

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о подписи  
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 13.07.2026 14:55:25  
Уникальный программный ключ:  
3beb265d5d589e7ff4c954946f3ad99a1e70ac12

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ И РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ТОМСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ**

**ПРОГРАММА**

государственной итоговой аттестации  
выпускников по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Квалификация - бакалавр

Рассмотрено на заседании Учёного совета  
Технологического института

Протокол от «27» марта 2026 г. № 8/2

## 1. Общие положения

1.1. Целью государственной итоговой аттестации (ГИА) выпускников, освоивших основную профессиональную образовательную программу высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела, является установление уровня развития и освоения выпускником компетенций и качества его подготовки к профессиональной деятельности в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания № 1047 от 17 августа 2020 года и ОПОП ВО, разработанной в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Тюменский индустриальный университет».

1.2. ГИА по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела) включает защит выпускной квалификационной работы (ВКР) по одной из тем, отражающих актуальную проблематику профессиональной деятельности в сфере технологии продукции и организации общественного питания.

Объем ГИА (подготовка к процедуре защиты и защита ВКР) составляет 9 з.е. (6 недель).

### 1.3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Таблица 1

| Области и сферы профессиональной деятельности                                                                                                                          | Типы задач профессиональной деятельности | Задачи профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Объекты профессиональной деятельности или области знаний                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) | технологический                          | – организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;<br>– организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;<br>– оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, на производства и рентабельность предприятия. | - нормативно-техническая документация, системы сертификации и стандартизации;<br>- технологические процессы производства продукции питания на предприятия питания;<br>- технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности;<br>- технологии новых видов продукции пищевой промышленности и общественного питания |

|                                                                                                                                                                        |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) | организационно-управленческий | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</li> <li>- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</li> <li>- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- персонал предприятия общественного питания;</li> <li>- потребители предприятия общественного питания;</li> <li>- товародвижение сырья и готовой продукции;</li> <li>-товародвижение сырья и готовой продукции</li> </ul> |
| 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) | проектный                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</li> <li>- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</li> <li>- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания.</li> </ul>                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проект предприятия общественного питания и пищевой промышленности;</li> <li>- поточность технологического процесса</li> </ul>                                                                                            |

#### 1.4. Требования к результатам освоения ОПОП ВО.

В результате освоения основной образовательной программы у выпускников сформированы компетенции:

- универсальные (далее - УК), общепрофессиональные компетенции (далее - ОПК), установленные ФГОС ВО;
- самостоятельно установленные профессиональные компетенции (далее - ПКС), установленные ОПОП ВО.

## 2. Результаты освоения ОПОП ВО, проверяемые в ходе ГИА

2.1. В ходе ГИА проверяется степень освоения выпускником следующих компетенций, установленных ОПОП ВО:

Универсальные компетенции выпускников (УК) и индикаторы их достижения.

Таблица 2

| Наименование категории (группы) УК | Код и наименование УК                                                                                                                                                           | Код и наименование индикатора достижения УК                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Системное и критическое мышление   | УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач                                            | <p>УК-1.1. Осуществляет выбор актуальных российских и зарубежных источников, а так же поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи</p> <p>УК-1.2. Систематизирует и критически анализирует информацию, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи</p> <p>УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении поставленных задач</p> |
| Разработка и реализация проектов   | УК-2.Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | <p>УК-2.1. Проводит анализ поставленной цели и формулирует совокупность взаимосвязанных задач, которые необходимо решить для ее достижения</p> <p>УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>УК-2.3. Анализирует действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие область профессиональной деятельности</p>                                     |
| Командная работа и лидерство       | УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде                                                                                       | <p>УК-3.1. Осознает функции и роли членов команды, собственную роль в команде.</p> <p>УК-3.2. Устанавливает контакты в процессе социального взаимодействия.</p> <p>УК-3.3. Выбирает стратегию поведения в команде в зависимости от условий</p>                                                                                                                                                                       |
| Коммуникация                       | УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)                         | <p>УК-4.1. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке</p> <p>УК-4.2. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке</p> <p>УК-4.3. Использует современные информационно-коммуникационные средства в процессе деловой коммуникации</p>                                     |
| Межкультурное взаимодействие       | УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах                                                    | <p>УК-5.1. Понимает закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте</p> <p>УК-5.2. Понимает и воспринимает разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>УК-5.3. Демонстрирует навыки общения в мире культурного многообразия с использованием этических норм поведения</p>                          |

