

*Приложение 5
к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции
и организация общественного питания
направленность (профиль) программы Технология и
организация ресторанного дела*

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В.
Плеханова»**

Одобрено
на заседании совета факультета
гостинично-ресторанной спортивной и
туристической индустрии
протокол № 9 от «24» мая 2019г.
Председатель совета


Д. М. Давыдов

**Факультет гостинично-ресторанной спортивной
и туристической индустрии**

Кафедра ресторанного бизнеса

**ПРОГРАММА
БЗ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»**

**Направленность (профиль) программы «Технология и организация
ресторанного дела»**

Уровень высшего образования: бакалавриат

Программа подготовки: академический бакалавриат

Москва – 2019 г.

Рецензенты:

1. Агапкин А.М. канд с-х наук, доцент кафедры товароведения и товарной экспертизы РЭУ имени Г.В. Плеханова
2. Бредихина О.А. докт. техн. наук, Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии

Государственная итоговая аттестация направлена на установление уровня подготовки выпускника Университета к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям, предусмотренным ФГОС ВО.

Программа представляет собой совокупность правил, процедур и требований к организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников кафедры ресторанного бизнеса в соответствии с действующими нормативно-правовыми документами и Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составители: _____ / Липатова Л.П. канд.техн. наук,
доцент кафедры ресторанного бизнеса
_____ / Мясникова Е.Н. канд.техн. наук,
доцент кафедры ресторанного бизнеса
_____ / Перов В.И. докт. экон. наук, доцент
кафедры ресторанного бизнеса

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ресторанного бизнеса
протокол № 1 от «31» августа 2018 г.

Заведующий кафедрой



Перов В.И. докт. экон наук, доцент

Согласовано
Директор ОНЦ «Торговля»



Шишкин А.В.

Оглавление

1. Цели государственной итоговой аттестации выпускников	4
2. Формы государственной итоговой аттестации	4
3. Время проведения государственной итоговой аттестации	4
4. Трудоемкость государственной итоговой аттестации	5
5. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации.....	5
5.1 Перечень компетенций, которыми должны овладеть выпускники в результате освоения образовательной программы.....	5
5.2. Ответственность за формирование ФОС.....	8
5.3. Содержание государственной итоговой аттестации	9
5.3.1. Выпускная квалификационная работа (ВКР).....	9
5.3.1. Цели и задачи выпускной квалификационной работы	9
5.3.2. Выбор темы выпускной квалификационной работы.....	10
5.3.3 Структура и содержание выпускной квалификационной работы.....	11
5.3.4. Порядок выполнения и представления в государственную экзаменационную комиссию выпускной квалификационной.....	12
5.3.5 Соотношение содержания разделов ВКР совокупным ожидаемым результатом обучения.....	12
5.3.6. Процедура защиты выпускной квалификационной работы	13
5.3.7. Оценка качества выполнения и защиты выпускной квалификационной работы бакалавра.....	14
5.3.8. Критерии оценки выпускной квалификационной работы бакалавра.	14
6. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья	16
6.1 Наличие соответствующих условий проведения ГИА	16
6.2 Обеспечение соблюдения общих требований	16
6.3 Реализация увеличения продолжительности сдачи ГИА по отношению к установленной продолжительности его сдачи для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья.....	16
7. Материально-техническое обеспечение ГИА.....	16
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	18

1. Цели государственной итоговой аттестации выпускников

Целью государственной итоговой аттестации (в дальнейшем – ГИА) является установление степени соответствия уровня качества подготовки выпускника высшего учебного заведения к выполнению профессиональных задач и соответствия его требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) и основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела» и степени овладения выпускниками необходимыми компетенциями.

Задачи государственной итоговой аттестации: комплексная оценка уровня подготовки выпускников Университета, которая:

- строится с учетом изменений в содержании и организации профессиональной подготовки выпускников, описываемых в рамках деятельностной парадигмы образования;
- оценивает уровень сформированности у выпускника необходимых компетенций, степени владения выпускником теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками для профессиональной деятельности;
- учитывает возможность продолжения образования студентом на более высоких ступенях.

