**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС
Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

---

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=Директор, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
28.03.2022г протокол № 2

**ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА**

**Технология продукции и организация общественного питания**
*(наименование образовательной программы)*

# ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
*(код, наименование направления подготовки/специальности)*

заочная
*(формы обучения)*

Год набора -2022

**Автор(ы)-составитель(и):**

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Большакова Лариса Сергеевна

*(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)*

Заведующий кафедрой

пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна

*(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)*

Оценочные материалы государственной итоговой аттестации одобрены на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 11.05.2022 № 1.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Перечень компетенций, компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы ..... 4
2. Ключевые индикаторы сформированности компетенций ..... 4
3. Оценочные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы ..... 8
4. Методические материалы..... 10

## 1. Перечень компетенций, компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы

### 1.1. При защите выпускной квалификационной работы

Компетенции, которые сформированы у обучающегося в ходе выполнения выпускной квалификационной работы и которые демонстрируются при ее защите: УК-1; УК-2; УК-3, УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4.

## 2. Ключевые индикаторы сформированности компетенций

### 2.1 Выпускная квалификационная работа

| Код компетенции | Наименование компетенции | Ключевые индикаторы компетенций |
|---|---|---|
| УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | УК-1.1Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними |
| | | УК-1.2 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению |
| | | УК-1.3 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников |
| | | УК-1.4 Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов |
| УК-2 | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | УК-2.1 Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм |
| | | УК-2.2 Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости |
| УК-3 | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | УК-3.1 Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде |
| | | УК-3.2 Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды |
| | | УК-3.3 Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон |
| УК-4. | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном | УК-4.1. Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный различные профессиональные и академические тексты, в том числе на иностранном языке |

| | | |
|---|---|---|
| | языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | УК-4.2. Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) |
| | | УК-4.3. Выбирает стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия |
| УК-5. | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | УК-5.1. Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития |
| | | УК-5.2. Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии |
| | | УК-5.3. Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп |
| | | УК-5.4. Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач |
| УК-6. | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | УК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания |
| | | УК-6.2. Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям |
| | | УК-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда |
| УК-7. | Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | УК-7.1. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма |
| | | УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности |
| | | УК-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности |
| УК-8. | Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций | УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) |
| | | УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности |
| | | УК-8.3. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте |
| | | УК-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного |

| | | |
|---|---|---|
| | | происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях |
| УК-9. | Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах | УК-9.1. Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональных сферах |
| | | УК-9.2.Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами |
| | | УК-9.3 Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами |
| УК-10. | Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | УК-10.1. Осуществляет расчет и анализ показателей деятельности организации для разработки и принятия обоснованных экономических решений |
| УК-11 | Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности | УК-11.1 Знает действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией, с экстремизмом и терроризмом; способы профилактики экстремизма, терроризма, коррупции и формирования нетерпимого отношения к ним |
| | | УК-11.2 Умеет планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение экстремизма, терроризма, коррупции |
| | | УК-11.3 Владеет навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму, коррупции |
| ОПК-1 | Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | ОПК-1.1 Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания |
| | | ОПК-1.2 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли |
| | | ОПК-1.3 Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья |
| ОПК-2 | Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности | ОПК-2.1 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции |
| | | ОПК-2.2 Применяет основные естественнонаучные закономерности в технологических процессах производства и экспертизы качества продуктов питания |
| | | ОПК-2.3 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду и здоровье человека |
| ОПК-3 | Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современ- | ОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания |
| | | ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук при |

| | | |
|---|---|---|
| | ного технологического оборудования и приборов | проектировании предприятий индустрии питания |
| ОПК-4 | Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания | ОПК-4.1 Знает технологические процессы и имеет практические навыки производства продукции общественного питания |
| | | ОПК-4.2 Разрабатывает и реализует мероприятия по оптимизации и совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания |
| ОПК - 5. | Способен организовывать и контролировать производство продукции питания | ОПК-5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания |
| | | ОПК-5.2. Осуществляет планирование и организует деятельность подразделений предприятий питания |
| | | ОПК-5.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр. |
| ПК-1 | Способен организовывать и вести технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | ПК-1.1Осуществляет основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывает технологическую документацию |
| | | ПК-1.2Применяет методы подбора, эксплуатации, определяет эффективность работы технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |
| ПК-2 | Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | ПК-2.1 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции |
| | | ПК-2.2 Проводит анализ качества производства и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |
| | | ПК-2.3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |
| ПК-3 | Способен управлять текущей деятельностью подразделений предприятия питания | ПК-3.1Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и качества услуг |
| | | ПК-3.2Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия |
| | | ПК-3.3Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания |
| ПК-4 | Способен разработать проект (проекты реконструкции технологического перевооружения | ПК-4.1 Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков при проектировании вновь строящихся и рекон- |

| | | |
|---|---|---|
| | действующих) предприятий общественного питания | струкции действующих организаций |
| | | ПК-4.2 Осуществляет технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания |

## 3. Оценочные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы

### 3.1. Общая характеристика выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа (далее - ВКР) выполняется обучающимся на основе глубокого и всестороннего изучения учебной и научной литературы и эмпирических данных, включающая в себя в качестве обязательного компонента обобщение результатов собственных данных и наблюдений. Выполнение и защита ВКР призваны дать обучающемуся возможность всесторонне изучить интересующую его проблему и вооружить его навыками научного и творческого подхода к решению различных задач в области сервиса.

Согласно ФГОС ВО выпускная квалификационная работа должна соответствовать:

- области профессиональной деятельности бакалавра;
- объектам профессиональной деятельности;
- основным типам задач профессиональной деятельности.

ВКР является результатом самостоятельной творческой работы обучающегося. Качество ее выполнения позволяет дать дифференцированную оценку квалификации выпускника, способности выполнять свои будущие обязанности профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа должна быть представлена в форме рукописи, общим объемом 40-60 страниц машинописного текста без приложений.

Законченная ВКР подлежит проверке на объём неправомочных заимствований. Итоговая оценка оригинальности текста ВКР определяется в системе «Антиплагиат» и закрепляется на уровне не менее 60% для работ, выполненных обучающимися по программам подготовки бакалавриата.

Общие требования к выпускным квалификационным работам определяет Положение о выпускной квалификационной работе по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в РАНХиГС.

#### 3.1.1 Формат и порядок защиты выпускной квалификационной работы

После завершения подготовки обучающимся ВКР руководитель ВКР дает письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР (далее – отзыв). В случае выполнения ВКР несколькими обучающимися, руководитель выпускной квалификационной работы дает отзыв об их совместной работе в период подготовки ВКР.

Кафедра обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты ВКР.

Выпускная квалификационная работа, отзыв передаются в ГЭК не позднее, чем за 2 календарных дня до дня защиты ВКР.

Защита ВКР осуществляется на заседании ГЭК, утверждаемой в установленном порядке. Процедура защиты ВКР на заседании ГЭК включает следующие этапы:

- Председатель объявляет Ф.И.О. выпускника, допущенного к защите ВКР, тему работы, Ф.И.О., ученую степень, звание и должность научного руководителя.

-Секретарь ГЭК информирует членов комиссии о наличии необходимых для защиты документов: отзыва руководителя и рецензии (для магистерских диссертаций), наличие допуска кафедры к защите ВКР, справки о проверке ВКР на объем заимствований, о наличии публикаций, справок о внедрении результатов и др.

- Председатель предоставляет слово выпускнику для презентации ВКР.

- Выпускник докладывает основные положения ВКР (продолжительность доклада, как правило, 5-6 минут)

- После окончания презентации председатель обращается к членам комиссии с предложением задавать вопросы, представляет члена комиссии, задающего вопросы. Защищающийся выпускник излагает свои ответы на поставленные вопросы. При необходимости выпускник может переспросить содержание вопроса. Выпускник может отвечать после каждого заданного вопроса, или после поступления всех вопросов, записав их. Отвечать на вопросы выпускник может по порядку их поступления или по своему усмотрению, сгруппировав сходные вопросы (как правило, не более 10 минут).

- После ответов на вопросы секретарь ГЭК зачитывает замечания и или недостатки, содержащиеся в отзыве и рецензии (при наличии), оглашает оценку ВКР, выставленную рецензентом (ответы на замечания руководителей и рецензентов как правило, не более 5 минут)

- Председатель, обращаясь к членам комиссии, предлагает высказать своё мнение по поводу данной защиты.

Решения ГЭК по оцениванию ВКР принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии.

Оценка выставляется с учетом теоретической и практической подготовки выпускника, актуальности темы исследования, научной и практической ценности, качества выполнения, представления и защиты ВКР.