|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Самоорганизация и саморазвитие                             | УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни                                                                                                                                                | <p>УК-6.1. Эффективно управляет собственным временем</p> <p>УК-6.2. Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации</p> <p>УК-6.3. Использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>                                                                                                                                                                                             |
|                                                            | УК-7.Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности                                                                                                                                                    | <p>УК-7.1. Понимает роль и значение физической культуры в жизни человека и общества</p> <p>УК-7.2. Применяет на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки</p> <p>УК-7.3. Использует средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни</p>        |
| Безопасность жизнедеятельности                             | УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | <p>УК-8.1. Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека</p> <p>УК-8.2. Поддерживает безопасные условия жизнедеятельности, выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций</p> <p>УК-8.3. Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности и принимает меры по ее предупреждению</p>                                                                            |
| Инклюзивная компетентность                                 | УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания социальной и профессиональной сферах                                                                                                                                                                                                | <p>УК-9.1. Формулирует понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах</p> <p>УК-9.2. Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p> <p>УК-9.3. Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p> |
| Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность | УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности                                                                                                                                                                                              | <p>УК-10.1. Понимает основные законы и закономерности функционирования экономики, необходимые для решения профессиональных задач</p> <p>УК-10.2. Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p> <p>УК-10.3. Использует основные положения и методы экономических наук при решении профессиональных задач</p>                                        |

|                     |                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Гражданская позиция | УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению | <p>УК-11.1. Понимает значение основных правовых категорий, сущность коррупционного поведения, причины возникновения, степень влияния на развитие общества</p> <p>УК-11.2. Демонстрирует знание законодательства, а также антикоррупционных стандартов поведения, уважение к праву и закону</p> <p>УК-11.3. Идентифицирует и оценивает коррупционные риски, проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p> |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Общепрофессиональные компетенции выпускников (ОПК) и индикаторы их достижения.

Таблица 3

| Наименование категории (группы) ОПК       | Код и наименование ОПК                                                                                                                           | Код и наименование индикатора достижения ОПК                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Информационно коммуникационные технологии | ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | ОПК-1.1. Обладает знаниями современных информационных технологий и методов их использования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Естественнонаучные принципы и методы      | ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности                | <p>ОПК-2.1 Демонстрирует знание основных законов естественных и математических наук для решения типовых задач</p> <p>ОПК-2.2. Планирует применять основные законы и методы исследований для профессионального развития</p> <p>ОПК-2.3. Анализирует химический состав и пищевую ценность пищевых продуктов и разрабатывать суточные рационы в зависимости от энергозатрат организма</p> <p>ОПК-2.4. Обладает знаниями по использованию важнейших нутриентов для организации питания</p> |
| Инженерные процессы                       | ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач                                                      | <p>ОПК-3.1 Определяет цели и ставить задачи по формированию ассортимента производимой и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p> <p>ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья</p> <p>ОПК-3.3 Использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении задач профессиональной деятельности</p>                                                                            |
| Технологические процессы                  | ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания                                                             | <p>ОПК-4.1. Использует методы анализа, теоретического и экспериментального исследования и моделирования технологических процессов применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-4.2. Рассчитывает длительность выполнения технологических операций с использованием нормативных справочников</p> <p>ОПК-4.3. Использует технологические процессы при производстве продуктов питания</p>                                                                                       |

|                                     |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Организация и контроль производства | ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания | ОПК-5.1. Осуществляет оперативное планирование производства продукции питания<br>ОПК-5.2. Организует документооборот по производству продуктов на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Самостоятельно определяемые профессиональные компетенции выпускников (ПКС) и индикаторы их достижения.