2. Формы государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает:

- Защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

3. Время проведения государственной итоговой аттестации

Порядок и сроки проведения аттестационных испытаний устанавливаются на основании Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», и в соответствии с графиком учебного процесса по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация ресторанного дела».

В соответствии с решением Ученого совета Университета для основных образовательных программ подготовки бакалавров итоговые аттестационные испытания проводятся в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация направлена на установление уровня подготовки выпускника Университета к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям, предусмотренным ФГОС ВО.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, завершившие полный курс теоретического и практического обучения по аккредитованной основной образовательной программе (не имеющие академической задолженности) и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» проводится в соответствии с учебным планом с целью комплексной оценки уровня подготовки выпускника.

4. Трудоемкость государственной итоговой аттестации

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности (профилю) программы «технология и организация ресторанного дела» составляет (согласно утвержденному учебному плану) 9 зачетных единиц трудоемкости (З.Е.), которая включает в себя:

Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты 324 ч (93.Е.), в т.ч.:

-индивидуальные консультации – 6 ч;

-контактная работа на аттестацию, включая часы на предзащиту и защиту ВКР – 8 ч

5. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации

5.1 Перечень компетенций, которыми должны овладеть выпускники в результате освоения образовательной программы

Государственная итоговая аттестация имеет целью определение степени соответствия уровня подготовленности выпускников требованиям образовательного стандарта. При этом проверяются сформированные компетенции - теоретические знания и практические навыки выпускника в соответствии с компетентностной моделью, являющейся структурным компонентом ОПОП. В частности, проверяется обладание выпускниками следующими компетенциями по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности (профилю) программы «Технология и организация ресторанного дела»

Перечень компетенций, формируемых и проверяемых в результате государственной итоговой аттестации по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

Наименование компетенций	Формы государственных аттестационных испытаний
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	+
ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	+
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	+
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	+
ОК-5 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	+
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	+

ОК-8 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	+
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	+
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	+
ОПК-3 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	+
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	+
Производственно-технологическая деятельность:	
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	+
ПК-2 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	+
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	+
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	+
ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	+
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	+

Организационно-управленческая деятельность:	
ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и 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	+
ПК-9 готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	+
ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	+
ПК-11 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	+
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	+
ПК-14 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	+
ПК-16 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	+

ПК-18 готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	+
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	+
ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	+
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	+
ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	+
ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	+
Научно-исследовательская деятельность:	
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	+
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	+
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	+
Проектная деятельность:	
ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	+
ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	+
ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	+

5.2. Ответственность за формирование ФОС

5.2.1 Ответственным исполнителем за формирование ФОС ГИА является заведующий выпускающей кафедрой.

5.2.2 Непосредственный исполнитель формирования ФОС назначается распоряжением заведующего кафедрой из числа профессорско-преподавательского состава кафедры. ФОС может разрабатываться и формироваться творческим коллективом в соавторстве.

5.2.3 Составитель оценочного средства несет ответственность за качество разработки, правильность составления и оформления оценочного средства.

5.2.4. Заведующий кафедрой несет ответственность за то, какие компетенции включаются в набор требуемых результатов освоения программы бакалавриата. Обязательно соответствие компетенций указанных в матрице компетенций учебного плана и рассмотренных в ФОС ГИА.

5.2.5. Составитель ФОС по дисциплине обязан предусмотреть варианты заданий для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными физическими возможностями: при необходимости тестирование может быть проведено только в письменной или устной форме, а также могут быть использованы другие материалы контроля качества знаний, предусмотренные рабочей программой дисциплины в соответствии с документированной процедурой «Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» .

5. Содержание государственной итоговой аттестации

5.3. Выпускная квалификационная работа (ВКР)

5.3.1. Цели и задачи выпускной квалификационной работы

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы бакалавра завершают подготовку обучающегося и показывает его готовность к основным видам профессиональной деятельности.

В процессе выполнения работы обучающемуся предоставляется возможность под руководством опытных специалистов углубить и систематизировать теоретические и практические знания, полученные в процессе освоения учебного плана, закрепление навыков самостоятельной исследовательской работы и творчески применить их в решении конкретных практических задач.

Подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы (ВКР) начинается с младших курсов, когда обучающиеся, выполняя рефераты по дисциплинам общей подготовке, курсовые и междисциплинарные работы по дисциплинам, учатся критически мыслить, делать выводы, обобщения. Преподаватели кафедры заранее ориентируют студентов на выбор таких тем курсовых работ, которые могут стать частью выпускных квалификационных работ.

Раскрывая сущность вопросов по избранной теме, выпускник должен показать и развить навыки самостоятельных исследований по проблемам менеджмента деловой организации, ее конкурентоспособности, а также по оптимизации организационной структуры, производственного процесса организации, инновационной ее деятельности, управления трудовыми ресурсами и др. Сформированные при написании курсовых работ исследования получают логическое завершение в выпускной квалификационной работе работы бакалавра.

Выпускная квалификационная работа бакалавра призвана выявить способность выпускников на основе полученных знаний самостоятельно решать конкретные практические

аспекты в области управления организацией, подтвердить наличие профессиональных компетенций.

Основными целями выпускной квалификационной работы бакалавра являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний студентов по дисциплинам направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата), направленности (профилю) «Технология и организация ресторанного дела»;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы в решении конкретных проблем и вопросов управления организацией.

В соответствии с поставленными целями выпускник в процессе выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра должен решить следующие задачи:

- обосновать актуальность выбранной темы и ее значение в решении проблем повышения эффективности и обоснования рациональности использования предлагаемого проекта;
- изучить теоретические положения, нормативно-техническую и правовую документацию, статистические материалы, справочную, специальную и научную литературу по избранной теме и изложить свою точку зрения по относящимся к ней дискуссионным вопросам;
- использовать специальные программы обеспечения как инструмент обработки информации;
- провести анализ существующих систем/структур/аппаратов, на основе которых будет разрабатываться проект, приведённый в ВКР;
- сформулировать выводы и разработать аргументированные предложения по повышению эффективности работы спроектированного образца, процесса, структуры;
- оформить выпускную квалификационную работу в соответствии с требованиями методических указаний по написанию выпускной квалификационной работы в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Обучающийся несет полную ответственность за самостоятельность и достоверность проведенного исследования в рамках выпускной квалификационной работы. Все использованные в работе материалы и положения из опубликованной научной и учебной литературы, других информационных источников обязательно должны иметь на них ссылки.

По результатам защиты выпускной квалификационной работы Государственная экзаменационная комиссия (в дальнейшем - ГЭК) решает вопрос о присвоении выпускнику соответствующей квалификации.

5.3.2. Выбор темы выпускной квалификационной работы

Тематика выпускных квалификационных работ должна быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития науки и техники.

Общий перечень рекомендуемых тем выпускных квалификационных работ ежегодно утверждается заведующим выпускающей кафедрой.

Выпускная квалификационная работа бакалавра выполняется на фактических материалах конкретной организации – как правило, объекта прохождения производственной / преддипломной практики, на основе глубокого изучения теоретических вопросов, относящихся к избранной теме работы, детального анализа практических материалов по основным направлениям деятельности объекта исследования. Обучающийся самостоятельно выбирает тему выпускной квалификационной работы исходя из ее актуальности, научного или практического интереса, наличия достаточного фактического и статистического материала.

Обучающийся, желающий выполнить выпускную квалификационную работу на тему, не предусмотренную примерным перечнем, должен обосновать свой выбор и получить согласие руководителя и разрешение заведующего профильной кафедры.

После выбора темы и ее согласования с руководителем студент пишет заявление на имя заведующего кафедрой об её утверждении. Тема ВКР и руководитель утверждаются распоряжением по факультету.

Примерные темы выпускных квалификационных работ по видам деятельности представлены в Приложении.

5.3.3 Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы определяются Методическими указаниями по написанию выпускной квалификационной работы в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Выпускная квалификационная работа бакалавра должна иметь следующую структуру, которая согласуется с руководителем:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основную часть, состоящую, как правило, не менее чем из трех разделов
- (теоретического, обзорного по заявленной проблематике; аналитического, организационно-экономического по рассматриваемой проблеме; практического, с рассмотрением реальной практики, опыта или модели функционирования объекта исследования);
- заключение, включающее выводы и предложения (рекомендации);
- список используемых источников;
- приложения (при необходимости).

