

Аннотация программы «Государственная итоговая аттестация»

Направление подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Программа соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

**1. Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины: БЗ.Б.01**

Целью Государственной итоговой 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 итоговый междисциплинарный экзамен;
- защита выпускной квалификационной работы.

## **2. Формируемые компетенции;**

ОК-3, ОК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-8, ПК-14, ПК-16, ПК-18, ПК-19, ПК-22, ПК-27, ПК-28, ПК-29

Разработчики:

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.