Заседание ГЭК по каждой защите ВКР оформляется протоколом. В протокол вносятся все задаваемые вопросы, ответы, особое мнение и решение комиссии о выдаче студенту-выпускнику диплома. Протокол подписывается Председателем и членами ГЭК.

Оценка объявляется в день защиты после оформления протоколов.

### 3.1.2. Типовые контрольные задания

Типовыми контрольными заданиями для процедуры государственной итоговой аттестации являются темы выпускных квалификационных работ, выполняемых с учетом выбранных видов деятельности, к которым готовился выпускник.

**Примерный перечень тем ВКР:**

1. Проект ресторана 1 класса с банкетным залом
2. Проект кафе-кондитерской с баром-мороженое
3. Проект кафе с самообслуживанием с десертным баром
4. Проект кафе с обслуживанием официантами с караоке-баром
5. Проект кафе-пирожковой с салат-баром
6. Проект кафе с кавказской кухней с коктейль-баром
7. Проект ресторана 1 класса с восточной кухней с гриль-баром
8. Проект кафе-шашлычной с винным баром
9. Проект кафе-пельменной с десертным баром
10. Проект кафе-вареничной с магазином кулинарии на 2 рабочих места
11. Проект кафе-кондитерской с блинной
12. Проект ресторана 1 класса с рыбной кухней с винным баром
13. Проект детского кафе с молочным баром
14. Проект кафе-котлетной с магазином кулинарии на 2 рабочих места
15. Проект столовой с пивным баром
16. Проект кафе-чебуречной с караоке-баром
17. Проект закусочной с магазином кулинарии на 3 рабочих места
18. Проект столовой с фито-баром
19. Проект диетического кафе с фито- баром
20. Проект кафе-шашлычной со спорт- баром

**3.1.3. Содержательные требования к ВКР**

Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа) должна содержать следующие разделы:

Введение

1. Технологические расчеты
2. Расчет пищевой и биологической ценности фирменного блюда
3. Организация работы предприятия

Заключение

Библиографический список

Приложение 1. Спецификация оборудования

Приложение 2. Экспликация помещений

Приложение 3. Технологическая компоновка предприятия с расстановкой оборудования

## 4. Методические материалы

Оценку результатов выполнения выпускной квалификационной работы производят члены экзаменационной комиссии.

Объектами оценки являются: выпускная квалификационная работа; иллюстративный материал, выставляемый обучающимся на защиту; доклад студента на заседании государственной экзаменационной комиссии; ответы студента на вопросы, заданные членами комиссии в ходе защиты выпускной квалификационной работы.

Система оценки защиты выпускной квалификационной работы

| Показатели оценивания (код компетенции) | Критерии оценивания | Шкала оценивания, |
|---|---|---|
| УК-1; УК-2; УК-3, УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4. | Структура ВКР соответствует заданию и отличается полностью раскрытыми разделами. Обучающийся показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала; исчерпывающе, четко и логически стройно излагает материал; умеет тесно увязывать теорию с практикой; не затрудняется с ответами на вопросы; правильно обосновывает принятые решения; демонстрирует свободное владение научным языком и терминологией соответствующей научной области | отлично |
| УК-1; УК-2; УК-3, УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4. | Структура ВКР соответствует заданию и раскрыта в требуемом объеме. Обучающийся показывает знание программного материала; свободно излагает материал; умеет увязывать теорию с практикой, но испытывает затруднения с ответами на вопросы; принятые в представленной ВКР решения обоснованы, но присутствуют в проведенных расчетах неточности; демонстрирует владение научным языком и терминологией соответствующей научной области; при обосновании принятого решения возникают незначительные затруднения в использовании изученного материала. | хорошо |
| УК-1; УК-2; УК-3, УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4. | Структура ВКР соответствует заданию. Обучающийся имеет фрагментарные знания материала, изложенного в ВКР; показывает знания важнейших разделов теоретического курса освоенных дисциплин и содержания лекционных курсов, но не усвоил его деталей; допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении материала, испытывает затруднения в ответах на вопросы | удовлетворительно |
| УК-1; УК-2; УК-3, | Обучающийся не владеет представленным материалом, | неудовлетворительно |

| | | |
|---|---|---|
| УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4. | допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями поясняет представленные в ВКР расчеты, демонстрирует неспособность отвечать на вопросы | |