятий индустрии питания, движение материальных, энергетических потоков производства, характеристику сырья и выпускаемой продукции; ГОСТ или ТУ на сырье и выпускаемую продукцию, технологию производства и основные характеристики технологического процесса в соответствии с регламентом; классификацию, характеристику и принцип действия типового оборудования технологических процессов; методы и средства диагностики и контроля основных технологических процессов</p>
	<p>Умеет: рассчитывать основные характеристики технологического процесса; использовать современные программные средства для разработки проектов по техническому заданию на производственный процесс</p>
	<p>Владеет: навыками осуществления всех технологических процессов; методами построения технологии с учетом экономических и экологических факторов; навыками грамотного подбора технологического оборудования; методами и методиками выполнения химических и физико-химических исследований; навыками экспериментальной работы в лаборатории и методами анализа экспериментальных результатов, навыками использования пакетов прикладных программ для выполнения расчетов</p>
<p>ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<p>Знает: требования охраны труда, пожарной безопасности на предприятиях лесопромышленного комплекса; виды негативного воздействия на окружающую среду при производстве продукции ЦБП и методы их минимизации и предотвращения; методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; основные направления и методы по защите персонала от опасностей природного, техногенного и социального характера; основные элементы концепций и систем обеспечения безопасности на производстве.</p>
	<p>Умеет: применять полученные знания в области безопасности на практике; проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях; предупреждать воздействия тех или иных негативных факторов на человека; прогнозировать возникновение опасных или чрезвычайных ситуаций в производстве и жизни</p>
	<p>Владеет: основами оказания первой помощи</p>

	<p>пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений); практическими навыками разработки мероприятий по защите населения от аварий, катастроф и стихийных бедствий; аналитическими умениями в области выявления и оценки различных видов опасностей в производственных процессах.</p>
<p><b>ОПК-5</b> готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p><b>Знает:</b> современное законодательство, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий; механизм функционирования предприятия, его основные элементы</p> <p><b>Умеет:</b> находить организационно-управленческие решения в вопросах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p> <p><b>Владеет:</b> способностью находить организационно-управленческие решения для эффективной организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p>
<p><b>ПК-1</b> способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p><b>Знает:</b> факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p><b>Умеет:</b> рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</p> <p><b>Владеет:</b> рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и</p>

	технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания
<p>ПК-2</p> <p>владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>Знает: основное технологическое оборудование и принципы его работы; технологические регламенты и режимы производства продукции; методы контроля качества сырья и выпускаемой продукции; современные методы моделирования технологических процессов; системный метод анализа технологических процессов</p>
	<p>Умеет: определять соответствие правил ведения технологического процесса требованиям технологического регламента на вырабатываемую продукцию; применять современное физическое оборудование и приборы при решении практических задач; применять методы дифференциального исчисления для решения исследовательских задач химической технологии; использовать стандартные офисные компьютерные программы и специализированные программные продукты для расчета и контроля технологических параметров производства продукции</p>
	<p>Владеет: методами анализа и численными методами, вычислительной техники при решении прикладных задач в области профессиональной деятельности; методами работы в среде Windows, используя все ее приложения; методами работы на основных физических приборах; основными физико-химическими расчетами химико-технологических процессов</p>
<p>ПК-3</p> <p>владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p>Знает: законодательные и правовые акты в области производственной безопасности, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности; методы и средства повышения безопасности, основные опасности технических систем, принципы, методы и средства защиты человека от их воздействия, методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; опасные производственные факторы; правила техники безопасности на рабочем месте; промсанитарии, технической эксплуатации оборудования; нормативы качества и количества сточных вод, выбросов в атмосферу, отходов производства</p>
	<p>Умеет: идентифицировать потенциальные опасности, оценивать риск их реализации, планировать и осуществлять меры защиты производственного персонала; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата (уровня</p>

	<p>запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест), проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных и тепловых излучений и уровня негативных воздействий на работающих и окружающую среду, оценивать их соответствие нормативным требованиям</p>
	<p>Владеет: методами измерения параметров микроклимата и оценкой их соответствия нормативным требованиям; методами контроля и соблюдения экологических нормативов при производстве полимерной продукции; методами оказания помощи производственному персоналу</p>
<p>ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>Знает: технические и экологические характеристики проектируемого производства, способен провести анализ ряда технических решений с целью выбрать оптимальное с учетом затрат; основные методы и закономерности физико-химических процессов защиты окружающей среды; основные требования и правила эксплуатации оборудования, технику безопасности при его эксплуатации и ремонте; состав проектной документации; структуру современных целлюлозно-бумажных предприятий</p>
	<p>Умеет: обосновать выбор технических решений по ведению производственного процесса, анализировать конкретную ситуацию по антропогенному воздействию на биосферу, целесообразно использовать выбранный способ защиты ее от негативного воздействия и создавать наиболее оптимальные варианты с точки зрения экологических и экономических показателей производства; выбрать необходимое оборудование, выявить точки контроля технологических параметров; применять методы химического анализа; ориентироваться в современном оборудовании, методах синтеза веществ, технологических операциях, схемах производств; подготавливать планы предупредительных мероприятий по обеспечению безопасности на уровне организации</p>
	<p>Владеет: методами расчета и приемами определения производительности и потребляемой оборудованием энергии предприятием; методами расчета технико-экономических показателей работы основного оборудования производства; методами инженерной защиты окружающей среды от отходов производства</p>
<p>ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение</p>	<p>Знает: теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации ресторанного сервиса; классификацию технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии и организации</p>

