Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 09.07.2026 11:57:27
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет Аграрных технологий

Кафедра Технологии пищевых продуктов и организации питания

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

по профилю подготовки Технология продуктов общественного питания

квалификация (степень) выпускника Бакалавр

форма обучения очная, заочная

Майкоп, 2026

Программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС) высшего образования (ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 17 августа 2020 г. №1047 и учебным планом направления.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки - Технология продуктов общественного питания) подготовлена на основе:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ, утвержденный приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 года № 594;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) высшего образования (ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1047 от 17.08.2020;
- Федеральный закон Российской Федерации от 31 июля 2020 года № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 5 апреля 2017 года № 301;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;
- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное Министерством науки и высшего образования Российской Федерации и Министерством просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390;
- Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников сельского хозяйства», утвержденный приказом Минздравсоцразвития России от 15.02.2012 № 126;
- Положение об образовательных программах высшего образования программах бакалавриата, программах специалитета, программах магистратуры, реализуемых в ФГБОУВО «МГТУ» от 29 апреля 2021 г.;
- Профессиональный стандарт. Повар 33.011, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;
- Профессиональный стандарт. Пекарь 33.014, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н;
- Профессиональный стандарт. Кондитер 33.010, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н;
- Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания 33.008, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н;
- Профессиональный стандарт. Официант/бармен 33.013, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 910н;

- Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 19 июля 2022 г. № 662 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;
- Письма Минобрнауки Российской Федерации от 21.12.2022 г. № МН-5/35982 и от 27.12.2022 г. №МН-5/36034 «О включении в образовательные программы высшего образования модуля «Основы военной подготовки»;
- нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет»;
- нормативно-методические документы ФГБОУ ВО «МГТУ».

1.2. В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки - Технология продуктов общественного питания) государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам высшего образования, является обязательной и включает в себя подготовку выпускной квалификационной работы.

1.3. Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня теоретической и практической подготовленности выпускника к реализации видов профессиональной деятельности, степени освоения компетенций, установленных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки - Технология продуктов общественного питания) и основной профессиональной образовательной программой.

1.4. Государственная итоговая аттестация организуется и осуществляется в соответствии с п. 6.8 ФГОС ВО и включает в себя подготовку выпускной квалификационной работы.

1.5. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ соответствующим требованиям федерального образовательного стандарта.

1.6. Государственная итоговая аттестация завершает процесс освоения имеющих государственную аккредитацию программ подготовки бакалавров Университета.

1.7. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный план по соответствующим образовательным программам бакалавриата.

1.8. Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

1.9. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки - Технология продуктов общественного питания):

Область профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительных профессиональных программ; в сфере научных исследований);

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

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

-продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

-продукция питания различного назначения;

-методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

-технологическое оборудование;

-сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

-центральный офис сети предприятий питания.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

- технологическая;

- научно-исследовательская.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые, ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

-организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

-разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

-участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

-осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;

-разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

-разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

-внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

-организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

-проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

-оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

научно-исследовательская деятельность:

-проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

-разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

-анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

-участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

-использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве

продукции питания;

-участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.

Программа бакалавриата направлена на освоение всех видов профессиональной деятельности, к которым готовится выпускник.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ: 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (ПРОФИЛЬ ПОДГОТОВКИ - ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ) (УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ - БАКАЛАВРИАТ)

2.1 Компетенции выпускника ОПОП, формируемые в результате освоения данной ОПОП ВО

Результаты освоения ОП бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОПОП бакалавриата выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции и индикаторы их достижения

Результаты освоения ОПОП бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и навыки в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник ФГБОУ ВО «МГТУ», освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания», должен обладать следующими универсальными компетенциями:

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи УК-1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи УК-1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки УК-1.4. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности УК-1.5. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих

	цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ее достижение в соответствии с действующим законодательством. УК-2.2 Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений исходя из действующих правовых норм. УК-2.3. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время. УК-2.4. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта.
Командная работа и лидерство	УК-3.Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде. УК-3.2. Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.). УК-3.3. Прогнозирует результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата. УК-3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы 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. Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. УК-4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках. УК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках. УК-4.4. Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; •критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. УК-4.5. Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям. УК-5.2. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. УК-5.3. Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов

		исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира. УК-5.4. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
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. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.3. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата. УК-6.4. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.
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. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни. УК-7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.

Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности в бытовой, производственной и природной средах. УК-8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций различного происхождения. УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и военных конфликтов.
Инклюзивная компетентность	УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Осуществляет действия по организации доступной среды для людей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). УК-9.2. Осуществляет мониторинг присутствия людей с ОВЗ в профессиональной сфере. УК 9.3. Транслирует толерантное отношение к людям с ОВЗ в социальной и профессиональной сферах.
Экономическая культура,в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике УК-10.2. Применяет методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использует финансовые инструменты и методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности, управляет финансовыми ресурсами и контролирует собственные экономические риски. УК-10.3. Обосновывает экономически, финансово грамотное поведение индивида как гражданина вне зависимости от его профессиональной деятельности.
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1. Использует в профессиональной сфере действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией. УК-11.2. Использует в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма,

		терроризма и коррупции. УК-11.3. Использует в профессиональной сфере навыки оценки угроз проявления экстремизма, терроризма и коррупции

Выпускник ФГБОУ ВО «МГТУ», освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания», должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	**Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции**
ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности.	ОПК-1.1. Использует информационную и коммуникационную культуру и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности ОПК-1.2. Демонстрирует знание информационной и коммуникационной культуры и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности ОПК-1.3. Применяет информационно-коммуникационную культуру и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	ОПК-2.1. Использует основные законы и методы исследований естественных наук для решения стандартных задач в сфере общественного питания. ОПК-2.2. Демонстрирует знание основных законов и методов исследований естественных наук, необходимых для решения типовых задач в сфере общественного питания. ОПК-2.3. Применяет основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач в сфере общественного питания
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	ОПК-3.1. Готов эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. ОПК-3.2. Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования и приборов, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство ОПК-3.3. Владеет знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования, и приборов.
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания.	ОПК-4.1. Обосновывает и осуществляет технологические процессы производства продукции питания ОПК-4.2. Способен разрабатывать мероприятия по

	совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. ОПК-4.3. Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.	ОПК-5.1. Способен организовать и осуществить технологический процесс производства продукции питания ОПК-5.2. Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. ОПК-5.3. Способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. ОПК-5.4. Использует существующие нормативные документы по вопросам общественного питания, нормы и регламенты проведения работ в сфере общественного питания, оформляет специальные документы для осуществления организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов ОПК-5.5. Ведет учетно-отчетную документацию по организации и контролю производства продукции питания, в том числе в электронном виде.

Выпускник ФГБОУ ВО «МГТУ», освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания», должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

Задачи ПД	**Объект или область знания**	**Код и наименование профессиональной компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции**
Тип задач профессиональной деятельности: технологический			
Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-1. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПКУВ-1.1. Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания. ПКУВ-1.2. Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами.

обслуживания на предприятиях питания Контроль за эффективной деятельностью предприятия питания.			ПКУВ-1.3. Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
Контроль за эффективной деятельностью предприятия питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-2. Способен использовать основы экономических знаний в сфере общественного питания	ПКУВ-2.1. Проводит экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности. ПКУВ-2.2. Определяет экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности ПКУВ-2.3. Применяет основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания. ПКУВ-2.4. Использует экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности; ПКУВ-2.5. Владеет методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания.
Производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-3. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПКУВ-3.1. Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. ПКУВ-3.2. Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания.

Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-4. Способен владеть 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	ПКУВ-4.1. Владеет современными информационными технологиями и управляет информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности ПКУВ-4.2. Использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.
Производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-5. Способен владеть 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	ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. ПКУВ-5.2. Владеет методами измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.
Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция	ПКУВ-6. Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции	ПКУВ-6.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического

новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания	питания различного назначения Технологическое оборудование	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	решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания ПКУВ-6.2. Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.
Эксплуатация технологического оборудования предприятий питания	Технологическое оборудование	ПКУВ-7. Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПКУВ-7.1. Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. ПКУВ-7.2. Оценивает и планирует внедрение инноваций в производство.
Разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-8. Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ПКУВ-8.1. Организовывает документооборот по производству на предприятии питания. ПКУВ-8.2. Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
Контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция	ПКУВ-9. Способен к обслуживанию гостей организации питания, подаче блюд и напитков.	ПКУВ-9.1. Способен принять заказы у гостей организации питания на блюда и напитки, обслуживать гостей в зале организации питания и

	питания различного назначения Технологическое оборудование		провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы. ПКУВ-9.2. Способен обслуживать гостей в баре организации питания и провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы. ПКУВ-9.3. Способен обслуживать мероприятие в организациях питания и на выездных мероприятиях.
		ПКУВ-10. Способен проводить экономический анализ деятельности предприятия	ПКУВ-10.1. Осуществляет сбор, мониторинг и обработку данных для проведения расчетов экономических показателей организации. ПКУВ-10.2. Осуществляет расчет и анализ экономических показателей результатов деятельности организации
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский			
Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов. Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Продовольственное сырье растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	ПКУВ-11. Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания	ПКУВ-11.1. Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания ПКУВ-11.2. Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания.
Участие в проведении	Продовольственное сырье	ПКУВ-12. Способен	ПКУВ-12.1. Определяет под руководством

научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов. Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	растительного и животного происхождения Продукция питания различного назначения Технологическое оборудование	проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения	специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований ПКУВ-12.2. Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы.

Полный состав обязательных УК, ОПК и ПКУВ с их краткой характеристикой представлен в виде компетентностной модели выпускника как совокупного ожидаемого результата образования по завершении освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Итоговая государственная аттестации по образовательной программе направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль – «Технология продуктов общественного питания» включает:

а) защиту выпускной квалификационной работы.