Основными требованиями к работе являются:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- краткость и точность формулировок, исключающая возможность неоднозначного их толкования;
- конкретность изложения полученных результатов, их анализа и теоретических положений;
- обоснованность выводов, рекомендаций и предложений.

Содержание ВКР должно соответствовать названию темы.

Работа считается выполненной в полном объеме в том случае, если в ней нашли отражение все проблемы и вопросы, предусмотренные заданием на выполнение выпускной квалификационной работы.

Для обеспечения высокого качества и оценки ВКР работодателями выпускные квалификационные работы подлежат обязательному внешнему рецензированию.

В качестве рецензентов привлекаются специалисты государственных органов, сферы бизнеса, НИИ, а также преподаватели других вузов.

В рецензии должны быть отмечены следующие моменты:

- актуальность темы;
- основные проблемы, рассмотренные в ВКР;
- теоретическая и практическая значимость;
- развернутая характеристика каждого раздела работы с выделением положительных сторон и недостатков.

В заключении указывается, отвечает ли работа предъявляемым требованиям, какой оценки она заслуживает. Рецензия подписывается рецензентом с указанием его ученой степени, ученого звания, должности и места работы.

5.3.4. Порядок выполнения и представления в государственную экзаменационную комиссию выпускной квалификационной

При выполнении выпускной квалификационной работы каждому обучающемуся распоряжением декана факультета назначается руководитель.

Обязанности руководителя выпускной квалификационной работы:

- выдача задания на выпускную квалификационную работу и курирование работы по сбору и обобщению необходимых материалов к выпускной квалификационной работе (в том числе на преддипломной практике);
- проведение систематических консультаций выпускника;
- проверка выполнения работы в соответствии с календарным графиком;
- составление отзыва на выпускника;
- присутствие на защите с правом совещательного голоса.
- проводить предзащиту ВКР с целью выявления готовности студента к защите ВКР при необходимости.

Не позднее, чем за 2 календарных дня до назначенного срока защиты выпускной квалификационной работы выпускник сдает секретарю Государственной экзаменационной комиссии следующие обязательные документы:

- ВКР в переплетенном виде (титульный лист; задание;
- аннотация (на русском и английском языке); содержание; заключение; список использованных источников (в алфавитном порядке); приложения);
- отзыв научного руководителя;
- внешняя или внутренняя рецензия на бланке организации или с печатью (желательно);
- задание;
- отчет о проверке работы на наличие плагиата;
- диск с электронной версией работы (диск подписать).

Обучающийся может представить также справку о внедрении результатов выпускной квалификационной работы в производство (непосредственно в деятельность объекта исследования) или справку о патентной заявке, или публикацию по тематике ВКР в виде статьи.

5.4.3 Соотношение содержания разделов ВКР с совокупным ожидаемым результатом обучения

№ п.п.	Содержание ВКР	Формируемые компетенции	Форма контроля
1	Введение, аннотация	ОК-1, ОК-2 ОК-5, ПК-17	Консультации с руководителем
2	Первый раздел	ОК-6, ОК-7 ОПК-1, ПК-8,10,15,19	Консультации с руководителем

3	Второй раздел	ОК-4, ОК-8 ОК-9, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4 ОПК-5, ПК-1, ПК- 2, ПК- ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-5, ПК-7 ПК-9, ПК-12, ПК-13, ПК- ПК-17, ПК-18, ПК-21 ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26 ПК-27, ПК-28, ПК-29	Консультации с руководителем
4	Третий раздел	ОК-3, ОПК-1, ПК-14, ПК-16, ПК-20, ПК-22	Консультации с руководителем
5	Заключение	ОК-3, ОПК-5, ПК-4	Консультации с руководителем
6	Подготовленная и оформленная ВКР	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК- 6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК- 8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК- 13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29	Предварительная оценка в процессе проведения процедуры предзащиты ВКР
7	Подготовленная и оформленная ВКР	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК- 6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК- 8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК- 13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29	Окончательная оценка в процессе проведения процедуры защиты ВКР на заседании ГЭК

На каждом этапе работы над выпускной квалификационной работой студент должен продемонстрировать практически весь спектр компетенций, а руководитель имеет возможность оценить уровень их достижения и зафиксировать в своем отзыве.