инноваций в производство	<p>ресторанного сервиса; назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и принцип выбора машин и аппаратов производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; методику расчета производительности технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов для ресторанного сервиса; особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для ресторанного сервиса; направления и перспективы совершенствования оборудования для ресторанного сервиса.</p>
	<p>Умеет: при проектировании предприятий общественного питания выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации ресторанного сервиса; обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования предназначенного для организации ресторанного сервиса; анализировать условия и регулировать режимы технологического оборудования предназначенного для организации ресторанного сервиса.</p>
	<p>Владеет: навыками эксплуатации и регулировки технологических параметров оборудования; навыками управления технологическим оборудованием с целью улучшения качества выпускаемой продукции.</p>
<p>ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Знает: принципы организации документооборота технологических процессов по производству на предприятиях питания; методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства</p>
	<p>Умеет: организовывать документооборот организации на предприятиях индустрии питания; разрабатывать мероприятия; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд</p>
	<p>Знает: методы организации документооборот организации на предприятиях индустрии питания; методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития индустрии питания</p>
<p>ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности</p>	<p>Знает: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания</p>

производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Умеет: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физикомеханических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания
	Владеет: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания
ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Знает: технологическое оборудование в соответствующей области деятельности и правила его эксплуатации; технические характеристики вновь вводимого технологического оборудования и правила его эксплуатации
	Умеет: пользоваться технической документацией; производить надзор за работой оборудования
	Владеет: базовыми знаниями для понимания принципов действия нового оборудования и готовностью их применить для регламентной эксплуатации нового оборудования
ПК-9 готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Знает: функциональное назначение, производительность и основные конструктивные особенности оборудования
	Умеет: обосновывать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности на основе подбора оборудования и анализа технической документации
	Владеет: основами навыков обучения работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать	Знает: основные термины в области метрологии, стандартизации, подтверждения соответствия; элементы экономического анализа в практической деятельности; законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по метрологии, стандартизации, сертификации и управлению качеством
	Умеет: использовать технические средства для

решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	контроля рабочих процессов; работать с нормативными документами; использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации продуктов и изделий
	Владеет: проводить оценку уровня брака продукции, выполнять анализ причин его появления, разрабатывать предложение по его предупреждению и устранению, совершенствованию продукции; анализировать показатели качества выпускаемой продукции на соответствие требованиям нормативной документации
ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Знает: мотивационные программы стимулирования работников производства
	Умеет: осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ
	Владеет: навыками мотивационных программ и стимулирования работников производства
ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Знает: критерии оценки профессионального уровня персонала
	Умеет: составлять индивидуальные и коллективные программы обучения
	Владеет: осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Знает: основные теории и концепции взаимодействия людей в организации, включая такие, как теории групповой динамики, командообразования, коммуникаций, лидерства и управления конфликтами; специальные методы нормирования труда; основы организации труда
	Умеет: анализировать производственный процесс, выбирать оптимальный вариант технологии и организации труда; применять в соответствующих случаях для решения вопросов повышения мотивации и качества выполнения работ в сферах деятельности организации основные теории и концепции мотивации персонала; рассчитывать нормы в соответствии с особенностями технологического и трудового процессов, их внедрять и корректировать по мере изменения организационно-технических условий; проектировать режимы работы оборудования, приемы и методы труда
	Владеет: умениями выстраивать отношения с людьми и организациями; навыками организации и координации взаимодействия между людьми, контроля и оценки эффективности деятельности других;



	<p>навыками предпринимать определённые шаги для выявления потребностей в развитии подчиненных и для выбора соответствующих методов удовлетворения этих потребностей; навыками проектирования систем обслуживания рабочих мест; режимов труда и отдыха</p>
<p>ПК-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>	<p>Знает: результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания, принимать решения по результатам контроля, методику оценки результативности системы контроля деятельности производства</p>
	<p>Умеет: проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>
	<p>Владеет: способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>
<p>ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p>Знает: критерии оценки профессионального уровня персонала</p>
	<p>Умеет: систематизировать, обобщать информацию в области развития потребительского рынка.</p>
	<p>Владеет: навыками использования новой информации в области развития потребительского рынка.</p>
<p>ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов</p>	<p>Знает: возможности планирования и стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов; методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов; проведения анализа, оценки рынка и риски, проводить аудит в области технологии продукции общественного питания</p>
	<p>Умеет: планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов; работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий; проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит</p>
	<p>Владеет: навыками планирования стратегии развития предприятий общественного питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит в предприятиях общественного питания</p>
<p>ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и</p>	<p>Знает: основы планирования ресурсосберегающего производства.</p>
	<p>Умеет: рационально использовать сырьевые ,</p>

обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	энергетические и другие виды ресурсов.
	Владеет: навыками рационального использования ресурсов при производстве продукции питания.
ПК-18 готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает: меры безопасности на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Умеет: применить меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций
	Владеет: навыками осуществления мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знает: нормативно-правовую документацию
	Умеет: применять нормативно-правовую базу
	Владеет: навыками успешной продажи продукции производства и услуг
ПК-20 Способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятия питания, проявлять коммуникативные умения	Знает: способы мотивации и стимулирования работников предприятия питания
	Умеет: использовать информацию в области мотивации работников
	Владеет: коммуникативными умениями для стимулирования работников производства питания
ПК-21 Готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами, принимать решения по результатам аттестации	Знать: основы и принципы критериев оценки профессионального уровня персонала
	Уметь: проводить аттестацию работников
	Владеть: принимать решения по результатам аттестации
ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Знает: функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления, основы маркетинга; баланс планирования и экономику предприятий питания
	Умеет: планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продуктов питания

	Владеет: навыками экономического анализа производства продукции питания
ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знает: современные методы управления
	Умеет: формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе
	Владеет: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива
ПК-27 Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает: способы проектирования и реконструкции предприятий питания
	Умеет: разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании
	Владеет: практическими навыками разработки нормативной и технической документации
ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов	Знает: разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий
	Умеет: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники
	Владеет: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования
ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает: предметную область и структуры проекта; составлять организационно-технологическую модель проекта; рассчитывать календарный план осуществления проекта; формировать
	Умеет: навыками решения задач профессиональной деятельности средствами информационных технологий
	Владеет: умениями выстраивать отношения с людьми и организациями; навыками организации и координации взаимодействия между людьми, контроля и оценки эффективности деятельности других; навыками предпринимать определённые шаги для выявления потребностей

## **II. Требования к выпускной квалификационной работе**

### **2.1. Компетенции, закрепленные за защитой выпускной квалификационной работы**

В связи с тем, что все общекультурные и общепрофессиональные компетенции, а также профессиональные компетенции, отнесенные к тем видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, включаются в набор требуемых результатов освоения программы бакалавриата (п. 5.5. ФГОС ВО), на защиту выпускной квалификационной работы выносятся оценка нижеперечисленных компетенций.

- Общекультурные компетенции ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9
- Общепрофессиональные компетенции ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
- Профессиональные компетенции (в соответствии с видами профессиональной деятельности) ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29

### **2.2. Примерная тематика выпускных квалификационных работ**

**Направленность (профиль) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

1. Проект детского кафе на 35 мест.
2. Проект семейного кафе на 60 мест.
3. Проект кафе татарской кухни на 48 мест.
4. Проект ресторана при гостинице на 120 мест.
5. Проект кафе - гриль на 70 мест.
6. Проект ресторана сербской кухни на 100 мест.
7. Проект кафе пельменной на 40 мест.
8. Проект ресторана русской кухни 70 мест.
9. Проект ресторана татарской кухни 75 мест.
10. Проект кафе национальной кухни на 45 мест.
11. Проект молодежного кафе с коктейль - баром на 60 мест.
12. Проект молодежного кафе на 40 мест с баром на 20 мест.
13. Изучение качественных характеристик готовых сладких блюд с полисахаридными добавками.
14. Проект мучного цеха производительностью 1000 шт в смену.
15. Проект кафе - шашлычной на 45 мест.
16. Проект ресторана европейской кухни на 90 мест.
17. Технология производства йодосодержащих биологически активных добавок на основе полифруктазана.
18. Сравнительная оценка интенсивности окисления в жирах животного происхождения.
19. Проект кафе общего типа на 56 мест.
20. Проект ресторана с французской кухней на 90 мест.
21. Проект ресторана на 70 мест с пивным баром на 30 мест.
22. Проект кафе русской кухни на 50 мест.
23. Проект ресторана башкирской кухни 80 мест.
24. Проект ресторана с банкетным залом 85 мест.
25. Проект кафе-гриль на 35 мест с пивным баром.
26. Проект кафе молодежного с диско баром.
27. Проект ресторана на 100 мест с коктейль-баром.
28. Проект пиццерии на 40 мест.
29. Проект ресторана на 100 мест.