2.2. Распределение компетенций

Код компетенции Содержание компетенции	Вид государственного испытания, в ходе которого проверяется сформированность компетенции
	Защита ВКР
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 проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	+
ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	+
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	+
ПКУВ-1. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	+
ПКУВ-2. Способен использовать основы экономических знаний в сфере общественного питания	+
ПКУВ-3. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров	+

технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
ПКУВ-4. Способен владеть 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	+
ПКУВ-5. Способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест	+
ПКУВ-6. Готов 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	+
ПКУВ-7. Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	+
ПКУВ-8. Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	+
ПКУВ-9. Способен к обслуживанию гостей организации питания, подаче блюд и напитков.	+
ПКУВ-10. Способен проводить экономический анализ деятельности предприятия	+
ПКУВ-11. Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания	+
ПКУВ-12. Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения	+

3. ЦЕЛЬ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания включает:

- подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

Научно-методический совет направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в рамках ОПОП разработал программу итоговой аттестации на основе локальных актов (Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в Майкопском государственном технологическом университете от 1 июня 2016 г.). Программа определяет требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ.

Цель государственной итоговой аттестации – выявить и оценить сформированность компетенций обучающегося в сфере технологии продукции и организации общественного питания, а именно - технологии продуктов общественного питания, установление соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы, разработанной в Майкопском государственном технологическом университете, требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

3.1 МЕСТО ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ подготовки научно-педагогических кадров требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль подготовки – Технология продуктов общественного питания) входит в состав **Блока 3** «Государственная итоговая аттестация», и завершается присвоением квалификации «Бакалавр».

Государственная итоговая аттестация носит тесную межпредметную связь с дисциплинами, входящими в структуру рабочего учебного плана указанной направленности.

В ходе государственной итоговой аттестации обучающийся должен продемонстрировать следующие знания, умения и навыки:

Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Вид государственного испытания, в ходе которого проверяется сформированность компетенции
		Защита ВКР
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации,	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию	**Знать:** логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности. **Уметь:** аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации. **Владеть:** навыками сопоставления разных

применять системный подход для решения поставленных задач	задачи.	источников информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений.
	УК-1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	**Знать:** - особенности системного и критического мышления и демонстрировать готовность к нему; - логические формы и процедуры, демонстрировать способность к рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности. **Уметь:** анализировать источники информации с точки зрения временных и пространственных условий их возникновения. **Владеть:** навыками определения практических последствий изложенного решения задачи.
	УК-1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	**Знать:** логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности. **Уметь:** аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации. **Владеть:** навыками определения практических последствий изложенного решения задачи.
	УК-1.4. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности.	**Знать:** основные термины и базовые элементы, методы исследований в системе социально-гуманитарном знания. **Уметь:** критически оценивать информацию, независимо от источника, самостоятельно приобретать и систематизировать знания, аргументированно отстаивать свою точку зрения. **Владеть:** конкретной методологией и базовыми методами социально-гуманитарных дисциплин, позволяющими осуществлять решение широкого класса с задач научно-исследовательского и прикладного характера.
	УК-1.5. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.	**Знать:** логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности. **Уметь:** аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации. **Владеть:** навыками определения практических последствий изложенного решения задачи.
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм,	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение в соответствии с действующим	**Знать:** - понятия государства, права, нормы права; основы конституционного строя России; основы гражданского, трудового, административного, уголовного, экологического и семейного права; содержание правового статуса человека и гражданина, способы осуществления и защиты гражданами своих прав и свобод. - основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.

имеющихся ресурсов и ограничений	законодательством.	**Уметь:** - работать с нормативными и правовыми документами, критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков; - определять круг задач в рамках профессиональной деятельности. **Владеть:** - навыками использования нормативных и правовых документов; способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства, международного и российского права - методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов, и явлений.
	УК-2.2 Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений исходя из действующих правовых норм.	**Знать:** - основные понятия и категории права, ориентироваться в системе законодательства для реализации различных правовых документов по проектированию, конструированию, производству и сопровождению объектов профессиональной деятельности - необходимые для осуществления профессиональной деятельности системные знания в области экономики. **Уметь:** - воспринимать и обобщать информацию, а также юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения - соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в профессиональной деятельности. **Владеть:** - навыками поиска требуемой правовой информации и подготовки базовых документов правового характера - навыками применения современного инструментария для решения экономических задач.
	УК-2.3. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время.	**Знать:** основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач. **Уметь:** определять круг задач в рамках профессиональной деятельности. **Владеть:** навыками применения современного инструментария для решения экономических

	УК-2.4. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта.	**Знать:** необходимые для осуществления профессиональной деятельности системные знания в области экономики. **Уметь:** - проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты; определять круг задач в рамках профессиональной деятельности; - планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов. **Владеть:** методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов, и явлений.
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.	**Знать:** методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи). ***Уметь:*** разрабатывать план групповых и организационных коммуникаций (коммуникационных процессов) в ходе решения лингвистической задачи. ***Владеть:*** умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели.
	УК-3.2. Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.).	**Знать:** системные характеристики участников социокультурного процесса, основные формы социального взаимодействия, типы социальной коммуникации. **Уметь:** на практике выявить значимые качества участников социокультурного взаимодействия для эффективной коммуникации и совместной деятельности. **Владеть:** примами и методами эффективной коммуникации для совместной деятельности и отношений на личностном и групповом уровнях.

	УК-3.3. Прогнозирует результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.	**Знать:** методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи). **Уметь:** разрабатывать командную стратегию. **Владеть:** умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели.
	УК-3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды.	**Знать:** методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи). **Уметь:** формулировать задачи для достижения поставленной перед командой цели. **Владеть:** умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели.
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.	**Знать:** - основные законы языка, понятия культуры и этики речи; функциональные стили современного языка; стили делового общения; вербальные и невербальные средства коммуникации; - нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; вербальные и невербальные средства профессионально-делового взаимодействия; принципы построения публичной речи, ведения дискуссий и круглых столов. **Уметь:** - вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке; использовать знания о коммуникативных качествах речи в межличностном общении и профессиональной деятельности; - выбирать языковые средства, уместные для конкретной коммуникативной ситуации. **Владеть**: - современными информационно-коммуникативные средствами в процессе общения; навыками вербальной и невербальной коммуникации в профессиональной области. - навыками передачи связных аргументированных высказываний; навыками построения высказывания с учетом литературных норм и коммуникативной ситуации; навыками использования коммуникативно приемлемых стилей делового общения и представления своей точки зрения в ходе публичных выступлений.

	УК-4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках.	**Знать:** основные понятия культуры и этики речи; нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; информационно-коммуникационные технологии; **Уметь:** вести поиск необходимой деловой информации для решения стандартных коммуникативных задач; использовать знание языковых норм; **Владеть**: навыками решения стандартных коммуникативных задач; методами совершенствования навыков грамотного письма и говорения.
	УК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках.	**Знать:** - основы составления, оформления и редактирования научных и официально-деловых текстов, особенности коммуникативных стратегий и тактик в деловой сфере профессиональной деятельности; особенности стилистики официальных и неофициальных писем; социокультурные различия в формате корреспонденции; - правила организации личной и деловой письменной коммуникации; речевой этикет, отражающий особенности культуры страны изучаемого языка. **Уметь:** - определять природу, структуру и основные элементы деловой коммуникации, соблюдать стилистические и языковые нормы в официально-деловом письменном тексте, строить, оформлять и редактировать основные официально-деловые тексты, анализировать коммуникативные стратегии и тактики в деловой сфере профессиональной деятельности; - осуществлять обмен деловой корреспонденцией на иностранном языке с учетом языковых норм и социокультурных различий. **Владеть:** - навыками использования современных принципов деловой коммуникации в профессиональной деятельности; стилистическими и языковыми нормами официально-делового стиля. - навыками организации письменной иноязычной речи; навыками употребления функционально дифференцированных языковых средств в соответствии с конкретными коммуникативными целями.

	УК-4.4. Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; •критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.	**Знать:** этические нормы языка; понятия «речевое взаимодействие», «диалогическое общение» для сотрудничества в академической коммуникации общения; особенности ораторского искусства; **Уметь:** осуществлять коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении; вести диалогическую и монологическую речь с использованием наиболее употребительных лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях официального и неофициального общения с учетом специфики тем коммуникаций; **Владеть:** различными речевыми формами: описание, сообщение, разъяснение, рассуждение; этическими нормами языка; формами группового общения: беседа, интервью; богатым словарным запасом на основе проработанных текстов и прочитанных произведений.
	УК-4.5. Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.	**Знать:** терминологическую, общенаучную, служебную лексику научной профессиональной литературы, лексику устной формы общения. **Уметь:** переводить аутентичные профессиональные тексты с иностранного на государственный язык и обратно. **Владеть:** навыками анализа и реферирования профессионально-деловых текстов.
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям.	**Знать:** - особенности межкультурного взаимодействия; - основные типы мировоззрения. **Уметь:** - выявлять обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем особенности межкультурного взаимодействия; - преодолевать культурный барьер, воспринимая межкультурные различия; - конструктивно взаимодействовать с представителями разных социокультурных типов. **Владеть:** - способностью использовать набор