Таблица 4

| Задача профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                 | Объект или область знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Код и наименование ПКС                                                                                                                                                                             | Код и наименование индикатора достижения ПКС                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, на производство и рентабельность предприятия;<br>- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания | -технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности;<br>-технологические процессы производства продукции питания на предприятия питания;<br>-технологии новых видов продукции пищевой промышленности и общественного питания;<br>-персонал предприятия общественного питания;<br>-потребители предприятия общественного питания;<br>-товародвижение сырья и готовой продукции | ПКС-1 Способен обеспечивать производственную и экономическую эффективность предприятия питания                                                                                                     | ПКС-1.1 Определяет цели и ставит задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровня профессиональных знаний и компетенций                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                    | ПКС -1.2 Анализирует информацию о развитии предприятия и принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                    | ПКС -1.3 Имеет представление о системе производственных процессов для нахождения оптимального управления человеческими ресурсами и технологическими процессами                 |
| -организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;<br>-выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания                 | -персонал предприятия общественного питания;<br>-потребители предприятия общественного питания;<br>-товародвижение сырья и готовой продукции                                                                                                                                                                                                                                               | ПКС - 2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственных процессов, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания | ПКС-2.1 Формирует критерии оценки профессионального уровня персонала, программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                    | ПКС-2.2 Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявляет коммуникативные                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                    | ПКС-2.3 Участвует во всех технологических процессах управления производством, внедрению изменений и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов |
| -организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения                                                                                                                                                                                                                      | - нормативно-техническая документация, системы сертификации и стандартизации;<br>-технологические процессы                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ПКС – 3 Способен владеть технологией производства и анализировать результаты                                                                                                                       | ПКС-3.1 Имеет представление о технологических процессах производства и проводит финансово-экономический анализ его деятельности                                                |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>продуктов внутри предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>производства продукции питания на предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности;</li> <li>-технологии новых видов продукции пищевой промышленности и общественного питания</li> </ul>                                                                                                                                                                                                  | <p>производственно-финансовой деятельности предприятия и определять потребность в ресурсах, принимать меры по их изменению</p>      | <p>ПКС-3.2 Организует технологический процесс производства продуктов общественного питания, анализирует финансовый результат деятельности производственного цикла</p>                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                     | <p>ПКС-3.3 Предлагает схемы организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания</p>                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                     | <p>ПКС-3.4 Внедряет инновационные технологии производства и определять потребность в ресурсах</p>                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>-организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</li> <li>-выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</li> <li>- организация и осуществление контроля соблюдения техно-логического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- персонал предприятия общественного питания;</li> <li>-потребители предприятия общественного питания;</li> <li>-товародвижение сырья и готовой продукции;</li> <li>-технологические процессы производства продукции питания на предприятия питания;</li> <li>- технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности;</li> <li>-технологии новых видов продукции пищевой промышленности и общественного питания</li> </ul> | <p>ПКС – 4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей</p> | <p>ПКС-4.1 Обрабатывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использует их на всех этапах жизненного цикла продукции</p>                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                     | <p>ПКС-4.2 Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                     | <p>ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла</p>                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</li> <li>- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</li> <li>- определение размеров производственных помещений, подбор технологического</li> </ul>                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-техническая документации, системы сертификации и стандартизации;</li> <li>- проект предприятия общественного питания и пищевой промышленности;</li> <li>- поточность технологического процесса</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                | <p>ПКС -5 Способен разрабатывать и управлять проектами и вносить изменения по повышению эффективности предприятий питания</p>       | <p>ПКС-5.1 Анализирует и вносит изменения в работу предприятия общественного питания</p>                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                     | <p>ПКС-5.2 Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания</p>                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                     | <p>ПКС-5.3 Разрабатывает мероприятия по повышению эффективности предприятий питания</p>                                                                                                                      |

|                                                                                                                                                                               |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| оборудования и его размещение;<br>- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания. |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

### 3. Выпускная квалификационная работа

#### 3.1. Вид выпускной квалификационной работы (ВКР).

ВКР выполняется в виде бакалаврской работы.

#### 3.2. Структура ВКР и требования к ее содержанию.

Самостоятельная и логически завершённая выпускная квалификационная работа, связанная с решением задач по совершенствованию работы предприятий общественного питания и пищевой промышленности, позволяющая в комплексе оценить уровень компетенций, приобретённых при освоении ОПОП ВО и соответствие квалификационным требованиям. ВКР выполняется выпускником под руководством научного руководителя в период отведённый учебным планом и прохождения практик согласно ОПОП ВО. ВКР свидетельствует о способности выпускника самостоятельно вести научный поиск, используя теоретические знания и практические навыки, видеть профессиональные проблемы и применять адекватные методы их решения.

Выпускная квалификационная работа должна обеспечивать закрепление теоретических знаний и практических навыков, академической культуре в сфере общественного питания, ресторанной индустрии. ВКР выполняется на базе углублённых знаний и умений, полученных выпускником в течение периода обучения в вузе, прохождения практик и выполнения научно-исследовательской работы.

Выпускная квалификационная работа имеет своей целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических знаний,
- приобретение навыков практического применения этих знаний при решении конкретной научной, производственной, экономической или организационно-управленческой задачи;
- развитие навыков самостоятельной работы с отчётной, статистической и плановой документацией;
- овладение методикой анализа, исследования, экспериментирования;
- приобретение опыта представления и публичной защиты результатов своей деятельности.

