

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
ИЖЕВСКИЙ ФИЛИАЛ**

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность/Профиль «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Форма обучения: **заочная**

Квалификация (степень) выпускника: **бакалавр**

Срок обучения: **заочная форма обучения - 3 года 6 месяцев**

Объем дисциплины (модуля):

в зачетных единицах: 6 з.е.

в академических часах: 216 ак.ч.

**2016**

Лобанова Т.Н. . Программа государственной итоговой аттестации  
– Ижевск: Ижевский филиал Российского университета кооперации, 2016.

Программа государственной итоговой аттестации  
по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация  
общественного питания»

Направленность/Профиль «Организация производства и обслуживания в индустрии  
питания», составлена Лобанова Т.Н., ст. преподавателем кафедры гуманитарных и  
естественно- научных дисциплин Ижевского филиала Российского университета  
кооперации, в соответствие:

- с требованиями Федерального государственного образовательного  
стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология  
продукции и организация общественного питания», утвержденного Министерства  
образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. N 1332  
учебными планами, утвержденными Ученым советом Российского  
университета кооперации протокол № 5 от 21.04.2016.

Программа государственной итоговой аттестации  
**обсуждена и рекомендована** к утверждению кафедры гуманитарных и  
естественно- научных дисциплин от 10 апреля 2016 г., протокол № 7

**одобрена** Ученым советом Ижевского филиала Российского университета  
кооперации от 20 апреля 2016 г., протокол № 4

утверждена **Ученым советом Ижевского филиала Российского  
университета кооперации от 20 апреля 2016 г., протокол № 4**

## Раздел 1 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Настоящая программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) разработана для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) в соответствии с ООП ВО бакалавриата выполняется в период прохождения практики и представляет собой самостоятельную и логически завершенную выпускную квалификационную работу, связанную с решением задач того вида (видов) деятельности, к которым готовится бакалавр.

Тематика выпускных квалификационных работ должна быть направлена на решение профессиональных задач в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

При выполнении выпускной квалификационной работы обучающиеся должны показать свою способность и умение, опираясь на полученные углубленные знания, умения и сформированные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования подготовка и защита ВКР являются непременными условиями государственной итоговой аттестации бакалавра, завершающего обучение по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

. При выполнении ВКР бакалавр должен показать глубокие теоретические знания, умение использовать современные методы научных исследований, применять достижения науки и техники, четко и логично излагать свои мысли, обобщать и формулировать выводы и предложения.

Цель ГИА:

- систематизация, закрепление, расширение теоретических и практических знаний по направлению, применение этих знаний при решении конкретных профессиональных задач;
- развитие навыков самостоятельной работы, овладение методикой научного исследования при решении разрабатываемых в ВКР проблем и вопросов;
- выяснение подготовленности бакалавра к самостоятельной работе в условиях быстро меняющихся экономических, управленческих и законодательных процессов.

ВКР выполняется на материалах изучения деятельности конкретного объекта, которым может быть организация (учреждение) государственного или муниципального управления. В ней должны быть разработаны вопросы совершенствования государственного и муниципального управления.

Выполнение ВКР предполагает решить следующие задачи:

- 1) вооружить бакалавра глубокими теоретическими знаниями, что

достигается путем изучения специальной литературы по избранной теме. В процессе изучения приобретаются навыки выявления нерешенных проблем и предложений отдельных авторов по их решению, а также формируется собственное мнение бакалавра по решению проблемы;

2) научить бакалавра использовать современные методы научных исследований. Бакалавр должен уметь проанализировать конкретные данные организации (учреждения) или процесса, дать профессиональную оценку происходящим явлениям, сделать правильные выводы по анализируемым данным;

3) выявить способности бакалавра правильно применять теоретические знания при решении конкретных задач, его умение предложить пути решения проблем, научно обосновать рекомендации;

4) научить будущего бакалавра излагать свои мысли четко, грамотно и в строгой логической последовательности, уметь отстаивать свои взгляды, аргументировать предложения;

5) оценка достижения планируемых результатов освоения образовательной программы высшего образования – сформированность у обучающегося общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, предусмотренных ООП ВО.