		коммуникативных средств и делать их правильный выбор в зависимости от ситуации общения. - навыком эффективной коммуникации на основе толерантности.
	УК-5.2. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.	**Знать:** - основные этапы культурно-исторического развития общества; - основные типы мировоззрения. **Уметь:** - анализировать закономерности исторического развития; - реализовывать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов культурно-исторического и социокультурного развития России и других регионов в контексте ряда культурных традиций мира. - анализировать закономерности исторического развития. **Владеть:** - специальной терминологией, методами анализа современной ситуации в стране и мире.
	УК-5.3. Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира.	**Знать:** - принципы толерантного отношения к культурным особенностям представителей различных этносов и конфессий. - основные типы мировоззрения; - типы социального взаимодействия на групповом и индивидуальном уровнях. **Уметь:** - реализовывать недискриминационное толерантное восприятие культурных особенностей в личном и массовом общении и выполнении поставленной задачи. - конструктивно взаимодействовать с представителями разных социокультурных типов. **Владеть:** - способностью придерживается принципов недискриминационного взаимодействия и толерантного восприятия культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий. - навыком эффективной коммуникации на основе толерантности.
	УК-5.4. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую	**Знать:** - сущность категорий «ценность», «гражданственность». - основные типы мировоззрения;

	позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера	**Уметь:** - определять базовые ценности в системе мировоззрения разных социокультурных общностей с позиций гражданина; **Владеть:** - способностью аргументированной оценки ценностной системы своего общества и объективным анализом ценностной системы других обществ. - навыком эффективной коммуникации на основе толерантности.
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	**Знать:** основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности, и требований рынка труда. **Уметь:** - планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач; - находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития. **Владеть:** навыками определения реалистических целей профессионального роста.
	УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	**Знать:** основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности, и требований рынка труда. **Уметь:** расставлять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; - планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач. **Владеть:** навыками определения реалистических целей профессионального роста.
	УК-6.3. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.	**Знать:** основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности, и требований рынка труда. **Уметь:** подвергать критическому анализу проделанную работу. **Владеть:** навыками определения реалистических целей профессионального роста.

	УК-6.4. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.	**Знать:** основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности, и требований рынка труда. **Уметь:** - планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач; - находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития. **Владеть:** навыками выявления стимулов для саморазвития.
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	**Знать:** нормы здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности, обеспечивающему полноценную социальную и профессиональную деятельность. **Уметь:** использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личностных, жизненных целей. **Владеть:** средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования.
	УК-7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	**Знать:** требования к физическим качествам, предъявляемые профессией; иметь представление о предоставляемых физической культурой возможностях укрепления здоровья, совершенствования физических качеств, в том числе профессионально необходимых. **Уметь:** оценивать свой уровень физической подготовленности на основе рекомендованных критериев, выявлять проблемы в сфере сформированности физических качеств и ставить цели по совершенствованию собственной физической подготовленности. **Владеть:** основами оздоровительной физической культуры с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельност	УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности в бытовой, производственной и природной средах.	**Знать:** принципы, методы и средства обеспечения безопасных и/или комфортных условий жизнедеятельности в техносфере. **Уметь:** создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в бытовой, производственной и природной средах. **Владеть:** средствами и методами обеспечения безопасных и комфортных условий жизнедеятельности в бытовой, производственной и природной средах.

и для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций различного происхождения.	**Знать:** методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях. **Уметь:** идентифицировать опасности различного происхождения; выявлять и устранять проблемы связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; оценивать возможные риски от чрезвычайных ситуаций различного происхождения. **Владеть:** навыками организации мероприятий по охране труда и технике безопасности на рабочем месте; навыками оказания первой помощи и защиты производственного персонала от возможных последствий чрезвычайных ситуаций.
	УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и военных конфликтов.	**Знать:** правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, а также военных конфликтов; способы оповещения населения об опасности в случае возникновения чрезвычайных ситуаций различного происхождения. **Уметь:** выполнять действия по защите населения от возможных последствий чрезвычайных ситуаций различного происхождения; пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты. **Владеть:** практическими навыками по предотвращению возникновения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, и военных конфликтов.
УК-9 Способен использовать базовые дефектологически е знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Осуществляет действия по организации доступной среды для людей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).	**Знать:** основные принципы социально-психологической адаптации лиц с ОВЗ в различных сферах жизни. **Уметь:** определять проявления ОВЗ у участников социально-профессионального взаимодействия. **Владеть:** навыками социально-психологического сопровождения лиц с ОВЗ в процессе их социализации и адаптации в социальной и профессиональной сферах.
	УК-9.2. Осуществляет мониторинг присутствия людей с ОВЗ в профессиональной сфере.	**Знать:** основные формы ОВЗ (по речи, слуху, зрению, опорно-двигательному аппарату, замедленному психическому развитию). **Уметь:** определять проявления ОВЗ у участников социально-профессионального взаимодействия. **Владеть:** навыками эффективной коммуникации в профессиональной и социальной сферах с людьми с ОВЗ.
	УК 9.3. Транслирует толерантное отношение к людям с ОВЗ в социальной и профессиональной	**Знать:** основные принципы социально-психологической адаптации лиц с ОВЗ в различных сферах жизни. **Уметь:** применять базовые дефектологические знания для социально-психологической адаптации

	сферах.	лиц с ОВЗ на основе принципов толерантности, солидарности и безопасности. **Владеть:** навыками эффективной коммуникации в профессиональной и социальной сферах с людьми с ОВЗ.
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике	**Знать**: - экономические законы производства: спроса и предложения, рыночного ценообразования, положительные и отрицательные стороны рыночной и нерыночной экономики; - основы микроэкономики, теорию потребительского поведения, издержки производства, типы рыночных структур, рынки факторов производства; основы макроэкономической политики государства, основные макроэкономические показатели и принципы их расчета; механизм формирования валового внутреннего продукта и валового национального дохода, теорию макроэкономического равновесия, бюджетно-налоговую и денежно-кредитную политику, механизм регулирования инфляции и безработицы; основы функционирования мировой экономики. **Уметь:** - оценивать постоянно изменяющуюся социально-экономическую ситуацию в организации и ее влияние на возникновение управленческих проблем и задач; - применять творческий, аналитический, прогностический, креативный и др. подходы к решению проблемы исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; - использовать экономический инструментарий анализа внешней и внутренней среды бизнеса (организации); адекватно воспринимать содержание, находить и анализировать экономическую информацию, имеющуюся в экономической литературе и используемую в СМИ для ориентирования в основных текущих проблемах экономики; - анализировать экономическую политику государства, формировать собственную позицию по отношению к ней и вырабатывать свою точку зрения на происходящие в стране экономические процессы **Владеть:** - навыками решения простейших задач по дисциплине; навыками графического иллюстрирования вопросов экономики; - методами системного творческого решения проблемы исследования на базовом уровне исходя из поставленных задач и ожидаемых результатов; навыками содержательной интерпретацией и

		адаптацией знаний экономической теории для решения профессиональных задач; способностью к обобщению, поиску и оценке альтернативных способов решения поставленных экономических задач.
	УК-10.2. Применяет методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использует финансовые инструменты и методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности, управляет финансовыми ресурсами и контролирует собственные экономические риски.	**Знать:** основные принципы и содержание экономических законов и категорий, структуру экономических показателей; источники и способы анализа экономической информации, характеризующей денежную, валютную, кредитную, банковскую системы. **Уметь:** применять экономические модели и методы для описания процессов и явлений в различных сферах деятельности; - пользоваться различными инструментами сбора, анализа и обработки экономических данных; - организовывать собственную деятельность числе в области учёта расходов и доходов, приобретения финансовых продуктов услуг), выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; - правильно использовать теоретические практической деятельности по использованию экономической информации; - результативно использовать современные финансовые инструменты; - решать типичные задачи в области семейного бюджета. **Владеть:** основами экономических знаний для описания, моделирования и анализа экономических процессов и явлений в различных сферах деятельности; методами сбора и анализа экономической информации.
	УК-10.3. Обосновывает экономически, финансово грамотное поведение индивида как гражданина вне зависимости от его профессиональной деятельности.	**Знать:** финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски **Уметь:** использовать финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски **Владеть:** методами рационального подхода к управлению личным и семейным бюджетом, на базе которого человек организует эффективное расходование своих средств; - навыками поддержания здорового баланса доходов и расходов в личном и семейном бюджете; навыками успешного использования инструментов инвестирования и сбережения, и избежание бессмысленных трат и финансовых потерь.

УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.1. Использует в профессиональной сфере действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией.	**Знать:** правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией. **Уметь:** использовать положения современного законодательства в области противодействия экстремизму, терроризму и коррупции. **Владеть:** навыками применения правовых норм, регулирующих борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией.
	УК-11.2. Использует в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупции.	**Знать:** основы социальных и профессиональных антикоррупционных, антитеррористических и антиэкстремистских взаимоотношений. **Уметь:** использовать в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции. **Владеть:** навыками антикоррупционных, антитеррористических и антиэкстремистских взаимоотношений в социальной и профессиональной сферах.
	УК-11.3. Использует в профессиональной сфере навыки оценки угроз проявления экстремизма, терроризма и коррупции	**Знать:** социально-культурные причины проявления экстремизма, терроризма и коррупции. **Уметь**: распознавать проявления экстремизма, терроризма и коррупции в общественной системе. **Владеть**: идеологическими механизмами регулирования борьбы с проявлением экстремизма, терроризма и коррупции.
ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.1. Использует информационную и коммуникационную культуру и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности ОПК-1.2. Демонстрирует знание информационной и коммуникационной культуры и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности ОПК-1.3. Применяет информационно-коммуникационную	**Знать:** сущность и значение информации в развитии современного общества; основные закономерности функционирования информационных процессов в различных системах; используемые в сфере общественного питания методы информационно-коммуникационных технологий для решения задач информационной безопасности; основные источники информации для решения задач. **Уметь:** на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности решать стандартные задачи; использовать базовые знания об информационных системах для решения исследовательских профессиональных задач; проводить поиск научной и технической информации с использованием общих и специализированных баз данных. **Владеть:** информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в сфере общественного питания; методами решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных

	культуру и технологии в сфере общественного питания с учетом основных требований информационной безопасности	технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; навыками управления информацией для решения исследовательских профессиональных задач.
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Использует основные законы и методы исследований естественных наук для решения стандартных задач в сфере общественного питания. ОПК-2.2. Демонстрирует знание основных законов и методов исследований естественных наук, необходимых для решения типовых задач в сфере общественного питания. ОПК-2.3. Применяет основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач в сфере общественного питания	**Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в сфере общественного питания. **Уметь:** применять знания основных законов естественнонаучных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в сфере общественного питания. **Владеть:** основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач в сфере общественного питания.
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Готов эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. ОПК-3.2. Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования и	**Знать:** инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. **Уметь:** использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания **Владеть:** знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

	приборов, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство ОПК-3.3. Владеет знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования, и приборов.	
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Обосновывает и осуществляет технологические процессы производства продукции питания ОПК-4.2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. ОПК-4.3. Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	**Знать**: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов**,** мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. **Уметь:** осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. **Владеть:** способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Способен организовать и осуществить технологический процесс производства продукции питания ОПК-5.2. Использует технические средства	**Знать:** современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания. **Уметь:** организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

	для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. ОПК-5.3. Способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. ОПК-5.4. Использует существующие нормативные документы по вопросам общественного питания, нормы и регламенты проведения работ в сфере общественного питания, оформляет специальные документы для осуществления организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов ОПК-5.5. Ведет учетно-отчетную документацию по организации и контролю производства продукции питания, в том числе в электронном виде.	**Владеть:** способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.
ПКУВ-1. Управление текущей деятельностью	ПКУВ-1.1. Управляет материальными ресурсами и персоналом	**Знать:** законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности

департаментов (служб, отделов) предприятия питания	департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПКУВ-1.2. Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами ПКУВ-1.3. Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания. **Уметь:** оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания. **Владеть:** стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.
ПКУВ-2. Способен использовать основы экономических знаний в сфере общественного питания	ПКУВ-2.1. Проводит экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности. ПКУВ-2.2. Определяет экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности ПКУВ-2.3. Применяет основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания. ПКУВ-2.4.	**Знать**: - основы экономических теорий и экономических систем; - основные законы микро- и макроэкономики, бизнес-планирования, оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятий общественного питания; - базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики; - состав, структуру и способы расчета основных показателей результатов производства; - сущность маркетинга как экономического процесса; - состав внутренних и внешних специфических факторов, влияющих на процесс принятия маркетинговых решений; - значимость маркетинговых решений с учетом интересов организации, потребителей, заинтересованных социальных групп и общества в целом; - основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания. **Уметь:** - использовать основы экономических знаний в

	Использует экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности; ПКУВ-2.5. Владеет методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания.	различных сферах жизнедеятельности; - использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов, - проводить экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности; - использовать основы экономических знаний в различных сферах маркетинговой деятельности; - определять экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности; - определять границы целевых рынков фирмы и оценивать количественные и качественные параметры спроса на них; - применять основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания. **Владеть:** - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности - навыками развития экономического образа мышления; - методами экономической теории, умениями расчета экономических показателей; - способностью использовать экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности; - навыками постановки маркетинговых и управленческих целей и их эффективного достижения; - основными методами оценки экономической эффективности маркетинговых мероприятий и программ; - техникой выявления внешних угроз и методами количественной оценки рисков; - методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания.
ПКУВ-3. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический	ПКУВ-3.1. Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции ПКУВ-3.2. Обосновывает и реализует технологический процесс производства	**Знать**: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. **Уметь:** использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания **Владеть:** техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции

процесс производства продукции питания	продукции питания	
ПКУВ-4. Способен владеть 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	ПКУВ-4.1. Владеет современными информационными технологиями и управляет информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности ПКУВ-4.2. Использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	**Знать**: современные информационные технологии, информацию с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. **Уметь:** 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. **Владеть:** современными информационными технологиями, информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности.
ПКУВ-5. Способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест	ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. ПКУВ-5.2. Владеет методами измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.	**Знать**: правила 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. **Уметь:** анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. **Владеть:** правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест.

ПКУВ-6. Готов 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	ПКУВ-6.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания ПКУВ-6.2. Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	**Знать**: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. **Уметь:** 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. **Владеть:** способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.
ПКУВ-7. Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПКУВ-7.1. Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. ПКУВ-7.2. Оценивает и планирует внедрение инноваций в производство	**Знать**: производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. **Уметь:** оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. **Владеть:** методами расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования.
ПКУВ-8. Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства	ПКУВ-8.1. Организовывает документооборот по производству на предприятии питания. ПКУВ-8.2. Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях	**Знать**: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. **Уметь:** организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. **Владеть:** способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях

продукции питания	производства продукции питания	производства продукции питания
ПКУВ-9. Способен к обслуживанию гостей организации питания, подаче блюд и напитков.	ПКУВ-9.1. Способен принять заказы у гостей организации питания на блюда и напитки, обслуживать гостей в зале организации питания и провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы. ПКУВ-9.2. Способен обслуживать гостей в баре организации питания и провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы. ПКУВ-9.3. Способен обслуживать мероприятие в организациях питания и на выездных мероприятиях.	**Знать:** - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - характеристику блюд и напитков, включенных в меню; - правила сочетаемости напитков и блюд; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания; - порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания. **Уметь:** - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; - презентовать гостям блюда и напитки при подаче; - проводить оформление счета для оплаты. **Владеть:** - способностью осуществлять передачу заказа гостей организации питания на кухню организации питания; - способностью получения блюд и напитков с кухни организации питания; - проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ.
ПКУВ-10. Способен проводить экономический анализ деятельности предприятия	ПКУВ-10.1. Осуществляет сбор, мониторинг и обработку данных для проведения расчетов экономических показателей организации. ПКУВ-10.2. Осуществляет расчет и анализ экономических показателей результатов деятельности организации	**Знать:** - нормативно-правовые акты, регулирующие финансово-хозяйственную деятельность организации; - методы сбора и обработки экономической информации, осуществления технико-экономических расчетов и анализа хозяйственной деятельности организации; - порядок разработки перспективных и годовых планов хозяйственно-финансовой и производственной деятельности организации. **Уметь:** - составлять проекты хозяйственно-финансовой, производственной и коммерческой деятельности (бизнес-планов) организации; - осуществлять экономический анализ хозяйственной деятельности и ее подразделений, выявлять резервы производства;

		- разрабатывать меры по обеспечению режима экономии, повышению рентабельности производства, конкурентоспособности выпускаемой продукции, производительности труда; - анализировать результаты расчетов финансово-экономических показателей и обосновывать полученные выводы; - предлагать организационно-управленческие решения, которые могут привести к повышению экономической эффективности деятельности организации. **Владеть:** - методами сбора и обработки исходных данных для составления проектов хозяйственно-финансовой, производственной и коммерческой деятельности (бизнес-планов) организации; - методами выполнения расчетов по материальным, трудовым и финансовым затратам, необходимых для производства и реализации выпускаемой продукции, освоения новых видов продукции, производимых услуг.
ПКУВ-11. Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания	ПКУВ-11.1. Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания ПКУВ-11.2. Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания	**Знать:** современное состояние теории и практики в сфере общественного питания. **Уметь:** анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии. **Владеть:** методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения.
ПКУВ-12. Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и	ПКУВ-12.1. Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует	**Знать:** объекты и методы научных исследований в сфере общественного питания, планирование и постановку эксперимента. **Уметь:** проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения. **Владеть:** методами планирования и постановки эксперимента, методами проведения научных исследований, анализа и статистической обработки

предложения	современные методы исследований ПКУВ-12.2. Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы	экспериментальных данных.

3.2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусмотрены следующие формы организации педагогического процесса и контроля знаний:

для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- для выполнения контрольных заданий при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке выполнения контрольных заданий оформляются увеличенным шрифтом (размер 16-20);

для глухих и слабослышащих:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих все контрольные задания по желанию обучающихся могут проводиться в письменной форме.

Основной формой организации педагогического процесса является интегрированное обучение инвалидов, т.е. все обучающиеся обучаются в смешанных группах, имеют возможность постоянно общаться со сверстниками, легче адаптируются в социуме.

4. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1. Для проведения государственной итоговой аттестации необходима аудитория на 10 мест, 2 компьютера, подключенных к сети «Интернет», а также ручки, чистая бумага формата А4, пюпитр (кафедра), проектор, экран / монитор, системный блок со средствами ввода информации на экран.

5.2. Для представления государственной экзаменационной комиссии подготовленной выпускной квалификационной работы необходима аудитория на 15-20 мест, пюпитр (кафедра), проектор, экран / монитор, системный блок со средствами вывода информации на экран.

5.3. При проведении государственной итоговой аттестации необходимо использование лицензионного программного обеспечения, включающего в себя: Windows XP professional Russian, Windows 8 (10), MS Office 2003, MS Office2010, Антивирус Касперского, Информационно-справочная система «Консультант +».

ФГБОУ ВО «МГТУ», реализующий ОПОП направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю подготовки «Технология продуктов общественного питания», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Выпускающая кафедра располагает достаточным аудиторным фондом для проведения лекционных, практических, лабораторных и индивидуальных занятий преподавателей со студентами, проведения консультаций и экзаменов, организации и проведения самостоятельной работы студентов, научно-исследовательской работы, дипломного проектирования.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых проектов, работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации ОПОП направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием: лаборатория производства кулинарной продукции, лаборатория физико-химических методов анализа пищевых продуктов, лаборатория оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации. Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для реализации ОПОП направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

а) аудитории, оснащенные обычной доской, партами – для проведения лекционных и практических занятий;

б) компьютерные классы с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением, тренажерами, компьютерными моделями;

в) аудитории с мультимедийным и аудиооборудованием;

г) библиотека с читальными залами, книжный фонд которой составляют научная, методическая, учебная и художественная литература, научные журналы, электронные ресурсы;

д) медиатека вузовских электронных материалов, где всем участникам образовательного процесса предоставляется свободный доступ к образовательным ресурсам Интернета;

е) класс открытого доступа в Интернет;

ж) образовательный сайт, на котором находится информация о вузе, образовательной литературе, экзаменах, материалы для углубленного изучения по отдельным дисциплинам, олимпиадные задания, нормативно-правовые документы;

з) спортивный зал для занятий физической культурой и спортом.