Выпускная квалификационная работа в общем случае должна содержать:

- а) текстовый материал - пояснительную записку (далее - ПЗ);
- б) иллюстрированный материал в виде презентации, изготовленной с учётом современных требований, предъявляемых к информационным технологиям.

ПЗ должна содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- задание;
- реферат;
- содержание;
- определения, обозначения и сокращения;
- введение;
- основную часть;
- заключение (выводы и рекомендации);

- список используемых источников;
- приложения.

Требования к содержанию и оформлению структурных элементов ВКР изложены в Методических рекомендациях.

### 3.3. Примерная тематика и порядок утверждения тем ВКР.

1. Проектирование предприятия быстрого обслуживания, предоставляющего сбалансированные рационы питания в городе Тюмень. Специальный вопрос: разработать нормативно-техническую документацию на новое кулинарное блюдо функционального назначения, обладающее адаптогенными свойствами

2. Проектирование фабрики-заготовочной по переработке мяса, рыбы, овощей для снабжения полуфабрикатами высокой степени готовности столовые-догоотовочные при образовательных учреждениях города Тюмени, Тюменского и Нижнетавдинского района. Специальный вопрос: разработать нормативно-техническую документацию на функциональный напиток здорового назначения на основе местного растительного сырья

3. Проектирование предприятия быстрого обслуживания, работающего на сырье в торгово-развлекательном комплексе в городе Тюмени. Специальный вопрос: разработать нормативно-техническую документацию на новое кулинарное блюдо функционального назначения с антиоксидантными свойствами

4. Проектирование кафе на 120 мест с лечебно-профилактическим питанием для больных с заболеванием желудочно-кишечного тракта в санатории. Специальный вопрос: разработать нормативно-техническую документацию на новое кулинарное блюдо функционального назначения с адаптогенными свойствами

5. Проектирование фабрики-заготовочной по выпуску полуфабрикатов высокой степени готовности для снабжения столовых-догоотовочных в образовательных учреждениях при университете. Специальный вопрос: разработать нормативно-техническую документацию на функциональный продукт питания с иммуномодулирующими свойствами

6. Проектирование предприятия быстрого питания «Самообслуживание» на основе автоматизации и IT-технологий. Специальный вопрос: разработать нормативно-техническую документацию нового блюда функционального назначения с радиопротекторными свойствами

7. Проектирование ресторана высокой моды на 100 мест «Традиции» в г. Тюмень. Специальный вопрос: разработать нормативно-техническую документацию на новое кулинарное блюдо функционального назначения, обладающее адаптогенными свойствами

8. Проектирование кафе на 120 мест с сербской кухней при гостинице в городе Тюмени. Специальный вопрос: разработать нормативнотехническую документацию на новое кулинарное блюдо функционального назначения, обладающее иммуномодулирующими свойствами

9. Проектирование сыроваренного производства мощностью 5 тонн в сутки при ресторане на 80 мест в г. Тюмень. Специальный вопрос: разработать нормативно-техническую документацию на новое кулинарное блюдо функционального назначения, обладающее антиоксидантными свойствами

10. Проектирование ресторана на 100 мест с кухней народов севера. Специальный вопрос: разработать нормативно - техническую документацию на фирменное кулинарное блюдо, обладающее иммуномодулирующими свойствами

11. Проектирование столовой в общеобразовательном учреждении на 1600 мест обучающихся г. Тюмень. Специальный вопрос: разработать нормативно-техническую документацию на новое блюдо функционального назначения с антиоксидантными свойствами

### 3.4. Порядок выполнения и представления в государственную экзаменационную комиссию ВКР

Защита ВКР является завершающим и обязательным этапом ГИА выпускника по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность - Технология и организация ресторанного дела.

Сроки выполнения ВКР определяются учебным планом по направлению подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания, направленность - Технология и организация ресторанного дела. Приказ о закреплении тем и руководителей ВКР утверждается директором ИПТИ. Задание, конкретизирующее объём и содержание ВКР, выдаётся обучающимся руководителем ВКР, не позднее двух недель после утверждения приказа о закреплении тем и руководителей ВКР.

ВКР представляется научному руководителю на проверку согласно утвержденному плану-графику с выставлением промежуточной оценки.

Завершённая ВКР представляется обучающимся руководителю не позднее, чем за десять дней до установленного срока защиты, после проведения проверки на объём заимствования (плагиат) на кафедре и нормоконтроля. Секретарю ГЭК завершённая ВКР предоставляется за три дня до защиты.

Не позднее десяти дней до защиты ВКР проводится предварительная защита ВКР.