Содержание ВКР должно соответствовать следующим основным требованиям:

- отражение актуальной проблемы управления с систематизацией причин ее возникновения, факторов и направлений, а также механизмов и путей решения;
- обоснованность выводов и предложений с помощью результатов анализа деятельности объекта исследования в сравнении с аналогами, среднероссийскими показателями, зарубежным опытом;
- значимость рекомендаций, подтвержденная в процессе теоретической и практической апробации полученных результатов;
- оформление в соответствии с нормативными требованиями, предъявляемыми к структуре и правилам оформления отчета о научно-исследовательской работе.

## **Раздел 2 Перечень планируемых результатов освоения ООП ВО при государственной итоговой аттестации**

В результате освоения программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>Коды компетенции</b>	<b>Результаты освоения ООП Содержание компетенций*</b>	<b>Перечень планируемых результатов обучения по практике**</b>
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Знать: ос- новы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; Уметь: использовать ос- новы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; Владеть: способностью использовать ос- новы философских знаний для формирования

		мировоззренческой позиции
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знать: способы действия в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения; Уметь: действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения; Владеть: готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения.
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знать: основы экономических знаний в различных сферах деятельности. Уметь: использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности. Владеть: способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности.
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знать: навыки поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности Уметь: использовать навыки поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности Владеть: навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать: способы к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; Уметь: коммуницировать в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; Владеть: способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: способы работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия Уметь: работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

		Владеть: навыками работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способностью самоорганизации самообразованию	Знать: основы и методы самоорганизации и самообразования. Уметь: использовать основные подходы к процессам самообразования и самоорганизации. Владеть: основными методами самоорганизации и самообразования в своей профессиональной деятельности.
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знать: методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; Владеть: способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Знать: приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. Уметь: использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. Владеть: навыками первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать: способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных Уметь: информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий Владеть: поиском, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения Уметь: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения Владеть: организационно-управленческими методами принятия решения и готовностью нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений

ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знать: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам Уметь: технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Владеть: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знать: различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Уметь: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Владеть: готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знать: организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Уметь: составлять производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Владеть: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	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: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-2	<p>владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>Знать: способы решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.</p> <p>Уметь: решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.</p> <p>Владеть: навыками решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.</p>
ПК-3	<p>владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности, шума, загазованности, вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p>Знать: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности, шума, загазованности, вибрации, освещенности рабочих мест</p> <p>Уметь: измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> <p>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</p>
ПК-4	<p>готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать конкретное техническое решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p> <p>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</p>

		<p>средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p> <p>Владеть: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>
ПК-5	<p>способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>Знать: производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</p> <p>Уметь: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</p> <p>Владеть: способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>
ПК-6	<p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Знать: нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>
ПК-7	<p>способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>Знать: поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;</p> <p>Владеть: способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и</p>

		гостеприимства.
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	<p>Знать: деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p> <p>Уметь: обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;</p> <p>Владеть: способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	<p>Знать: требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Уметь: устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Владеть: готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	<p>Знать: информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания.</p> <p>Уметь: определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p> <p>Владеть: способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>

ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Знать результаты мотивации и стимулировать работников производства Уметь осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства. Владеть способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Знать: навыки и эффективно участвовать в групповой работе на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды. Уметь: эффективно участвовать в групповой работе на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды. Владеть: способностью эффективно участвовать в групповой работе на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды.
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Знать: свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания Уметь: планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания Владеть: способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знать: нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности. Уметь: проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля. Владеть: способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля

ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знать параметры качества управленческих решений и осуществления административных процессов, выявлять отклонения и принимать корректирующие меры. Уметь определять параметры качества управленческих решений и осуществления административных процессов, выявлять отклонения и принимать корректирующие меры. Владеть способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	Знать: стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов Уметь: планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов Владеть: способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знать: основные навыки производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов Уметь: оценивать соотношение планируемого результата и затрачиваемых ресурсов Владеть: способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

ПК-18	<p>готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>Знать: меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p>Уметь: осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p>Владеть: готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
ПК-19	<p>владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>	<p>Знать: нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.</p> <p>Уметь: области продаж продукции производства и услуг</p> <p>Владеть: владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>

ПК-20	<p>способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p>	<p>Знать: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения          Уметь: выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения          Владеть: способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p>
ПК-21	<p>готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации</p>	<p>Знать: аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации          Уметь: разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации          Владеть: готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации</p>

ПК-21	<p>способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</p>	<p>Знать: мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия          Уметь: проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия          Владеть: способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</p>
ПК-22	<p>способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>	<p>Знать: лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления          Уметь: формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления          Владеть: способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>

ПК-23	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знать: исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов Уметь: проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов Владеть: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-24	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знать: научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания Уметь: изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания Владеть: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

ПК-25	<p>способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>	<p>Знать: организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания          Уметь: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания          Владеть: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>
ПК-26	<p>готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	<p>Знать: правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)          Уметь осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)          Владеть: готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>

ПК-27	<p>готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	<p>Знать: результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта  Владеть: готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта)  Уметь вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта  Владеть: готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>
ПК-28	<p>готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	<p>Знать: оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта  Уметь вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта  Владеть: готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>

ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знать: оценку результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта Уметь вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта Владеть: готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### **Раздел 3 Виды и объем государственной итоговой аттестации**

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, в полном объеме выполнившие учебный план по образовательной программе направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

. Государственная итоговая аттестация включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (в том числе подготовку к защите и процедуру защиты).

Объем ГИА составляет 6 зачетных единиц или 216 часов. Подготовка к защите и защита ВКР осуществляется в течение 4х недель завершающего года обучения.

### **Раздел 4 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (подготовка и представление научного доклада об основных результатах научно- квалификационной работы)**

#### **4.1 Общие требования к выпускной квалификационной работе (научному докладу об основных результатах научно-квалификационной работы)**

Требования к ВКР определяются уровнем образовательной программы и квалификацией, присваиваемой выпускнику после успешного завершения аттестационных испытаний.

ВКР выполняется на тему, которая соответствует области, объектам и видам профессиональной деятельности по направлению подготовки. Выпускная квалификационная работа выполняется по одной из актуальных тем.

Объект, предмет и содержание ВКР должны соответствовать направлению подготовки и направленности (профилю) образовательной программы.

Выпускная квалификационная работа выполняется обучающимся по материалам, собранным им лично в период преддипломной (научно-исследовательской) практики.

За все сведения, изложенные в ВКР, принятые решения и за правильность всех данных ответственность несет обучающийся - автор ВКР.

#### **4.2 Требования к объему и структуре ВКР**

ВКР независимо от избранной темы должна иметь следующие структуру и объемы (табл.1).

В соответствии с традиционной структурой ВКР в каждой главе должно быть, как правило, по 2-3 параграфа. План ВКР следует согласовывать с научным руководителем, в процессе работы он может уточняться.

Таблица 1 Структура и объем ВКР

Наименование разделов	Объем, количество страниц
Введение	3-5
Глава 1 — теоретическая часть	20-28
Глава 2 — аналитическая часть	20-28
Глава 3 — проектная часть	20-28
Заключение	3-5
Библиографический список (не менее 70 наименований)	3-5
Приложения (по усмотрению автора)	
ИТОГО	90-100

Научный руководитель ВКР:

1) оказывает выпускнику помощь в выборе и формулировании темы ВКР, определении объекта исследования;

2) выдает обучающемуся задание на ВКР с указанием сроков его окончания и представления к защите;

3) помогает обучающемуся в составлении плана и календарного графика работы, в выборе направления и методики проведения исследований;

4) рекомендует обучающемуся необходимую научную литературу или разъясняет технологию поиска теоретических источников и фактических материалов;

5) проводит регулярные консультации и контролирует ход выполнения ВКР;

6) дает оценку окончательному варианту работы в виде отзыва руководителя.