30. Проект ресторана армянской кухни 170 мест.
31. Проект ресторана с коктейль баром 95 мест.
32. Проект ресторана на 70 мест с кофейней на 35 мест.
33. Проект ресторана на 60 мест с национальной кухней и кофейней на 25 мест.
34. Проект спорт - бара на 55 мест.
35. Проект кафе на 62 места.
36. Проект кафе-закусочной на 72 места.
37. Проект кафе на 60 мест с пивным баром на 25 мест.
38. Проект ресторана 1 класса на 70 мест с винным баром на 20 мест.
39. Проект кафе-бистро на 40 мест.
40. Проект демократичного ресторана на 70 мест с банкетным залом на 16 мест.
41. Проект столовой на 100 мест с магазином кулинарии на 2 рабочих места.
42. Проект кафе молодежного на 75 мест с коктейль-баром на 25 мес.
43. Проект кафе на 90 мест с закусочной на 25 мест.
44. Проект кафе на 50 мест с диско - баром на 30 мест.
45. Проект ресторана быстрого питания на 70 мест.
46. Проект ресторана с итальянской кухни на 90 мест.
47. Проект пиццерии на 100 мест с пивным баром на 30 мест.
48. Проект гриль-бара на 40 мест.
49. Проект кафе японской кухни на 36 мест.
50. Проект ресторана с десертным баром 65 мест.
51. Проект ресторана с пивным баром 72 места.
52. Проект кафе при фитнес клубе на 65 мест.
53. Проект кафе башкирской кухни на 65 мест.
54. Проект кафе с десертным баром на 75 мест.
55. Проект кафе с пивным баром на 45 мест.
56. Проект цеха мясных полуфабрикатов производительностью 150 кг в сутки для розничной продажи.
57. Проект ресторана грузинской кухни на 120 мест с гриль – баром на 20 мест.
58. Проект кафе - пирожковой на 30 мест.
59. Проект кафе с банкетным залом на 64 места.
60. Проект школьной столовой на 100 посадочных мест с буфетом.
61. Проект кафе-шашлычной на 75 мест с пивным баром на 20 мест.
62. Проект столовой при заводе на 150 мест.
63. Проект пиццерии на 60 мест с пивным баром на 20 мест.
64. Проект ресторана азиатской кухни на 55 мест.
65. Проект кафе – чебуречной на 30 мест.
66. Технология производства чайных напитков с антиоксидантной активностью.
67. Проект кафе - бистро на 35 мест.
68. Проект кафе- кондитерская на 25 мест.
69. Проект ресторана европейской кухни на 145 мест.
70. Изучение качественных характеристик готовых сладких блюд с полисахаридными добавками.
71. Исследование характеристик, определяющих потребительские свойства наноструктурированных БАД к пище.
72. Характеристика продуктов на основе биотрансформированных форм йода.
73. Проект кафе-кондитерской на 45 мест с кофейным баром на 25 мест.
74. Проект кафе при гостиничном комплексе с десертным баром на 75 мест.
75. Оценка качественных характеристик напитков на основе гидроколлоидов.
76. Проект кафе казахской кухни на 90 мест.
77. Проект ресторана на 115 мест при гостинице на 100 мест.
78. Технология производства цельномолочной продукции, обогащенной биодоступными

формами.

79. Проект ресторана на 60 мест с салат -баром на 25 мест.
80. Проект кафе-бистро на 45 мест с магазином кулинарии.
81. Технология производства йодосодержащих биологически активных добавок
82. Проект кафе детского на 40 мест с баром мороженое на 10 мест.
83. Сравнительная оценка интенсивности окисления в кулинарной продукции.
84. Разработка технологии производства соков с антиоксидантной активностью.
85. Изучение качественных характеристик готовых сладких блюд с полисахаридными добавками.
86. Проект ресторана быстрого питания на 100 мест.
87. Проект кафе на 70 мест с мучным цехом.
88. Проект ресторана класса Люкс на 50 посадочных мест.
89. Проект цеха по производству мясных натуральных полуфабрикатов мощностью 1500 кг.
90. Разработка ассортимента кондитерских изделий кафе-кондитерской при гостинице
91. Проект цеха по производству мясных натуральных полуфабрикатов мощностью 800 кг. в смену.
92. Повышение биологической и пищевой ценности круп и разработка рецептур первых и вторых блюд.
93. Разработка нового ассортимента салатов в ресторане на 50 мест.
94. Разработка технологии и рецептур нового ассортимента десертов функционального назначения.
95. Ресторан европейской кухни при гостинице на 95 мест
96. Проект комбината детского питания.
97. Разработка меню и организация работы производства ресторана функционального питания
98. Разработка функциональных продуктов на основе растительного сырья.
99. Организация деятельности производства семейного ресторана с русской кухни
100. Проект ресторана национальной кухни на 50 мест.
101. Разработка технологии десертов антиоксидантной направленности.
102. Разработка новых видов продукции общественного питания повышенной пищевой ценности.
103. Разработка меню кафе с салат баром при комплексе для семейного отдыха
104. Исследования технологических факторов, влияющих на качество продукции.
105. Проект кафе кондитерской на 40 мест.
106. Организация производства и разработка меню ресторана кейтеринговых услуг
107. Детское кафе с коктейль баром на 40 мест при комплексе для семейного отдыха
108. Организация работы кондитерского цеха по производству мучных кондитерских изделий функционального назначения
109. Разработка меню молекулярной кухни для ресторана
110. Разработка меню для бара при фитнес клубе на 10 посадочных мест

### **III. Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы**

#### **3.1. Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы**

Оценка сформированности компетенций на защите ВКР осуществляется на основе содержания ВКР, доклада выпускника на защите, ответов на дополнительные вопросы с учетом характеристики профессиональной деятельности выпускника в период прохождения преддипломной практики и отзыва руководителя ВКР.

При оценке сформированности компетенций выпускников на защите ВКР рекомендуется учитывать сформированность следующих составляющих компетенций:

- полнота знаний, оценивается на основе теоретической части работы и ответов на вопросы;

- наличие умений (навыков), оценивается на основе эмпирической части работы и ответов на вопросы;
- владение опытом, проявление личностной готовности к профессиональному самосовершенствованию оценивается на основе содержания ответов на вопросы.

По результатам защиты ВКР оформляется оценочный лист с указанием оценки и уровня сформированности компетенций.

