Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б3.Б. «Государственная итоговая аттестация»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология и организация ресторанного дела»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология и организация ресторанного дела»*

Дисциплина Б3 «ГИА» относится к базовой части учебного плана, является обязательной для изучения.

**Целью** итоговой государственной аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач по специальности и соответствия его подготовки требованиям ФГОС ВО 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Итоговый междисциплинарный экзамен учитывает наряду с требованиями к содержанию отдельных дисциплин требования к выпускнику, предусмотренные ФГОС ВО и включающие два взаимосвязанных состава основных профессиональных компетенций:

способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач;

способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны;

умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

владеет современными информационными технологиями, способен 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;

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест;

устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов;

владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;

способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;

умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания;

осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;

Выпускник по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологическая; организационно-управленческая; научно-исследовательская; проектная; маркетинговая.

Целью итоговой государственной аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач по направлению и соответствия его подготовки требованиям ФГОС ВО 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

К итоговым аттестационным испытаниям выпускников по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» относятся:

- государственный экзамен;

- защита выпускной квалификационной работы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ОК-1** – Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.

**ОК-2** – Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции.

**ОК-3** – Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.

**ОК-4 –** Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.

**ОК-5 –** Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

**ОК-6 –** Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

**ОК-7** – Способность к самоорганизации и самообразованию.

**ОК-8** – Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**ОК-9 –** Способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.

**ОПК-1** – Способность 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 –** Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

**ОПК-3 –** Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

**ОПК-4** – Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

**ОПК-5 –** Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

**ПК-1** – Способность 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** – Владение 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** – Владение 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** – Готовность 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** – Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

**ПК-6** – Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

**ПК-7** – Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

**ПК-8** –Способность 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** – Готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

**ПК-10** – Способность 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** – Способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства.

**ПК-12** –Способность 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** –Способность 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** –Способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля.

**ПК-15** – Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

**ПК-16** – Способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов.

**ПК-17** – Способность 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** – Готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

**ПК-19** – Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

**ПК-20** – Способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения.

**ПК-21** –Готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации.

**ПК-22** – Способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.

**ПК-23** – Способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

**ПК-24** – Способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

**ПК-25** – Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**ПК-26** – Способность 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.

**ПК-27** – Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.

**ПК28** – Готовность 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** – Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

**ПК-30** – Готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.

**ПК-31** – Способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой.

**ПК-32** – Готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.

**ПК-33** – Способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

Объем дисциплины 9 з.е./324 часа, 6 недель.

Разработчик: к.х.н, доцент кафедры Технологии и организации питания и услуг ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Степанян Ю.Г., старший преподаватель кафедры Технологии и организации питания и услуг ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Пестова И.Г., старший преподаватель кафедры Технологии и организации питания и услуг ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Мелентьева Л.А.