Успешное выполнение ВКР зависит от четкого соблюдения установленных сроков и последовательного выполнения отдельных этапов. Можно выделить следующие этапы:

1. Выбор темы ВКР и ее утверждение на кафедре.

2. Изучение теоретических основ темы ВКР, заключающееся в подборе научной литературы, составлении библиографического списка и плана исследования.

3. Написание и представление научному руководителю главы 1 ВКР.

4. Подготовка главы 2 ВКР.

5. Доработка глав 1 и 2, а также разработка главы 3 не позднее, чем за полтора месяца до ориентировочной даты защиты ВКР.

6. Доработка и оформление ВКР в окончательном варианте и представление его научному руководителю в установленные сроки.

### 4.3 Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации

Общую оценку ВКР определяют члены ГЭК на коллегиальной основе с учетом соответствия содержания заявленной теме, глубины ее раскрытия, соответствия оформления принятым стандартам, проявленной во время защиты, способности студента демонстрировать собственное видение проблемы и умение мотивированно его отстаивать, владения теоретическим материалом, способности грамотно его излагать и аргументированно отвечать на поставленные вопросы. Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и

«неудовлетворительно». Оценки ВКР даются членами ГЭК по проведению ГИА на закрытом заседании и объявляются студентам-выпускникам в тот же день после подписания соответствующего протокола заседания комиссии.

С целью всесторонней оценки результатов освоения ООП ВО обучающимися при государственной итоговой аттестации оформляется «Оценочный лист государственной итоговой аттестации» (Приложение 1), который будет использован членами ГЭК при проведении ГИА. Оценочный лист заполняется на каждого обучающегося отдельно.

### Перечень критериев для оценки ВКР и формируемые компетенции

Критерии	Оценка			Формируемые компетенции
	отлично	хорошо	удовлетворительно	
Актуальность, цель и задачи исследований, научная новизна	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие темы исследования профилю (направленности) направления подготовки;</li> <li>- актуальность работы;</li> <li>- обоснованность сформулированных задач исследования и плана работы в соответствии с утвержденной темой;</li> <li>- инновационность подхода к постановке задач исследования и к выбору путей их достижения;</li> <li>- полнота сформулированных цели и задач исследования для раскрытия темы;</li> <li>- наличие заявки на выполнение работы по данной теме от организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы</li> </ul>			ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9
Содержание работы	<p>Полнота привлеченного материала, степень логической структурированности работы, взаимосвязь ее частей, умение логично вести исследование, выражать авторское мнение на проблему, научно аргументировать свою позицию;</p> <p>– Соответствие работы по содержанию – теме исследования, по структуре – требованиям, предъявляемым к ВКР данной программой и методическими указаниями к выполнению ВКР.</p>			ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5.
Выводы и практическая значимость работы, апробация ВКР	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие практических рекомендаций по решению поставленной в работе проблемы;</li> <li>- достоверность и обоснованность выводов по проведенному исследованию, их соответствие заявленной цели;</li> <li>- апробация результатов исследования (доклады на научном семинаре или конференции, публикации, рекомендации к внедрению и др.);</li> <li>- наличие справки от организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы, о внедрении результатов исследования, представленных в ВКР</li> </ul>			ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
Качество оформления работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование информационных технологий для получения, хранения, переработки информации и управления информацией;</li> <li>- соответствие оформления работы действующему стандарту организации, требованиям проверки на предмет заимствования -</li> </ul>			ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17