При использовании электронных изданий, каждый обучающийся обеспечен во время самостоятельной подготовки рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Обеспеченность компьютерным временем с доступом в Интернет составляет не менее 1 входа на 50 пользователей.

5. ПОКАЗАТЕЛИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫНОСИМЫХ ДЛЯ КОНТРОЛЯ НА ГОСУДАРСТВЕННУЮ ИТОГОВУЮ АТТЕСТАЦИЮ

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	**Критерии оценивания результатов обучения**			
	неудовлетворительно	**удовлетворительно**	**хорошо**	**отлично**
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач				
Знать: -логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности. - особенности системного и критического мышления и демонстрировать готовность к нему. - основные термины и базовые элементы, методы исследований в системе социально-гуманитарном знания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
Уметь: аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации. - анализировать источники информации с точки зрения временных и пространственных условий их возникновения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
Владеть: навыками сопоставления разных источников информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. - навыками определения практических последствий изложенного решения задачи. - конкретной методологией и базовыми	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение

методами социально-гуманитарных дисциплин, позволяющими осуществлять решение широкого класса с задач научно-исследовательского и прикладного характера.				
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				
Знать: - понятия государства, права, нормы права; основы конституционного строя России; основы гражданского, трудового, административного, уголовного, экологического и семейного права; содержание правового статуса человека и гражданина, способы осуществления и защиты гражданами своих прав и свобод. - основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
Уметь: - работать с нормативными и правовыми документами, критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков; - определять круг задач в рамках профессиональной деятельности. - воспринимать и обобщать информацию, а также юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения - соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения

профессиональной деятельности.				
Владеть: - навыками использования нормативных и правовых документов; способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства, международного и российского права - методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов, и явлений. - навыками поиска требуемой правовой информации и подготовки базовых документов правового характера - навыками применения современного инструментария для решения экономических задач.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде				
Знать: - методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи). - системные характеристики участников социокультурного процесса, основные формы социального взаимодействия, типы социальной коммуникации.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
Уметь: - разрабатывать план групповых и организационных коммуникаций (коммуникационных процессов) в ходе решения лингвистической задачи.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения

- на практике выявить значимые качества участников социокультурного взаимодействия для эффективной коммуникации и совместной деятельности. - разрабатывать командную стратегию.				
Владеть: - умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели. - примами и методами эффективной коммуникации для совместной деятельности и отношений на личностном и групповом уровнях.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)				
Знать: - основные законы языка, понятия культуры и этики речи; функциональные стили современного языка; стили делового общения; вербальные и невербальные средства коммуникации; - нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; вербальные и невербальные средства профессионально-делового взаимодействия; принципы построения публичной речи, ведения дискуссий и круглых столов. - основные понятия культуры и этики речи; нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; информационно-	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания

коммуникационные технологии; - этические нормы языка; понятия «речевое взаимодействие», «диалогическое общение» для сотрудничества в академической коммуникации общения; особенности ораторского искусства; - терминологическую, общенаучную, служебную лексику научной профессиональной литературы, лексику устной формы общения.				
Уметь: - вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке; использовать знания о коммуникативных качествах речи в межличностном общении и профессиональной деятельности; - выбирать языковые средства, уместные для конкретной коммуникативной ситуации. - вести поиск необходимой деловой информации для решения стандартных коммуникативных задач; использовать знание языковых норм; - определять природу, структуру и основные элементы деловой коммуникации, соблюдать стилистические и языковые нормы в официально-деловом письменном тексте, строить, оформлять и редактировать основные официально-деловые тексты, анализировать	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения

коммуникативные стратегии и тактики в деловой сфере профессиональной деятельности; - осуществлять обмен деловой корреспонденцией на иностранном языке с учетом языковых норм и социокультурных различий. - осуществлять коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении; вести диалогическую и монологическую речь с использованием наиболее употребительных лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях официального и неофициального общения с учетом специфики тем коммуникаций; - переводить аутентичные профессиональные тексты с иностранного на государственный язык и обратно.				
Владеть: - современными информационно-коммуникативные средствами в процессе общения; навыками вербальной и невербальной коммуникации в профессиональной области. - навыками передачи связных аргументированных высказываний; навыками построения высказывания с учетом литературных норм и коммуникативной ситуации; навыками использования коммуникативно	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение

приемлемых стилей делового общения и представления своей точки зрения в ходе публичных выступлений. - навыками решения стандартных коммуникативных задач; методами совершенствования навыков грамотного письма и говорения. - навыками использования современных принципов деловой коммуникации в профессиональной деятельности; стилистическими и языковыми нормами официально-делового стиля. - навыками организации письменной иноязычной речи; навыками употребления функционально дифференцированных языковых средств в соответствии с конкретными коммуникативными целями. - различными речевыми формами: описание, сообщение, разъяснение, рассуждение; этическими нормами языка; формами группового общения: беседа, интервью; богатым словарным запасом на основе проработанных текстов и прочитанных произведений.				
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах				
Знать: - особенности межкультурного взаимодействия; - основные типы мировоззрения. - основные этапы культурно-исторического развития общества;	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания

- основные типы мировоззрения. - принципы толерантного отношения к культурным особенностям представителей различных этносов и конфессий. - типы социального взаимодействия на групповом и индивидуальном уровнях. - сущность категорий «ценность», «гражданственность».				
Уметь: - выявлять обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем особенности межкультурного взаимодействия; - преодолевать культурный барьер, воспринимая межкультурные различия; - конструктивно взаимодействовать с представителями разных социокультурных типов. - анализировать закономерности исторического развития; - реализовывать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов культурно-исторического и социокультурного развития России и других регионов в контексте ряда культурных традиций мира. - анализировать закономерности исторического развития. - реализовывать недискриминационное толерантное восприятие культурных особенностей в личном и массовом	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения

общении и выполнении поставленной задачи. - определять базовые ценности в системе мировоззрения разных социокультурных общностей с позиций гражданина;				
Владеть: - способностью использовать набор коммуникативных средств и делать их правильный выбор в зависимости от ситуации общения. - навыком эффективной коммуникации на основе толерантности. - специальной терминологией, методами анализа современной ситуации в стране и мире. - - способностью придерживается принципов недискриминационного взаимодействия и толерантного восприятия культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий. - навыком эффективной коммуникации на основе толерантности. - - способностью аргументированной оценки ценностной системы своего общества и объективным анализом ценностной системы других обществ. - навыком эффективной коммуникации на основе толерантности.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни				

Знать: основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности, и требований рынка труда.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
Уметь: - планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач; - находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
Владеть: навыками определения реалистических целей профессионального роста.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности				
Знать: нормы здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности, обеспечивающему полноценную социальную и профессиональную деятельность..	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личностных, жизненных целей.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются	Сформированное владение

физического самосовершенствования			небольшие ошибки	
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				
Знать: методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
Уметь: идентифицировать опасности различного происхождения; выявлять и устранять проблемы связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; оценивать возможные риски от чрезвычайных ситуаций различного происхождения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
Владеть: навыками организации мероприятий по охране труда и технике безопасности на рабочем месте; навыками оказания первой помощи и защиты производственного персонала от возможных последствий чрезвычайных ситуаций.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах				

Знать: - основные принципы социально-психологической адаптации лиц с ОВЗ в различных сферах жизни. - основные принципы социально-психологической адаптации лиц с ОВЗ в различных сферах жизни. - основные формы ОВЗ (по речи, слуху, зрению, опорно-двигательному аппарату, замедленному психическому развитию).	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
Уметь: - определять проявления ОВЗ у участников социально-профессионального взаимодействия. - применять базовые дефектологические знания для социально-психологической адаптации лиц с ОВЗ на основе принципов толерантности, солидарности и безопасности.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
Владеть: навыками социально-психологического сопровождения лиц с ОВЗ в процессе их социализации и адаптации в социальной и профессиональной сферах.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности				

Знать: - экономические законы производства: спроса и предложения, рыночного ценообразования, положительные и отрицательные стороны рыночной и нерыночной экономики; - основы микроэкономики, теорию потребительского поведения, издержки производства, типы рыночных структур, рынки факторов производства; основы макроэкономической политики государства, основные макроэкономические показатели и принципы их расчета; механизм формирования валового внутреннего продукта и валового национального дохода, теорию макроэкономического равновесия, бюджетно-налоговую и денежно-кредитную политику, механизм регулирования инфляции и безработицы; основы функционирования мировой экономики.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
Уметь: - оценивать постоянно изменяющуюся социально-экономическую ситуацию в организации и ее влияние на возникновение управленческих проблем и задач; - применять творческий, аналитический, прогностический, креативный и др. подходы к решению проблемы исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; - использовать экономический	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения

инструментарий анализа внешней и внутренней среды бизнеса (организации); адекватно воспринимать содержание, находить и анализировать экономическую информацию, имеющуюся в экономической литературе и используемую в СМИ для ориентирования в основных текущих проблемах экономики; - анализировать экономическую политику государства, формировать собственную позицию по отношению к ней и вырабатывать свою точку зрения на происходящие в стране экономические процессы				
Владеть: - навыками решения простейших задач по дисциплине; навыками графического иллюстрирования вопросов экономики; - методами системного творческого решения проблемы исследования на базовом уровне исходя из поставленных задач и ожидаемых результатов; навыками содержательной интерпретацией и адаптацией знаний экономической теории для решения профессиональных задач; способностью к обобщению, поиску и оценке альтернативных способов решения поставленных экономических задач.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности				