Секретарь ГЭК по защите ВКР до начала процедуры защиты формирует пакет документов, являющихся обязательными:

- приказ о закреплении тем и руководителей ВКР;
- приказ о допуске к выполнению ВКР;
- выпускные квалификационные работы;
- отзывы руководителей;
- зачётная книжка;
- копия паспорта студента.

### 3.5. Порядок защиты ВКР

Защита ВКР проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей состава.

К защите ВКР допускается лицо, успешно завершившее в полном объёме освоение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль – «Технология и организация ресторанного дела» в установленные учебным планом и графиком учебного процесса сроки (не имеющее академических задолженностей) и успешно прошедшее все другие виды государственных аттестационных испытаний, предусмотренные учебным планом. Допуск обучающихся к выполнению и защите ВКР утверждается приказом директора института. Проекты приказов представляются директору кафедрой товароведения и технологии продуктов питания.

В процессе защиты ВКР обучающийся делает доклад об основных результатах своей работы, продолжительностью не более 10 минут, отвечает на вопросы членов комиссии по существу работы, а также на вопросы, соответствующие требованиям профессиональному уровню выпускника, предусмотренные ФГОС ВО и ОПОП. За достоверность результатов, представленных в ВКР, несёт ответственность обучающийся.

## 4. Критерии оценки знаний выпускников на ГИА

### 4.1. Критерии оценки знаний на защите ВКР.

**ОТЛИЧНО** (баллы 91-100): Понимание актуальности и места решаемых задач в рассматриваемой области исследования. Проанализирована литература. Описываются выбранные выпускником методы и средства решения поставленных задач, иллюстрируемые данными. Анализируются предлагаемые пути и способы решения поставленных задач. Оформление работы полностью соответствует установленным требованиям. Самостоятельный устный доклад без чтения текста.

При докладе выпускник свободно владеет темой, чётко излагает содержание работы, выдержан регламент. Выпускник аргументированно, с использованием профессиональной лексики, отвечает на вопросы и замечания;

**ХОРОШО** (баллы 76-90): Понимание актуальности и места решаемых задач в рассматриваемой области исследования. Недостаточно проанализирована литература. Не в

полной мере описываются выбранные выпускником методы и средства решения поставленных задач. Незначительные отклонения в оформлении работы от установленных требований. Доклад с частичным зачитыванием текста. При докладе выпускник недостаточно свободно владеет темой, нечётко изложено содержание работы, не выдержан регламент. Иллюстрированный материал не достаточно полно раскрывает содержание темы работы;

**УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (баллы 61-75):** Слабо отражено понимание актуальности и места решаемых задач в рассматриваемой области исследования. Анализ литературы не соответствует теме работы. Не чётко определяются и не конкретно описываются выбранные методы и средства решения поставленных задач, иллюстрированные данными. Не проанализированы предлагаемые пути и способы решения поставленных задач. Существенные нарушения в оформлении работы. Доклад в форме непрерывного чтения. При докладе выпускник слабо владеет темой, слабо представляет содержание работы, не выдержан регламент. Иллюстрированный материал не в полной мере раскрывает содержание работы. Выпускник слабо аргументирует, без использования профессиональной лексики, ответы на вопросы и замечания.;

**НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (менее 61 балла):** Не продемонстрировано понимание актуальности и места решаемых задач в рассматриваемой области исследования. Анализ литературы не соответствует теме работы. Выбранные методы и средства решения поставленных задач, иллюстрированных данными, не раскрыты. Не проанализированы предлагаемые пути и способы решения поставленных задач. Несоответствие оформления работы установленным требованиям. Доклад в форме безотрывного невыразительного чтения. Сущность работы не изложена. Неточные ответы на вопросы или полное отсутствие ответов.

## **5. Порядок подачи и рассмотрения апелляции**

5.1. По результатам государственного аттестационного испытания обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания.

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

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

Лист согласования 00ДО-0000936728

Внутренний документ "2026\_19.03.04\_ТПОП"  
Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна  
Документ подписал: Халин Анатолий Николаевич

| Серийный номер ЭП       | Должность                                                | ФИО                        | ИО                           | Результат   | Дата       | Комментарий |
|-------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------|-------------|------------|-------------|
| 1С EB 9A 4D CB 40 85 C2 | Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук | Попов Владимир Григорьевич |                              | Согласовано | 23.03.2026 |             |
| 27 D9 A6 05 2F 46 69 B9 | Ведущий специалист                                       |                            | Кубасова Светлана Викторовна | Согласовано | 24.03.2026 |             |
| 2A 69 36 5F E6 30 04 27 | Начальник управления                                     | Остапенко Мария Сергеевна  |                              | Согласовано | 24.03.2026 |             |