Обзор и источники литературы	- полнота привлеченного материала, актуальность используемых источников литературы, степень логической структурированности работы, взаимосвязь ее частей, умение логично вести исследование, выражать авторское мнение на проблему, научно аргументировать свою позицию;	ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Иллюстративный материал, акты испытаний / внедрения, приложения	- достоверность и обоснованность результатов по проведенному исследованию, их соответствие заявленной цели; - соответствие иллюстративного материала требованиям действующего стандарта организации	ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29;
Качество защиты ВКР	- степень структурированности и логичности доклада использование демонстрационного материала, его презентабельность (наличие презентации); - научная аргументация и защита своей точки зрения четкость и аргументированность выводов по результатам исследования; - четкость и аргументированность позиции обучающегося при ответе на вопросы членов ГЭК, на замечания руководителя и рецензента	ОК-1, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-4
Ритмичность выполнения разделов ВКР	- своевременность выполнения календарного плана подготовки ВКР	

#### 4.4 Государственная итоговая аттестация для обучающихся из числа инвалидов

Для обучающихся из числа инвалидов ГИА проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с Председателем и членами ГЭК);

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;

- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном

экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

- продолжительность выступления обучающегося при защите магистерской диссертации - не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

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

по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением;

по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме. Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения ГИА подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в филиале).

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

## **Раздел 5 Учебно-методическое и информационное обеспечение ГИА**

Технология продукции общественного питания : учеб. для вузов / ред. А. И. Мглинец. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 735 с.

Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электрон. ресурс] / Т.Н.Иванова [и др.] ; под ред. Т.Н.Ивановой. – Новосибирск : Сиб. Унив. Изд-во, 2007. – 393 с. – Университетская библиотека ONLINE.

Васюкова А.Т. Справочник повара : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. - 495, [1] с.

Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Р. Смирнова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с

### **Раздел 6 Материально-техническое обеспечение ГИА**

Наименование	Назначение
Мультимедиа-проектор	Защита ВКР
Ноутбук	Защита ВКР
Компьютерный класс с доступом к сети Интернет	Оформление ВКР
Помещение для самостоятельной работы	СРО

**Оценочный лист государственной итоговой  
аттестации ФИО  
обучающегося**

		<b>Критерии оценки</b>	<b>Оце нк а</b>	<b>Оценка за подготовку и защиту ВКР</b>
<b>Оценка за</b>	<b>Актуальность, цель и задачи исследований, научная новизна</b>	тема работы актуальна; цель и задачи четко и правильно сформулированы, соответствуют теме исследования; имеется научная новизна	<b>5</b>	
		тема работы актуальна; цель четко сформулирована, задачи не в полной мере соответствуют цели исследования; имеется научная новизна	<b>4</b>	
		тема работы не достаточно актуальна; цель и задачи исследований сформулированы некорректно или не соответствуют теме исследования; имеется научная новизна	<b>3</b>	
		тема работы не актуальна; цель и задачи исследований сформулированы некорректно и не соответствуют теме исследования; отсутствует научная новизна	<b>2</b>	
	<b>Содержание работы</b>	полностью раскрывает тему и соответствует поставленным целям и задачам; исследование выполнено самим автором в условиях хозяйства (организации)	<b>5</b>	
		в неполном объеме даются ответы на поставленные вопросы; исследование выполнено самим автором в условиях хозяйства (организации)	<b>4</b>	
		тема работы раскрыта поверхностно; исследование выполнено самим автором в условиях хозяйства (организации), но личный вклад автора в исследование незначителен	<b>3</b>	
		тема работы не раскрыта; исследование выполнено самим автором в условиях хозяйства (организации), но личный вклад автора в исследование незначителен	<b>2</b>	
	<b>Выводы и практиче</b>	выводы достоверны и соответствуют задачам; работа имеет практическое значение; по результатам исследований опубликована научная статья	<b>5</b>	