<b>Критерии оценки результатов защиты ВКР</b>	<b>Компетенции</b>
Актуальность и новизна темы	ОК-1,ОК-7,ОПК-3, ПК-23,ПК-28
Достаточность использованной отечественной и зарубежной литературы по теме	ОК-2,3,?,8ОПК-3 ПК-4,ОПК-5,ПК-15,ПК-27,ПК-28,ПК-29
Практическая значимость ВКР	ОК-2, ОК-9, ПК-23,ПК-27,ПК-29
Соответствие содержания работы теме, целям и задачам, сформулированным автором, а также соответствие объекта и предмета исследования месту прохождения преддипломной практики	ОК-1,ОК-7,ОПК-3, ПК-23,ПК28
Использование при написании ВКР материала, полученного в ходе прохождения преддипломной практики, достаточность собранных эмпирических данных для выполнения поставленных задач по доказательству гипотезы ВКР	ОК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-27, ПК-28, ПК-29
Глубина и обоснованность анализа и интерпретации полученных результатов и выводов	ОК-1,ОК-5,ОПК-2,ОПК-4,ПК-15.
Четкость и грамотность изложения материала, качество оформления работы	ПК-15,ПК-21,ПК-23,ПК-29,ОПК-2,ОПК-3
Умение вести полемику по теоретическим и практическим вопросам ВКР, глубина и правильность ответов на вопросы членов ГЭК и замечания руководителя ВКР	ОК-1,ОК-6,ОК-7, ПК-15,ПК-21,ПК-23,ПК-29,ОПК-2,ОПК-3
Качество презентации ВКР	ПК-15,ПК-21,ПК-23,ПК-29,ОПК-2,ОПК-3.ОК-1, ОК-4

Типичные недостатки ВКР, влияющие на результат защиты (оценку).

*1. Оформление:*

- наличие неисправленных опечаток и пропущенных строк;
- отсутствие названий таблиц, графиков, гистограмм;
- отсутствие пояснений и условных обозначений к таблицам и графикам;
- отсутствие авторской интерпретации содержания таблиц и графиков;
- отсутствие в работе «Введения», «Заключения», или и того и другого;
- наличие ошибок в оформлении библиографии.
- пропуск в оглавлении отдельных параграфов, глав.

*2. Недостатки основной части работы:*

- использование устаревших источников и материалов;
- наличие фактических ошибок в изложении чужих экспериментальных результатов или теоретических позиций;
- отсутствие упоминаний важных литературных источников, имеющих прямое отношение к решаемой проблеме и опубликованных в доступной для обучающегося

литературе не менее двух лет назад (доступность литературы обоснована наличием текстов в научных библиотеках);

- использование больших кусков чужих текстов без указания их источника (в том числе – ВКР других обучающихся);
- отсутствие анализа зарубежных работ, посвященных проблеме исследования;
- отсутствие анализа отечественных работ, посвященных проблеме исследования;
- теоретическая часть не завершается выводами и формулировкой предмета собственного практического исследования;
- название работы не отражает её реальное содержание;
- работа распадается на две разные части: теоретическую и практическую, которые плохо состыкуются друг с другом;
- имеет место совпадение формулировки проблемы, цели, задач работы;
- в работе отсутствует интерпретация полученных результатов, выводы построены как констатация первичных данных;
- полученные результаты автор не пытается соотнести с результатами других исследователей, чьи работы он обсуждал в теоретической части;
- автор использует данные других исследователей без ссылки на их работы, где эти результаты опубликованы.

### Шкала оценивания выпускной квалификационной работы

Описание критериев оценивания результатов защиты ВКР	Оценка ВКР/ Уровень сформированности компетенций
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Тема работы соответствует проблематике направления;</li> <li>– в работе правильно определены объект и предмет исследования;</li> <li>– в работе обучающийся продемонстрировал понимание закономерностей развития и знание практики;</li> <li>– содержание работы показывает, что цели исследования достигнуты, конкретные задачи получили полное и аргументированное решение;</li> <li>– сбор фактического материала осуществляется с использованием адекватных методов и методик;</li> <li>– анализ фактического материала осуществляется с применением средств;</li> <li>– фактический материал репрезентативен (по числу использованных методик и объему выборки);</li> <li>– в работе отсутствуют фактические ошибки;</li> <li>– в работе получены значимые результаты и сделаны убедительные выводы;</li> <li>– отсутствуют элементы плагиата;</li> <li>– оформление работы соответствует требованиям;</li> <li>– структура работы отражает логику изложения процесса исследования;</li> <li>– в работе ставятся цели и перечисляются конкретные задачи исследования, делаются аргументированные умозаключения и приводятся выводы по всем главам работы;</li> <li>– в заключении обобщается весь ход исследования, излагаются основные результаты проведенного анализа, подчеркивается практическая значимость предложений и разработок;</li> <li>– список использованной литературы составлен в соответствии с правилами библиографического описания и</li> </ul>	<p>«ОТЛИЧНО»</p> <p>/</p> <p>Уровень сформированности компетенций «ВЫСОКИЙ»</p>