Знать: правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
Уметь: использовать положения современного законодательства в области противодействия экстремизму, терроризму и коррупции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
Владеть: навыками применения правовых норм, регулирующих борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности				
Знать: сущность и значение информации в развитии современного общества; основные закономерности функционирования информационных процессов в различных системах; используемые в сфере общественного питания методы информационно-коммуникационных технологий для решения задач информационной безопасности; основные источники информации для решения задач.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
Уметь: на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности решать стандартные задачи; использовать базовые знания об информационных системах для решения	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения

исследовательских профессиональных задач; проводить поиск научной и технической информации с использованием общих и специализированных баз данных.				
Владеть: информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в сфере общественного питания; методами решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; навыками управления информацией для решения исследовательских профессиональных задач.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности				
Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в сфере общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
Уметь: применять знания основных законов естественнонаучных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в сфере общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
Владеть: основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач в сфере общественного питания.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение

ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов				
Знать: инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
Владеть: знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания				
Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов**,** мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения

различного назначения.				
Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания				
Знать: современные технологии производства продукции питания; нормативную документацию в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
Уметь: организовывать и контролировать производство продукции питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
Владеть: способностью осуществлять организацию и контроль производства продукции питания, современными методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ПКУВ-1. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания				
Знать: законодательство Российской	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но	Сформированные

Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.			содержащие отдельные пробелы знания	систематические знания
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются	Сформированное владение

потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.			небольшие ошибки	
ПКУВ-2. Способен использовать основы экономических знаний в сфере общественного питания				
Знать: - основы экономических теорий и экономических систем; - основные законы микро- и макроэкономики, бизнес-планирования, оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятий общественного питания; - базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики; - состав, структуру и способы расчета основных показателей результатов производства; - сущность маркетинга как экономического процесса; - состав внутренних и внешних специфических факторов, влияющих на процесс принятия маркетинговых решений; - значимость маркетинговых решений с учетом интересов организации, потребителей, заинтересованных	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания

социальных групп и общества в целом; - основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.				
Уметь: - использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности; - использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов, - проводить экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности; - использовать основы экономических знаний в различных сферах маркетинговой деятельности; - определять экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности; - определять границы целевых рынков фирмы и оценивать количественные и качественные параметры спроса на них; - применять основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
Владеть: - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности - навыками развития экономического образа мышления; - методами экономической теории, умениями расчета экономических	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение

показателей; - способностью использовать экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности; - навыками постановки маркетинговых и управленческих целей и их эффективного достижения; - основными методами оценки экономической эффективности маркетинговых мероприятий и программ; - техникой выявления внешних угроз и методами количественной оценки рисков; - методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания.				
ПКУВ-3. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания				
Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения

продукции питания.				
Владеть: техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ПКУВ-4. Способен владеть 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				
Знать: современные информационные технологии, информацию с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
Уметь: 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.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
Владеть: современными информационными технологиями, информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ПКУВ-5. Способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума,				

вибрации, освещенности рабочих мест				
Знать: правила 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.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
Уметь: анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ПКУВ-6. Готов 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				
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения

принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.				
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ПКУВ-7. Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство				
Знать: производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
Уметь: оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
Владеть: методами расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ПКУВ-8. Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания				
Знать: документооборот по производству на предприятии питания,	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие	Сформированные систематические знания

нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.			отдельные пробелы знания	
Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ПКУВ-9. Способен к обслуживанию гостей организации питания, подаче блюд и напитков				
Знать: - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - характеристику блюд и напитков, включенных в меню; - правила сочетаемости напитков и блюд; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания; - порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания

организациях питания.				
Уметь: - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; - презентовать гостям блюда и напитки при подаче; - проводить оформление счета для оплаты.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
Владеть: - способностью осуществлять передачу заказа гостей организации питания на кухню организации питания; - способностью получения блюд и напитков с кухни организации питания; - проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ПКУВ-10. Способен проводить экономический анализ деятельности предприятия				
Знать: - нормативно-правовые акты, регулирующие финансово-хозяйственную деятельность организации; - методы сбора и обработки экономической информации,	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания

осуществления технико-экономических расчетов и анализа хозяйственной деятельности организации; - порядок разработки перспективных и годовых планов хозяйственно-финансовой и производственной деятельности организации.				
Уметь: - составлять проекты хозяйственно-финансовой, производственной и коммерческой деятельности (бизнес-планов) организации; - осуществлять экономический анализ хозяйственной деятельности и ее подразделений, выявлять резервы производства; - разрабатывать меры по обеспечению режима экономии, повышению рентабельности производства, конкурентоспособности выпускаемой продукции, производительности труда; - анализировать результаты расчетов финансово-экономических показателей и обосновывать полученные выводы; - предлагать организационно-управленческие решения, которые могут привести к повышению экономической эффективности деятельности организации.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
Владеть: - методами сбора и обработки исходных данных для составления проектов хозяйственно-финансовой, производственной и коммерческой	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение

деятельности (бизнес-планов) организации; - методами выполнения расчетов по материальным, трудовым и финансовым затратам, необходимых для производства и реализации выпускаемой продукции, освоения новых видов продукции, производимых услуг.				
ПКУВ-11. Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания				
Знать: современное состояние теории и практики в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
Уметь: анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
Владеть: методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ПКУВ-12. Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения				
Знать: объекты и методы научных исследований в сфере общественного питания, планирование и постановку эксперимента.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
Уметь: проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание,	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения

формулировать выводы и предложения.				
Владеть: методами планирования и постановки эксперимента, методами проведения научных исследований, анализа и статистической обработки экспериментальных данных.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение

6. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ И ПОРЯДКУ ЕЕ ВЫПОЛНЕНИЯ

6.1 Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа – это самостоятельная работа студента, выполняемая по учебному плану на завершающем этапе обучения, являющаяся основным средством итоговой аттестации выпускников, претендующих на получение квалификации «бакалавр». Выпускная квалификационная работа должна:

- быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития отрасли;
- носить аналитический, научно-исследовательский или проектный характер в соответствующей области знаний;
- представлять самостоятельное исследование соответствующей проблемы, анализ современного состояния и перспектив развития отрасли в целом и/или конкретных предприятий (организаций), демонстрирующее способность студента теоретически осмысливать существующие проблемы производства, делать на основе анализа соответствующие выводы и вносить предложения;
- отражать добросовестность студента в использовании данных отчетности и опубликованных материалов других авторов.

График защит ВКР устанавливается на заседании кафедры в соответствии с учебными планами студентов дневной и заочной форм обучения, и доводится до сведения студентов.

Для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» выпускная квалификационная (бакалаврская) работа может быть выполнена в следующих видах: 1. проект одного из типов предприятий общественного питания с характеристикой всех сфер его деятельности: организационной, производственно-технологической и экономической; 2. научно – исследовательская работа, направленная на изучение технологических свойств пищевых продуктов, разработку новых блюд и изделий с применением новых способов кулинарной обработки, пищевых добавок и других ингредиентов, повышающих качество продукции.

Перечень тем выпускных квалификационных работ утверждается распоряжением декана соответствующего факультета, и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до государственной итоговой аттестации.

По письменному заявлению на имя заведующего выпускающей кафедрой обучающемуся может быть предоставлена возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по теме, предложенной обучающимся, в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначаются из числа профессорско-преподавательского состава выпускающей кафедры руководитель и, при необходимости, консультант (консультанты) по подготовке выпускной квалификационной работы.

Установление обучающимся тем выпускных квалификационных работ и назначение научных руководителей и консультантов (при необходимости) оформляется распоряжением декана соответствующего факультета.

Выпускная квалификационная работа выполняется студентом на основании задания, выданного руководителем и плана выполнения ВКР, в котором указываются наименование разделов, сроки выполнения разделов и срок сдачи ВКР на проверку по программе «Антиплагиат».

Задание на выполнение ВКР оформляет научный руководитель, на основе которого вместе с обучающимся составляется график подготовки и оформления выпускной квалификационной работы. Руководители ВКР и заведующие выпускающими кафедрами должны систематически контролировать ход выполнения ВКР в соответствии с графиком.

После завершения подготовки студентом ВКР его руководитель готовит письменный отзыв о работе обучающегося в период выполнения ВКР.

Защита ВКР является публичной и проходит в виде представления доклада по теме продолжительностью 5-7 минут с иллюстрацией материала.

Студентам, не защитившим ВКР по уважительной причине, документально подтвержденной, ректором ВУЗа может быть удлинен срок обучения до следующего периода работы государственной экзаменационной комиссии по защите ВКР, но не более 1 года.

6.2 Требования к оформлению ВКР

Объем бакалаврской выпускной квалификационной работы составляет примерно 80 страниц печатного текста, выполненного через 1,5 межстрочных интервала шрифтом Times New Roman, размером 14pt.

Выпускную квалификационную работу выполняют на белой бумаге формата А4 (210*297), соблюдая следующие размеры полей: левое – 30 мм; правое – 10 мм; нижнее 20 мм; верхнее – 20 мм. (ГОСТ Р 6.30-2003 «Унифицированные системы документации. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов»).

Страницы работы нумеруются арабскими цифрами (нумерация сквозная по всему тексту). Номер страницы ставится в правом углу верхнего поля листа без точки. Размер шрифта - 14. Тип шрифта - Times New Roman. Титульный лист включается в общую нумерацию, номер на нем не ставится. Все страницы, начиная с 5-й (Введение), нумеруются. Межстрочный интервал – полуторный (1,5).