Качество оформления работы	выводы не в полной мере соответствуют поставленным задачам, работа имеет практическое значение; по результатам исследований опубликована научная статья	4		
	выводы не в полной мере соответствуют поставленным задачам, работа не имеет практического значения; по результатам исследований опубликована научная статья	3		
	выводы не соответствуют поставленным задачам, работа не имеет практического значения; нет публикаций по результатам исследований	2		
	в полном соответствии с требованиями, предъявляемыми к ВКР	5		
	наличие некоторых погрешностей в оформлении ВКР	4		
	оформление с несколькими нарушениями требований, предъявляемых к оформлению ВКР	3		
	оформление со значительным количеством нарушений требований, предъявляемых к оформлению ВКР	2		
	Обзор и источники литературы	содержат работы ведущих ученых; труды, опубликованные в течение последних десяти лет; работы иностранных авторов	5	
		содержат работы ведущих ученых; труды, опубликованные в течение последних десяти лет; отсутствуют работы иностранных авторов	4	
		не содержат работ ведущих ученых, опубликованных в течение последних десяти лет, в т.ч. иностранных авторов	3	
		не содержат работ ведущих ученых, опубликованных в течение последних десяти лет, в т.ч. иностранных авторов; количество проанализированных литературных источников меньше рекомендуемого объема	2	
	Иллюстративный материал, акты	наличие полного иллюстративного материала, отражающего основные положения ВКР; имеются приложения, правильно оформленные акты испытаний / внедрения результатов	5	
		наличие полного иллюстративного материала, в достаточной степени раскрывающего суть ВКР; отсутствуют приложения, либо акты испытаний / внедрения результатов исследований	4	

	иллюстративный материал не всегда соответствует теме; отсутствуют приложения, акты испытаний и акты внедрения результатов исследований	3	
	иллюстративный материал не соответствует теме, либо отсутствует вообще; отсутствуют приложения, акты испытаний и акты внедрения результатов исследований; фотоматериалы заимствованы	2	
Качество защиты ВКР	доклад полностью отражает суть работы; докладчик хорошо увязывает текст доклада со слайдами презентации, активно комментирует их; дает исчерпывающие ответы на вопросы	5	
	доклад отражает суть работы; докладчик не всегда ссылается на слайды презентации; не полные ответы на вопросы	4	
	доклад не в полной мере отражает суть работы; докладчик не ссылается на слайды презентации, превышает лимит времени; не полно отвечает на вопросы	3	
	доклад не отражает суть работы; докладчик не ссылается на слайды презентации, превышает лимит времени; на большинство заданных вопросов дает неверные ответы	2	
	Все разделы ВКР выполняются и представляются научному руководителю в установленные календарные сроки	5	
по лн н	Разделы ВКР представляются научному руководителю с нарушением календарных сроков более чем на 3 дня	4	
	Разделы ВКР представляются научному руководителю с нарушением календарных сроков более чем на 7 дней	3	
	Разделы ВКР представляются научному руководителю с нарушением календарных сроков более чем на 14 дней	2	
	<b>1</b>	<b>Средний балл за подготовку и защиту ВКР</b>	<b>X</b>
<b>2</b>	<b>Сред. балл за степень освоенности компетенций***</b>	<b>X</b>	
<b>Оцениваемые показатели</b>		<b>Мах оценка</b>	<b>Оценка</b>
1	Средний балл за подготовку и защиту ВКР	5	
2	Средний балл за степень освоенности компетенций	5	
3	Оценка рецензента	5	
4	Средний балл по диплому	5	
<b>Итоговая оценка (среднее арифметическое)</b>		<b>5</b>	

*\* Средний балл по итогам промежуточной аттестации рассчитывается как среднее арифметическое оценок, полученных обучающимся по дисциплинам формирующим данную компетенцию.*

*\*\* Интегральная оценка рассчитывается как среднее арифметическое балла по итогам промежуточной аттестации и оценочного балла за подготовку и защиту ВКР.*

*\*\*\* В случае, когда промежуточной формой аттестации по дисциплинам, формирующим конкретную компетенцию, являются только «зачеты» - интегральная оценка считается равной оценочному баллу за подготовку и защиту ВКР по данной компетенции, который выставляется членами ГЭК в ходе проведения ГИА.*