5.3.6. Процедура защиты выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытых заседаниях экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава при обязательном присутствии председателя комиссии и его заместителя.

На защиту выпускной квалификационной работы, как правило, выделяется 20-25 минут, включая авторский доклад, на который отводится не более 15 минут, и вопросы к автору работы.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после обсуждения членами Государственной экзаменационной комиссии и оформления в установленном порядке Протоколами заседания экзаменационной комиссии.

Выпускники, получившие по итогам защиты выпускной квалификационной работы оценку «неудовлетворительно» или не допущенные к защите по уважительным причинам, отчисляются из института и получают справку установленного образца

5.3.7. Оценка качества выполнения и защиты выпускной квалификационной работы бакалавра

Оценку результатов выполнения ВКР производят члены экзаменационной комиссии.

Объектами оценки являются:

- ВКР;
- иллюстративный материал, выставляемый студентом на защиту ВКР;
- доклад студента на заседании государственной экзаменационной комиссии;
- ответы студента на вопросы, заданные членами комиссии в ходе защиты ВКР.

5.3.8. Критерии оценки выпускной квалификационной работы бакалавра.

После окончания защиты выпускных квалификационных работ ГЭК на закрытом заседании (допускается присутствие руководителей выпускных квалификационных работ) обсуждает результаты защиты и большинством голосов выносит решение – оценку.

Критериями оценки ВКР являются:

- научный уровень доклада, степень освещенности в нем вопросов темы исследования, значение сделанных выводов и предложений;
- использование специальной научной литературы, нормативных актов, материалов производственной практики;
- творческий подход к разработке темы;
- научная обоснованность выводов;
- стиль изложения;
- оформление выпускной квалификационной работы (ВКР);
- степень профессиональной подготовленности, проявившаяся как в содержании выпускной квалификационной работы бакалавра, так и в процессе её защиты;
- чёткость и аргументированность ответов студента на вопросы, заданные ему в процессе защиты;
- оценки руководителя в отзыве и рецензента.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы оцениваются по 4-х балльной системе:

Система оценки защиты выпускной квалификационной работы

Оценка за защиту выпускной квалификационной работы обсуждается комиссией коллегиально, с учетом мнения всех членов комиссии. Оценка по результатам экзамена выставляется по следующим критериям:

Цифровое выражение	Словесное выражение	Описание
5	Отлично	Структура ВКР соответствует заданию кафедры и типовой структуре ВКР, отличается глубоко раскрытыми разделами. При их освещении обучающийся показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал ВКР, умеет тесно увязывать теорию с практикой, не затрудняется с ответом при

		видоизменении вопросов, задаваемых членами государственной экзаменационной комиссии, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятые в представленной ВБР решения, демонстрирует свободное владение научным языком и терминологией соответствующей научной области
4	Хорошо	Структура ВКР соответствует заданию кафедры и типовой структуре ВКР, которые раскрыты в требуемом объеме. При их освещении обучающийся показывает знание всего программного материала, свободно излагает материал ВБР, умеет увязывать теорию с практикой, но испытывает затруднения с ответом при видоизмененные вопросы, задаваемые членами государственной экзаменационной комиссии, принятые в представленной ВКР решения обоснованы, но присутствуют в проведенных расчетах неточности, демонстрирует владение научным языком и терминологией соответствующей научной области, но затрудняется с ответом при видоизменении заданий, при обосновании принятого решения возникают незначительные затруднения в использовании изученного материала.
3	Удовлетворительно	Структура ВКР соответствует заданию кафедры и типовой структуре ВКР. 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 программного материала, испытывает затруднения в ответах на вопросы, задаваемые членами государственной экзаменационной комиссии.
2	Неудовлетворительно	Обучающийся не владеет представленным материалом, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями поясняет представленные в ВКР расчеты, демонстрирует неспособность отвечать на вопросы, задаваемые членами государственной экзаменационной комиссии.