Все элементы бакалаврской выпускной квалификационной работы должны находиться в правильном пропорциональном соотношении с общим объемом текста. В общем объеме бакалаврской выпускной квалификационной работы 1-2 страницы отводятся на содержание, 3-5 страниц – на введение, 3 страницы – на заключение, 5-7 страниц – на список использованной литературы и оставшийся объем на основную часть работы.

Оформление таблиц. Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название следует помещать над таблицей.

При переносе части таблицы на другую страницу название помещают только над первой частью таблицы.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Если в работе одна таблица, она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица В.1», если она приведена в приложении В.

Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой.

На все таблицы работы должны быть приведены ссылки в ее тексте, при ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и

подзаголовков таблицы точки не ставят. Заголовки и подзаголовки граф указывают в единственном числе.

Таблицы ограничивают линиями. Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

Горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.

Между таблицей и текстом дается 1 интервал.

Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф. Головка таблицы должна быть отделена линией от остальной части таблицы.

Высота строк таблицы должна быть не менее 8 мм (1 интервал). Таблицу, к зависимости от ее размера, помещают под текстом, в котором впервые дана ссылка на нее, или на следующей странице, а при необходимости в приложении к ВКР. Допускается помещать таблицы вдоль длинной стороны листа.

Слово «Таблица» указывают один раз слева с красной строки над первой частью таблицы, над другими частями пишут слова «Продолжение (окончание) таблицы» с указанием номера (обозначения) таблицы.

Если в конце страницы таблица прерывается и ее продолжение будет на следующей странице, в первой части таблицы нижнюю горизонтальную линию, ограничивающую таблицу не проводят.

Требования к оформлению графической части. Объём и содержание графического материала определяет руководитель в задании на выпускную квалификационную (бакалаврскую) работу. Это могут быть: 1) поэтажные планы предприятия с расстановкой оборудования в основных помещениях и производственных цехах; 2) чертёж одного из основных производственных помещений в М 1:25 (1:50) с расстановкой и монтажной привязкой оборудования; 3) технологическая схема приготовления какого-либо блюда или кулинарного изделия, полуфабриката, представляющего особый интерес в производственной программе проектируемого предприятия; 17 4) план предприятия с нанесением всех основных технологических потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой посуды, использованной посуды, отходов и т.д. или таблицы, схемы, отражающие содержание специального вопроса. 5) таблица основных показателей экономической деятельности предприятия.

Графическая часть ВКР включает следующие чертежи:

1. План предприятия. Выполняют в масштабе 1:50 или 1:100 с расстановкой оборудования. Приводят экспликацию помещений.

2. Аппаратурное оформление технологической схемы фирменного блюда

3. Организационно-технологическая схема цеха.

4. Плакат – Технико-технологическая карта фирменного блюда.

5. Плакат – Таблица основных экономических показателей предприятия.

Студент выполняет эти чертежи на формате А1 (594 мм х 841 мм) в соответствие с требованиями ЕСКД.

Экспликация – это таблица, выполняемая на листе генерального плана, в правом верхнем углу листа над угловым штампом. Экспликация чертится с отступом от верхней рамки 15 мм. Если количество строк не умещается в верхнем углу, то экспликация переносится к угловому штампу и чертится с отступом 1 мм влево от углового штампа.

Экспликация имеет следующие колонки: номер по порядку, наименование, площадь помещений, примечание.

Спецификация – таблица, содержащая перечень всех составных частей, входящих в данную технологическую схему. Спецификация выполняется на технологической схеме, над угловым штампом. Спецификации имеет следующие колонки: номер обозначения, наименование, марка, количество, масса, примечание.

Если спецификация не вмещает все позиции, то она переносится с отступом 1 мм влево от углового штампа и продолжается.

Верхний угловой штамп выполняется в левом верхнем углу. В верхний угловой штамп (140х70 мм) вносят шифр работы.

Типы линий: чертеж выполняется твердым карандашом, с последующей обводкой сплошной основной линией мягким карандашом. Линии видимого контура S =0,6…1,5 мм, сплошная тонкая линия от S/3 до S/2.

Форматы чертежей, условных обозначений и их масштаб должны строго отвечать требованиям действующих Государственных стандартов и сопровождаться спецификациями.

6.3 Критерии оценки результатов представления ВКР

Оценка «Отлично» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую основу, расширенные экспериментальные исследования в области разработки продуктов питания различного назначения, глубокий анализ полученных результатов, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Имеет положительные научного руководителя и рецензента.

При защите ВКР обучающийся аргументировано показывает знания технологических процессов производства, принципов и методов разработки нового вида продукта различного назначения, методики расчета и подбора технологического оборудования предприятия питания. Во время доклада обучающийся использует презентации и свободно отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Хорошо» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую основу, необходимые экспериментальные исследования в области разработки продуктов питания различного назначения, достаточно подробный анализ результатов, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и предложениями. Имеет положительные отзывы научного руководителя и рецензента. Однако при защите ВКР обучающийся показывает отдельные пробелы в знаниях технологических процессов производства, принципов и методов разработки нового вида продукта различного назначения, методики расчета и подбора технологического оборудования предприятия питания. Во время доклада используется презентация, обучающийся без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Удовлетворительно» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую основу, базируется на практическом материале, но при защите ВКР обучающийся показывает поверхностные знания технологических процессов производства, принципов и методов разработки нового вида продукта различного назначения, методики расчета и подбора технологического оборудования предприятия питания. В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При ее защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы.

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется за ВКР, которая не носит исследовательского характера, не раскрывает основ технологических процессов производства, не отражает принципы и методы разработки нового вида продукта различного назначения, методики расчета и подбора технологического оборудования предприятия питания. В отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания. При защите ВКР обучающийся затрудняется ответить на поставленные вопросы по ее теме, не владеет теорией вопроса.

6.4 Требования к структуре ВКР

Материалы ВКР должны состоять из структурных элементов, расположенных в следующем порядке:

– титульный лист;
– содержание с указанием номеров страниц;
– введение;
– основная часть (главы, параграфы, пункты, подпункты);
– выводы по главам;
– заключение;
– список использованных источников и литературы;
– приложения (при необходимости).

Все изложение и структура бакалаврской выпускной квалификационной работы должны быть подчинены единой логике и реализации поставленной исследовательской цели. Бакалаврская выпускная квалификационная работа включает пояснительную записку и иллюстрационный материал.

Пояснительная записка формируется в следующей последовательности:

- титульный лист;
- задание на выпускную квалификационную работу;
-реферат;
- содержание с указанием страниц разделов;
- введение;
- основная часть работы;
- заключение;
- список использованных литературных источников.

Структура и примерный объем каждого раздела приводится в таблице 1.

Таблица 1 – Структура пояснительной записки

Структура пояснительной записки	Кол. стр.
Титульный лист	1
Задание на выполнение ВКР	1
Реферат	1
Содержание	1
Введение	2-3
1. Нормативные ссылки или обзор литературы	1-2
2. Технико-экономическое обоснование	1-3
3. Организационно-технологические расчеты	50-60
3.1 Расчеты производственной программы	
3.2 Расчет сырья	
3.3 Расчет складских помещений	
3.4 Расчет заготовочного цеха	
3.5 Расчет доготовочного цеха	
3.6 Описание технологической схемы фирменного блюда	

3.7 Организация производства	
3.8 Организация обслуживания	
4. Контроль качества продукции	3-5
5. Экономические расчеты	10-15
6. Безопасность жизнедеятельности	5-6
Заключение	1-2
Список использованных источников	4-10
Приложения	2-10

Заголовки структурных элементов работы располагают в середине строки (выравнивание по центру), без точки в конце и печатают заглавными буквами (Caps Lock) без подчеркивания.

Реферат составляется на отдельном листе; объем реферата не должен превышать 0,5…0,75 страницы.

В начале реферата даются сведения о количестве страниц, иллюстраций, таблиц, использованных источников информации, приложений, об объеме графической части.

Текст реферата должен отражать: цель, объект проектирования, полученные данные, значимость работы. Также в реферате должно быть указано количество таблиц, рисунков и библиографических наименований.

Содержание бакалаврской выпускной квалификационной работы – это полный перечень последовательно перечисляемых заголовков всех ее составных частей, с указанием номера страницы, на которой расположен заголовок.

Содержание основной части ВКР определяется ее темой и видом. Рекомендуется, чтобы каждый раздел ВКР заканчивался кратким выводом.

Количество разделов, подразделов определяется, исходя из специфики и темы ВКР. Разделы выпускной квалификационной работы должны соответствовать тематике и содержанию основной части работы.

Содержание основной части работы составляется после завершения написания бакалаврской выпускной квалификационной работы. При его оформлении следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо без ошибок перенести в содержание названия всех структурных частей бакалаврской выпускной квалификационной работы в их последней редакции;
- необходимо из текста бакалаврской выпускной квалификационной работы перенести в содержание номера страниц, на которых расположены заголовки ее составных частей;
- последнее слово каждого заголовка в оглавлении соединяют отточием с номером страницы, на которой расположен заголовок в тексте;
- номера страниц проставляют справа арабской цифрой без буквы «с» и знаков препинания;
- все заголовки записываются в содержании строчными буквами с первой прописной;
- заглавие самого раздела (то есть слово «содержание») записывают в виде заголовка прописными буквами по центру текста;
- в текст содержания не включаются такие составные части бакалаврской выпускной квалификационной работы, как титульный лист, задание на выпускную квалификационную работу, реферат;
- приложения отражаются в содержании однократно, вне зависимости от их количества и объема.

Текст пояснительной записки делят на разделы: обоснование проектирования предприятия, организационный, технологический и т.д., затем на подразделы и пункты.