<p>насчитывает число источников, достаточное для раскрытия темы исследования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– работа не содержит орфографических ошибок, опечаток и других технических погрешностей;</li> <li>– язык и стиль изложения соответствует нормам русского языка;</li> <li>– обучающийся демонстрирует знание терминологической базы исследования, умение оперировать ею;</li> <li>– умение пользоваться научным стилем речи;</li> <li>– умение представить работу в научном контексте;</li> <li>– умение концептуально и системно рассматривать проблему исследования;</li> <li>– имеется положительный отзыв руководителя ВКР о работе обучающегося в период написания ВКР;</li> <li>– обучающийся на защите проявил достаточный уровень знания и понимания теоретических проблем, связанных с темой исследования;</li> <li>– обучающийся на защите проявил достаточное понимание практических проблем, связанных с темой исследования;</li> <li>– доклад/ презентация полно, аргументированно и наглядно представляет результаты исследования;</li> <li>– обучающийся отвечает на все заданные вопросы правильно, предоставляя полную и развернутую информацию.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Содержание работы соответствует изложенным выше требованиям, предъявляемым к работе с оценкой «отлично»;</li> <li>– анализ конкретного материала в работе проведен с незначительными отступлениями от требований, предъявляемых к работе с оценкой «отлично»;</li> <li>– фактический материал в целом репрезентативен;</li> <li>– структура работы в основном соответствует изложенным требованиям;</li> <li>– выводы и/или заключение работы неполны;</li> <li>– оформление работы в основном соответствует изложенным требованиям;</li> <li>– работа содержит ряд орфографических ошибок, опечаток, есть и другие технические погрешности;</li> <li>– обучающийся демонстрирует знание основных исследуемых понятий, умение оперировать ими;</li> <li>– обучающийся демонстрирует умение анализировать информацию в области предмета исследования;</li> <li>– обучающийся демонстрирует умение защитить основные положения своей работы;</li> <li>– на защите проявил недостаточный уровень знания и понимания теоретических проблем, связанных с темой исследования;</li> <li>– обучающийся на защите не проявил достаточно понимания практических проблем по теме исследования;</li> <li>– допускает единичные (негрубые) стилистические и речевые погрешности;</li> <li>– имеется положительный отзыв руководителя ВКР о работе обучающегося в период написания ВКР;</li> <li>– обучающийся отвечает на большую часть (порядка 70%) заданных вопросов членов ГЭК правильно.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Оценка «ХОРОШО» / Уровень сформированности компетенций «ПРОДВИНУТЫЙ»</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Содержание работы не соответствует одному или нескольким требованиям, предъявляемым к работе с оценкой «хорошо»;</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Оценка</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся на защите не проявил достаточного знания и понимания теоретических проблем, связанных с темой исследования;</li> <li>– фактический материал недостаточно репрезентативен (по числу использованных методик или по объему выборки);</li> <li>– анализ материала проведен поверхностно, без использования обоснованного и адекватного метода интерпретации языковых или литературных фактов;</li> <li>– исследуемый материал недостаточен для мотивированных выводов по заявленной теме;</li> <li>– в работе допущен ряд фактических ошибок;</li> <li>– отсутствуют выводы по главам, заключение не отражает теоретической значимости результатов исследования;</li> <li>– список использованной литературы содержит недостаточное число источников, доля современных источников не соответствует требованиям;</li> <li>– оформление работы в целом соответствует изложенным выше требованиям;</li> <li>– в работе много орфографических ошибок, опечаток и других технических недостатков;</li> <li>– список использованной литературы оформлен с нарушением правил библиографического описания источников;</li> <li>– речь обучающегося не соответствует нормам русского научного стиля речи;</li> <li>– на защите обучающийся проявил недостаточный уровень знания и понимания теоретических и практических проблем, связанных с темой исследования;</li> <li>– обучающийся демонстрирует компилятивность теоретической части работы, недостаточно глубокий анализ материала;</li> <li>– обучающийся на защите демонстрирует посредственную защиту основных положений работы;</li> <li>– имеются стилистические и речевые ошибки;</li> <li>– имеется положительный отзыв руководителя ВКР о работе обучающегося в период написания ВКР;</li> <li>– обучающийся при ответе на вопросы членов ГЭК допускает ошибки, неточности.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» /</p> <p style="text-align: center;">Уровень сформированности компетенций «Пороговый»</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Содержание работы не соответствует требованиям, предъявляемым к работам с оценкой «удовлетворительно»;</li> <li>– в работе установлены части, написанные иным лицом;</li> <li>– работа выполнена несамостоятельно, обучающийся на защите не может обосновать результаты представленного исследования;</li> <li>– сбор и анализ фактического материала носит фрагментарный, произвольный и/или неполный характер;</li> <li>– в работе много фактических ошибок;</li> <li>– фактический материал недостаточен для раскрытия заявленной темы;</li> <li>– структура работы нарушает требования к изложению хода исследования;</li> <li>– выводы отсутствуют или не отражают теоретические положения, обсуждаемые в соответствующих главах работы;</li> <li>– список используемой литературы не отражает проблематику, связанную с темой исследования, отсутствуют современные источники;</li> <li>– оформление работы не соответствует предъявляемым</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» /</p> <p style="text-align: center;">Уровень сформированности компетенций «Недостаточный»</p>

<p>требованиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– в работе много орфографических ошибок, опечаток и других технических недостатков;</li> <li>– список используемой литературы оформлен с нарушением правил библиографического описания источников;</li> <li>– язык не соответствует нормам русского научного стиля речи;</li> <li>– на защите обучающийся проявил низкий уровень знания и понимания теоретических проблем, связанных с темой исследования;</li> <li>– доклад/ презентация не отражает результатов исследования;</li> <li>– обучающийся не способен (отказывается) ответить на вопросы членов ГЭК.</li> </ul>	
---	--

Результаты защиты ВКР заносятся в оценочный лист (Приложение ).

Защита выпускной квалификационной работы оценивается с учетом:

1. Содержания и формальных критериев ВКР
2. Отзыва руководителя ВКР
3. Качества презентации ВКР и ответов обучающегося на вопросы членов ГЭК.