На основании защиты выпускной квалификационной работы делается заключение об уровне освоения выпускником ОПОП и готовности к выполнению определенным в ОПОП видам профессиональной деятельности.

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию (в соответствии с Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»)

6. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья

6.1 Наличие соответствующих условий проведения ГИА

Для выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ГИА проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников. При проведении ГИА для выпускников с индивидуальными особенностями обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит ГИА, и другие условия, без которых невозможно или затруднено проведение ГИА *(в соответствии с п.4 Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»)*

6.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований: возможность выбора способа проведения ГИА; проведение ГИА для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей.

6.3 Реализация увеличения продолжительности сдачи ГИА по отношению к установленной продолжительности его сдачи для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения ГИА по отношению к установленной продолжительности его сдачи увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья: продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы – не более чем на 15 мин.

7. Материально-техническое обеспечение ГИА

Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации предусматривает наличие аудитории для защиты выпускной квалификационной работы.

Защита выпускной квалификационной работы обеспечена аудиторией, предусматривающей наличие рабочих мест для председателя и членов государственной экзаменационной комиссии, рабочего места для студента, компьютерной техники с необходимым лицензионным программным обеспечением, мультимедийного проектора, экрана, или щитов для размещения наглядного материала.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ ДЛЯ СТУДЕНТОВ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

ФАКУЛЬТЕТА ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ, ТУРИСТИЧЕСКОЙ И СПОРТИВНОЙ ИНДУСТРИИ

по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

1.	Проектное решение ресторана старинных русских блюд на 130 мест в г. Москве
2.	Проектное решение кафе с концепцией Хюгге (hugge) на 97 мест в г. Москве
3.	Проектное решение ресторана домашней молдавской кухни на 104 места в ЗАО
4.	г. Москвы
5.	Проектное решение ресторана-планетария на 120 мест в г. Казани
6.	Проектное решение ресторана с украинской кухней на 95 мест в г. Владимире
7.	Проектное решение рыбного ресторана на 120 мест в г. Чехове
8.	Проектное решение ресторана сибирской кухни на 95 мест в г. Красноярске
9.	Проектное решение пивного ресторана с пивоварней на 105 мест в ТРК города Курска
10.	Проектное решение ресторана с испанской кухней на 105 мест в г. Жуковский Московской области
11.	Проектное решение ресторана с перуанской кухней на 115 мест в г. Москве
12.	Проектное решение моно продуктового кафе на 95 мест в г. Пушкино Московской области
13.	Проектное решение кафе социальной направленности на 105 мест в Нижнем Новгороде
14.	Проектное решение кафе с вегетарианской кухней на 85 мест в Нижнем Новгороде
15.	Проектное решение ресторана с коктейль-баром на 80 мест в Зеленограде
16.	Проектное решение ресторана на 120 мест с карельской кухней в г. Тверь
17.	Проектное решение кафе с диверсифицированным меню завтраков на 75 мест в г. Краснодаре
18.	Проектное решение ресторана со скандинавской кухней на 135 мест в г. Краснодаре
19.	Проектное решение ресторана со старорусской кухней на 120 мест в г. Серпухове
20.	Проектное решение кафе в стиле «вся остальная японская еда» на 100 мест в г. Владивостоке
21.	Проектное решение ресторана с татарской кухней на 130 мест в г. Одинцово
22.	Проектное решение ресторана русской кухни с чайным столом на 110 мест в г. Красноярске
23.	Проектное решение гастрокафе на 90 мест в зоне отдыха г. Санкт-Петербурга

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу:

Утверждены на заседании кафедры Ресторанного бизнеса, протокол № 10 от «8» мая 2020 г.

Заведующий кафедрой



В.И. Перов

Одобрено на заседании Совета ОНЦ «Торговля» протокол № 6 от «13» мая 2020 г.

Председатель



А.В. Шишкин

Одобрено советом факультета гостинично-ресторанной, туристической и спортивной индустрии протокол № 8 от «21» мая 2020 г.

Председатель



Д.М. Давыдов