В разделе «Нормативные ссылки» студент приводит перечень ссылочных нормативных документов по стандартизации, который излагают в следующем порядке:

- технические регламенты РФ;
- государственные стандарты Российской Федерации (ГОСТ Р);
- межгосударственные стандарты (ГОСТ), действующие на территории РФ;
- международные стандарты (ИСО и МЭК);
- строительные нормы и правила (СНиП);
- санитарные правила и нормы (СанПиН);
- технические условия (ТУ).

В перечне ссылочных нормативных документов указывают полные обозначения этих документов с цифрами года принятия и их наименования, размещая эти документы в порядке возрастания регистрационных номеров.

Во введение обосновывается актуальность выбранной темы, определяется степень ее новизны, формируются цель и задачи. Как правило, объем введения – 1-3 страницы.

Количество разделов, подразделов определяется, исходя из специфики и темы ВКР. Разделы выпускной квалификационной работы должны соответствовать тематике и содержанию основной части работы.

Заключение ВКР должно содержать общие выводы по выполненной работе.

Список использованных литературных источников оформляется в соответствии с едиными требованиями библиографического описания произведений печати.

Формулы должны быть снабжены пояснениями буквенных значений с указанием размерности величин. Далее формула должна быть представлена с подставленными численными значениями и приведен результат расчета.

Ссылки на литературный источник даются в квадратных скобках с указанием порядкового номера в списке использованных источников.

Результаты расчетов рекомендуется сводить в таблицы с пояснением методов расчета и исходных величин.

В ВКР должна быть поставлена и решена актуальная научная проблема; результаты исследования в ВКР должны иметь теоретическую и практическую значимость.

Смысл требования научной новизны ВКР состоит в том, чтобы в ВКР обобщался новый фактический материал, разработанный лично автором.

Введение является важнейшим разделом ВКР, потому что именно здесь формулируются основные методологические характеристики работы: дается обоснование выбора темы и ее актуальности, определяются цель, объект, предмет, задачи, указывается научная новизна и т.д.

В ходе выполнения выпускной квалификационной работы студент решает следующие задачи:

- изучает спрос на отдельные виды продукции и услуг общественного питания, обосновывает выбор типа, класса и мощности проектируемого предприятия питания;
- разрабатывает номенклатуру услуг для проектируемого предприятия, производственно-торговую структуру в зависимости от типа и класса предприятия, которая должна согласоваться с номенклатурой проектируемых услуг, разрабатывает или оптимизирует ассортимент продукции;
- составляет научно обоснованное меню для разного контингента потребителей;
- определяет потребность предприятия в сырье, полуфабрикатах, материалах, оборудовании, инвентаре, топливе, посуде, определяет возможных поставщиков и разрабатывает рациональные формы поставок;
- разрабатывает новые кулинарные изделия или прогрессивные, конкурентоспособные технологии производства блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, разрабатывает на них нормативно техническую документацию;

- обеспечивает рациональную организацию технологических процессов на проектируемом предприятии питания и в специализированных цехах по выпуску полуфабрикатов и готовой продукции, разрабатывает и обосновывает меры по научной организации режимов труда и отдыха для работников каждого цеха и отделения;

- определяет и разрабатывает методы и формы обслуживания потребителей и дает их характеристику в виде схемы организации повседневного обслуживания потребителей;

- внедряет ресурсосберегающие технологии производства продукции на проектируемом предприятии, способствующие снижению трудозатрат, экономии топливно-энергетических, сырьевых и материальных ресурсов;

-проводит технологические, инженерно-технические расчеты, составляет поэтажные планы предприятия с расположением оборудования, инженерно-технического оснащения;

- вырабатывает рациональное решение объемно-планировочных схем и конструктивных элементов проектируемых зданий или предлагает схемы реконструкции элементов имеющихся зданий;

- разрабатывает меры по обеспечению охраны труда и противопожарной безопасности на предприятии;

- учитывает требования к обеспечению экологической чистоты продукции и безопасной работы предприятия для окружающей среды;

- определяет экономическую эффективность работы проектируемого или реконструируемого предприятия;

- широко использует в работе над выпускной квалификационной работой компьютерную технику.

Каждая глава ВКР, а также другие ее структурные части (введение, заключение, список литературы, приложение) должны начинаться с новой страницы. Таблицы и рисунки должны быть обязательно описаны.

В результате оформления работы необходимо написать Заключение – краткое изложение полученных собственных результатов (анализа, экспериментальных данных, рекомендаций), видение перспектив и т.д. Выводы представляют собой краткие результаты по поставленным задачам.

«Технико-экономическое обоснование» включает материалы, определяющие необходимость разработки данного проекта и строительства предприятия в данной местности. Проводится обоснование мощности и типа проектируемого предприятия.

В разделе «Организационно-технологические расчеты» студент приводит:

- расчет производственной программы предприятия (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1983. - 720 с.);

-расчет сырья, складских помещений; заготовочных цехов; доготовочных цехов;

- составление и описание технологических схем;

-организации производства;

-организацию обслуживания.

Студент дает краткую характеристику рассматриваемого сырья и вспомогательных материалов. Делает всесторонний анализ существующих технологических схем, предлагает мероприятия по совершенствованию существующих схем и обосновывает выбранную. С учетом предлагаемых мероприятий студент составляет технологическую схему и приводит ее в векторном (структурном) виде.

Складские помещения рассчитывают по удельной нагрузке на 1 $м^2$ площади пола. Кроме охлаждаемых помещений студенты рассчитывают кладовые сыпучих продуктов и овощей. Для расчёта площади складских помещений используют данные, приведённые в сводной продуктовой ведомости.

Структуру складской группы помещений для различных типов предприятий общественного питания (ПОП) определяют в соответствии со строительными нормами и правилами для данного вида предприятия.

Расчёт заготовочных и доготовочных цехов сводится к составлению производственной программы цеха, определению численности производственных работников, расчёту и подбору всех видов оборудования, площади цеха.

В разделе «Организация обслуживания посетителей» дается обоснование выбора номенклатуры услуг, предоставляемых потребителям на предприятии; рассматриваются методы и формы обслуживания потребителей, используемых в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, помещения для потребителей и их оснащение; характеристика столовой посуды, приборов и белья, информационное обеспечение процесса обслуживания, прогрессивные формы обслуживания. При описании организации производственного контроля и качества блюд, напитков и изделий учитывают все этапы, связанные с производством кулинарной продукции, рассматривается классификация показателей качества продукции, в том числе и кулинарной продукции общественного питания, уделяется внимание анализу факторов повышения качества, принципам, функциям и особенностям создания комплексной системы управления качеством.

6.5 Порядок проверки выпускной квалификационной работы в системе «Антиплагиат» и допуска ее к защите

Тексты всех выпускных квалификационных работ в Майкопском государственном технологическом университете подлежат обязательной проверке на объем заимствования, процедура которой регламентирована Положением о проверке письменных работ обучающихся в ФГБОУ ВО «МГТУ» на оригинальность на основе системы «АНТИПЛАГИАТ ВУЗ».

Законченную выпускную квалификационную работу обучающийся предоставляет для проверки самостоятельности ее выполнения в печатном и электронном виде (в формате *.doc) не позднее, чем за 10 дней до предварительной защиты. Проверка на самостоятельность выполнения выпускной квалификационной работы осуществляется с использованием системы «Антиплагиат». Результаты проверки письменной работы системой «АНТИПЛАГИАТ.ВУЗ» прилагаются к отзыву научного руководителя.

При предоставлении работы обучающийся заполняет и подписывает заявление по установленной форме.

В заявлении подтверждается факт отсутствия в выпускной квалификационной работе заимствований из печатных и электронных источников подкрепленных соответствующими ссылками, и информированность обучающегося о возможных санкциях в случае обнаружения плагиата. Непредставление обучающимся заявления автоматически влечет за собой отказ в допуске выпускной квалификационной работы к защите.

Обучающийся допускается к защите ВКР при наличии в ней оригинальности, составляющей не менее 50 %.

6.6 Порядок подачи и рассмотрения апелляции

Для рассмотрения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации в Майкопском государственном технологическом университете создаются апелляционные комиссии. Регламент работы комиссий устанавливается настоящим Порядком, а также Положением об апелляционных комиссиях по результатам государственной итоговой аттестации федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет».

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласия с результатом государственного аттестационного испытания.

Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

Апелляция не позднее 2 рабочих дней со дня подачи рассматривается на заседании Апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

При рассмотрении апелляции о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае удовлетворения апелляции результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные приказом ректора Университета.

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного аттестационного испытания.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного аттестационного испытания и выставления нового.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии председателя или одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в университете (институте/филиале) в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

6.7. Рецензирование и защита выпускной квалификационной работы

Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию. Рецензентов по выпускной квалификационной работе назначает заведующий кафедрой.

Для проведения рецензирования выпускной квалификационной работы указанная работа направляется одному рецензенту из числа лиц, не являющихся работниками выпускающей кафедры. Рецензент проводит анализ выпускной квалификационной работы и представляет на выпускающую кафедру письменную рецензию на указанную работу.

Результатом проверки выпускной квалификационной работы рецензентом является письменная рецензия. В рецензии указывают:

– актуальность темы выпускной квалификационной работы;

– соответствие представленной на рецензирование работы плану и графику ее выполнения;

– использование в работе последних достижений в области науки и техники;

– оригинальность, новизна, глубина и обоснованность решений предложений студента;

– возможность практического использования полученных результатов;

– слабые стороны выпускной квалификационной работы и ее недостатки; – качество оформления работы;

– соответствие выполненной работы требованиям высшей школы.

Рецензия завершается общими выводами, заключением о возможности присвоения ее автору соответствующей квалификации. Подпись рецензента заверяется печатью организации, в которой он работает.

Заведующий кафедрой на основании представленных материалов решает вопрос о допуске студента к защите, исходя из содержания и оформления работы, соответствия сроков выполнения ее утвержденному графику, а также оценок, данных, указанных в отзыве и рецензии на выпускную квалификационную работу.

Зав. кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания З.Н. Хатко