Общую оценку за выпускную квалификационную работу выводят 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 комиссией на закрытом заседании (допускается присутствие руководителей выпускных квалификационных работ) обсуждаются результаты защиты и большинством голосов выносится решение об уровне сформированности компетенций, выносимых на государственную итоговую аттестацию, и выставляется соответствующая оценка.

В качестве типовых контрольных заданий для оценки освоения образовательной программы приведены темы ВКР. На основании защиты ВКР ГЭК судит о том, умеет ли обучающийся самостоятельно творчески мыслить, критически оценивать факты, систематизировать и обобщать материал, выделять в этом материале главное, использовать современные научные подходы и технологии, а также видит ли обучающийся пути применения результатов своей работы на практике.

Решение о соответствии компетенций выпускника требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного сервиса» при защите выпускной квалификационной работы принимается членами государственной экзаменационной комиссии.

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

#### **IV. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для написания выпускной квалификационной работы**

а) основная литература:

- Аминов С. С. «Технология продукции общественного питания», ИНФРА-М, 2016  
<http://znanium.com/catalog/product/520513>
- Васюкова А.Т. «Проектирование предприятий общественного питания», изд-во Дашков и К, 2018

- <http://znanium.com/catalog/product/430289>  
- Васюкова А.Т. Любецкая Т. Р. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», изд-во Дашков и К, 2017
- <http://znanium.com/catalog/product/512131>  
- Васюкова А.Т., Славянский А. А., Куликов Д. А. «Технология продукции общественного питания», изд-во Дашков К. 2018
- <http://znanium.com/catalog/product/513905>  
- Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли», изд-во ФОРУМ, 2015
- <http://znanium.com/catalog/product/484856>  
- Джабоева А. С., Тамова М. Ю. «Технология продуктов общественного питания», изд-во Магистр, 2016
- <http://znanium.com/catalog/product/519624>  
- Кузьмина Н.М. «Менеджмент персонала корпорации», изд-во ИНФРА-М, 2016
- <http://znanium.com/catalog/product/504863>  
- Тихомирова О. Г. «Управление проектами», изд-во ИНФРА-М, 2016
- <http://znanium.com/catalog/product/537343>  
- Маюрникова Л. А. «Теоретическая инноватика: научно-инновационная деятельность и управление инновациями», изд-во ГИОРД, 2017
- <http://znanium.com/catalog/product/858253>  
- Мрыхина Е. Б. «Организация производства на предприятиях общественного питания», изд-во ФОРУМ, 2015
- <http://znanium.com/catalog/product/493230>  
- Фридман А. М. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания», изд-во РИОР, 2016
- <http://znanium.com/catalog/product/516081>  
- Фридман А. М. «Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества», изд-во Дашков и К, 2017
- <http://znanium.com/catalog/product/415065>  
- Липатова Л. П. «Технология продукции общественного питания», изд-во ФОРУМ. 2016
- <http://znanium.com/catalog/product/518473>  
- Ратушный А. С. «Технология продукции общественного питания», изд-во Дашков и К, 2016
- <http://znanium.com/catalog/product/519492>  
- Сероштан М. В. «Управление качеством», изд-во Дашков и К, 2017
- <http://znanium.com/catalog/product/336613>

#### **б) дополнительная литература**

- Страхова С. А., Зачесова И. А. «Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения», изд-во ИНФРА-М, 2017
- <http://znanium.com/catalog/author/877620c5-372e-11e4-b05e-00237dd2fde2>  
- Чебакова Г.В., Зачесова И.А. «Экспертиза качества молока и молочных продуктов», изд-во ИНФРА-М, 2018
- <http://znanium.com/catalog/product/973303>  
- Кисленко В.Н., Дячук Т.И. «Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения», изд-во ИНФРА-М, 2018
- <http://znanium.com/catalog/product/942738>  
Кольман О.Я., Иванова Г.В., «Разработка технологий получения продуктов функционального назначения с использованием вторичных сырьевых ресурсов растительного происхождения:». Изд-во СФУ, 2016

<http://znanium.com/catalog/product/967757>

- Рязанова О.А., Николаева М.А. «Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания», изд-во ИНФРА-М, 2016

<http://znanium.com/catalog/product/526414>

- Неповинных Н. В. «Теоретическое обоснование и практические аспекты использования пищевых волокон в технологиях молочносодержащих продуктов диетического профилактического питания», изд-во ИНФРА-М, 2017

<http://znanium.com/catalog/product/906417>

- Агарков А. П. «Управление качеством», изд-во Дашков и К. 2017

<http://znanium.com/catalog/product/450883>

- Ломакина О.Б. «Международное торговое дело», изд-во ИНФРА-М, 2018

<http://znanium.com/catalog/product/935691>

- Грибанова И.В. «Товароведение», изд-во РИПО, 2016

<http://znanium.com/catalog/product/949459>

- Волошко Н.И. «Товароведение, экспертиза и стандартизация», изд-во Дашков и К, 2017

<http://znanium.com/catalog/product/414985>

- Афанасенко О.Я. «Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов», изд-во РИПО, 2016

<http://znanium.com/catalog/product/949461>

- Шарков Ф.И. «Интегрированные коммуникации: реклама, публик рилейшнз, брендинг», изд-во Дашков и К., 2018

<http://znanium.com/catalog/product/342869>

- Нархлв Д.Ю., «Реклама: управленческий аспект», изд-во Урал ун-та, 2017

<http://znanium.com/catalog/product/948829>

- Толмачев А.Н. «Реклама в Интернете», изд-во БХВ-Петербург, 2017

<http://znanium.com/catalog/product/978551>

#### • Электронно-библиотечные системы (ЭБС)

№ п/п	Наименование разработки в электронной форме	Ссылка на информационный ресурс	Доступность/срок действия договора
1.	ЭБС «Znanium.com»	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет/ Контракт №ЗК22-009 от 21.07.2022 на срок с 23.07.2022 по 22.07.2023г.
2.	ЭБС «Лань» договор №84/20 от 21.12.20 г.	<a href="http://rucont.ru/">http://rucont.ru/</a>	Договор №98/2021 от 16.12.21 г. на срок с 22.12.2021 по 21.12.2022
3.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>	Договор №11-01/2022 от 18.01.2022 г. на срок с 18.01.2022 до 17.01.2023

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

<p>Университетская информационная система РОССИЯ  <a href="https://uisrussia.msu.ru/">https://uisrussia.msu.ru/</a></p>	<p>Тематическая электронная библиотека и база для прикладных исследований в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений, права.</p>
<p>Федеральная служба государственной статистики  <a href="http://www.gks.ru/">http://www.gks.ru/</a></p>	<p>Удовлетворение потребностей органов власти и управления, средств массовой информации, населения, научной общественности, коммерческих организаций и предпринимателей, международных организаций в разнообразной, объективной и полной статистической информации – главная задача Федеральной службы государственной статистики.  Международная экспертиза признала статистические данные Федеральной службы государственной статистики надежными.</p>
<p>портал Электронная библиотека: диссертации  <a href="http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/">http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/</a></p>	<p>Российская государственная библиотека предоставляет возможность доступа к полным текстам диссертаций и авторефератов, находящимся в электронной форме, что дает уникальную возможность многим читателям получить интересующую информацию, не покидая своего города. Для доступа к ресурсам ЭБД РГБ создаются Виртуальные читальные залы в библиотеках организаций, в которых и происходит просмотр электронных диссертаций и авторефератов пользователями. Каталог Электронной библиотеки диссертаций РГБ находится в свободном доступе для любого пользователя сети Интернет.</p>
<p>сайт Института научной информации по общественным наукам РАН.  <a href="http://www.inion.ru">http://www.inion.ru</a></p>	<p>Библиографические базы данных ИНИОН РАН по социальным и гуманитарным наукам ведутся с начала 1980-х годов. Общий объем массивов составляет <b>более 3 млн. 500 тыс. записей</b> (данные на 1 января 2012 г.). <b>Ежегодный прирост — около 100 тыс. записей.</b>  В базы данных включаются аннотированные описания книг и статей из журналов и сборников на 140 языках, поступивших в Фундаментальную библиотеку ИНИОН РАН.  Описания статей и книг в базах данных снабжены шифром хранения и ссылками на полные тексты источников из Научной электронной библиотеки.</p>
<p>научная электронная библиотека Elibrary  <a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a></p>	<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 26 млн научных статей и публикаций, в том числе электронные версии более 5600 российских научно-технических журналов, из которых более 4800 журналов в открытом доступе</p>
<p>Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс] – <a href="http://www.edu.ru">http://www.edu.ru</a></p>	<p><b>Федеральный портал «Российское образование» – уникальный интернет-ресурс в сфере образования и науки.</b>  Ежедневно публикует самые актуальные новости, анонсы событий, информационные материалы для широкого круга читателей. Ежедневно на портале размещаются эксклюзивные материалы, интервью с ведущими специалистами – педагогами, психологами, учеными, репортажи и аналитические статьи.  Читатели получают доступ к нормативно-правовой базе сферы образования, они могут пользоваться самыми различными полезными сервисами – такими, как онлайн-тестирование, опросы по актуальным темам и т.д.</p>

Приложение 1

Образец оценочного листа защиты ВКР

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**Защиты выпускной квалификационной работы**

ФИО обучающегося \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

Направление подготовки

Направленность (профиль) программы

Дата защиты \_\_\_\_\_

№ п/п	Критерии оценки результатов защиты ВКР	Уровень сформированности компетенций («высокий»/ «продвинутый»/ «пороговый»/ «недостаточный»)	Оценка
1.	Актуальность и новизна темы ОК-....		
2.	Достаточность использованной отечественной и зарубежной литературы по теме ОК- .....,		
3.	практическая значимость ВКР ОК-....		
4.	соответствие содержания работы теме, целям и задачам, сформулированным автором, а также соответствие объекта и предмета исследования месту прохождения преддипломной практики ОК-....		
5.	Использование при написании ВКР материала, полученного в ходе прохождения преддипломной практики, достаточность собранных эмпирических данных для выполнения поставленных задач ВКР ОК-....		
6.	глубина и обоснованность анализа и интерпретации полученных результатов и выводов ОК-....		
7.	четкость и грамотность изложения материала, качество оформления работы ОК-....		
8.	умение вести полемику по теоретическим и практическим вопросам ВКР, глубина и правильность ответов на вопросы членов ГЭК и замечания руководителя ВКР ОК-....		
9.	Качество презентации ВКР ОК-....		
<b>Итоговая оценка</b>			

Член ГЭК

(подпись)

\_\_\_\_\_ (ФИО)