

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Сочинский государственный университет»**

УТВЕРЖДАЮ

**Проректор по учебной работе
и качеству образовательной
деятельности**



В.П. Ермакова

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

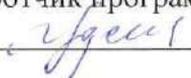
Профиль подготовки: «Технологии ресторанного дела»

Степень (квалификация)
Бакалавр

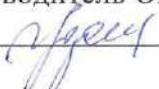
Сочи 2021

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» августа 2020 г. № 1047.

Разработчик программы:

 О.А. Удотова, к.т.н., доцент

Руководитель ОПОП

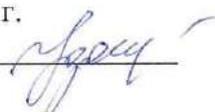
 О.А. Удотова, к.т.н., доцент

ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании кафедры сервиса и индустрии питания

Протокол №1 от «31» августа 2021 г.

Заведующий кафедрой СИП



О.А. Удотова, к.т.н., доцент

Программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления «Технология продукции и организация общественного питания»

Протокол №1 от «31» августа 2021 г.

Председатель УМСН ТПОП

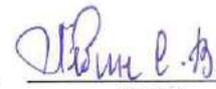


О.А. Удотова, к.т.н., доцент

Структура программы соответствует предъявляемым требованиям

Отдел качества образования и методического обеспечения


подпись


ФИО

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ПРОГРАММЫ ГИА

Программа государственной итоговой аттестации переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 12 заседания кафедры от «16» 07 2022 г.

В программу внесены дополнения и (или) изменения:

На основании распоряжения ректора № 243-р, от 06.07.22 г. в программу ГИА внесены изменения – Профессиональные компетенции, установленные вузом (ПКУВ) на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников считать Профессиональными компетенциями, определенными организацией самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (ПК).

ПКУВ-1 считать ПК-1;

ПКУВ-2 считать ПК-2.

На основании приказа ректора № 395 от 06.06.2023 г. в соответствии с приказом МИНОБРНАУКИ № 208 от 27.02.2023 г. в РПД внесены изменения, путем изменения формулировки компетенции и индикаторов компетенции УК-11.

Заведующий кафедрой СИП



О.А. Удотова

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1 Виды и сроки проведения государственных аттестационных испытаний	4
1.1.1 Виды государственных аттестационных испытаний	4
1.1.2 Сроки проведения государственных аттестационных испытаний	4
1.2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата	4
1.2.2 Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников	4
1.3 Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования	6
2 ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И ИНЫМ МАТЕРИАЛАМ, ПРЕДСТАВЛЯЕМЫМ К ЗАЩИТЕ ВКР	13
2.1. Перечень компетенций, проверяемых по итогам защиты ВКР	13
3.2 Вид выпускной квалификационной работы	14
3.3 Структура выпускной квалификационной работы и требования к ее содержанию	14
2.4 Примерная тематика и порядок утверждения тем выпускных квалификационных работ	17
3.5 Порядок подготовки и представления выпускной квалификационной работы в ГЭК	18
3.6 Порядок защиты выпускной квалификационной работы	18
3.7 Критерии выставления оценок по результатам выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	19
3 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	19
3.1. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения ГИА:	19
5 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	22

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) и основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработанной в Сочинском государственном университете.

1.1 Виды и сроки проведения государственных аттестационных испытаний

1.1.1 Виды государственных аттестационных испытаний

Государственная итоговая аттестация включает: подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы.

1.1.2 Сроки проведения государственных аттестационных испытаний

Виды и сроки проведения государственных аттестационных испытаний определяются основной профессиональной образовательной программой в пределах норм, установленных соответствующими ФГОС ВО, фиксируются в рабочих учебных планах направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в разделе «График учебного процесса».

Проведение ГИА возможно с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата

1.2.1 Области (сферы) профессиональной деятельности выпускника

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

1.2.2 Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- **технологический;**

- **организационно-управленческий.**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

технологическая профессиональная деятельность:

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

организационно-управленческая профессиональная деятельность:

оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов);

оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов);

планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;

координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов);

проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам;

разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон;

определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

организация службы внутреннего контроля;

организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников;

организация контроля исполнения персоналом принятых решений;

организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;

организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;

выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).

1.2.3 Объекты (области знаний) профессиональной деятельности выпускника

Объекты профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

1.3 Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования

В результате освоения ОПОП ВО 3++ выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенций (при наличии)	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач
		УК-1.2. Анализирует и систематизирует разнородные данные, оценивает эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности
		УК-1.3. Применяет навыки научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений
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	УК 2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты
		УК-2.2 Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ
		УК-2.3 Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитывать ресурсные затраты

Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенций (при наличии)	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Демонстрирует знание индивидуально-психологических свойств субъекта социального взаимодействия; особенностей, правил и приемов социального взаимодействия в команде; особенностей поведения групп людей, с которыми осуществляет взаимодействие, учитывает их в своей деятельности; психологии социально-ролевого и командного взаимодействия; основных теорий лидерства; стилей лидерства и возможностей их применения в различных ситуациях
		УК-3.2. Организует собственное социальное взаимодействие в команде; определяет свою роль в команде; принимает рациональные решения и обосновывает их; планирует последовательность шагов для достижения заданного результата. Учитывает совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей, готов проявлять толерантность и ассертивность в межличностном взаимодействии
		УК-3.3 Осуществляет межличностное взаимодействие, планирование собственных действий и координацию общих действий для достижения общих поставленных целей; применяет технологии создания и управления командой
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Демонстрирует знание принципов построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках; основные коммуникативные средства и терминологию в том числе на иностранном языке, используемые в академическом и профессиональном взаимодействии
		УК-4.2. Грамотно и ясно строит монологическую и диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на государственном и иностранном языках

Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенций (при наличии)	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		УК-4.3. Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном и иностранном языках, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач; вести речевую деятельность на государственном и иностранном языках
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этнических, религиозных и ценностных систем
		УК-5.2. Использует различные формы и типы коммуникаций в мире культурного многообразия и демонстрирует возможности взаимопонимания между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм
		УК-5.3. Демонстрирует практические навыки анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; применяет различные способы анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Демонстрирует знание основных принципов тайм-менеджмента, методов планирования личностного развития, принципов образования
		УК-6.2 Строит дерево целей саморазвития, ставит стратегические, тактические и оперативные задачи, придерживается принципов образования во время реализации траектории саморазвития
		УК-6.3 Планирует саморазвитие, достигает целей в учебе, самовоспитании и других видах деятельности, демонстрирует способность самостоятельно решать образовательные задачи в установленный срок

Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенций (при наличии)	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни
		УК-7.2. Использует основы физической культуры и здорового образа жизни для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внешних и внутренних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
		УК-7.3 Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования
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	УК-8.1. Обеспечивает безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании
		УК-8.2. Анализирует социально значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определяет способы снижения рисков, связанных с деятельностью человека
		УК-8.3. Владеет принципами обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирует развитие событий и оценивает последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Демонстрирует знания о проблемах психофизического развития, задержках психического развития, нормальном и аномальном развитии личности
		УК-9.2. Умеет организовать взаимодействие с людьми с учетом особенностей их психофизического развития, с задержками психического развития
		УК-9.3. Владеет базовыми средствами и приемами взаимодействия с людьми с особенностями психофизического развития, с задержками психического развития

Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенций (при наличии)	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК- 10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10.1 - Демонстрирует знания при определении сущности экстремизма, терроризма и коррупционного поведения и их взаимосвязи с социальными, экономическими, политическими и иными условиями
		УК-10.2 - Анализирует, интерпретирует и правильно применяет правовые нормы при противодействии в профессиональной деятельности коррупционному поведению и проявлениям экстремизма, терроризма
		УК-10.3 - Владеет навыками работы с законодательными источниками и нормативными правовыми актами
Гражданская позиция	УК- 11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.1 - Демонстрирует знания при определении сущности экстремизма, терроризма и коррупционного поведения и их взаимосвязи с социальными, экономическими, политическими и иными условиями
		УК-11.2 - Анализирует, интерпретирует и правильно применяет правовые нормы при противодействии в профессиональной деятельности коррупционному поведению и проявлениям экстремизма, терроризма
		УК-11.3 - Владеет навыками работы с законодательными источниками и нормативными правовыми актами
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Демонстрирует знания принципов работы современных информационных технологий
		ОПК-1.2 Выбирает современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности
		ОПК-1.3 Владеет навыками использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной дея-	ОПК-2.1 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья
Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенций (при наличии)	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	тельности	ОПК-2.2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ОПК-2.3 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
Инженерные процессы	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания
		ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания
Технологические процессы	ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
		ОПК-4.2 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания
		ОПК-4.3 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.
		ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания

Организация и контроль производства	ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ПКО, ПКР, ПКУВ)		
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенций (при наличии)	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	ПКУВ-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПКУВ-1.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий		
	ПКУВ-2 Способен управлять текущей деятельностью предприятия общественного питания	ПКУВ-2.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания
		ПКУВ-2.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами

2 ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И ИНЫМ МАТЕРИАЛАМ, ПРЕДСТАВЛЯЕМЫМ К ЗАЩИТЕ ВКР

2.1. Перечень компетенций, проверяемых по итогам защиты ВКР

По итогам выпускной квалификационной работы проверяется степень освоения обучающимися следующих компетенций:

Код	Содержание	ВКР*
Универсальные компетенции (УК)		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Подготовка введения и теоретической части Заключение Библиография
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	Все элементы ВКР
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Проведение исследования ВКР, защита ВКР
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Все элементы и защита ВКР
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах	Проведение исследования и защита ВКР
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Все элементы ВКР
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Организация и проведение исследования ВКР
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	Все элементы ВКР
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Организация и проведение исследования ВКР
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Подготовка основной части. (теоретических и эмпирической глав) Составление библиографии
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Все элементы ВКР

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)		
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Организация и проведение исследования ВКР Написание и оформление ВКР
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Написание введения Разработка эмпирической части ВКР, проведение исследования, обработка данных, интерпретация данных
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Разработка эмпирической части ВКР, проведение исследования, обработка данных, интерпретация данных. Выводы по исследованию
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Разработка эмпирической части ВКР, проведение исследования, обработка данных, интерпретация данных
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Организация и проведение исследования ВКР
Профессиональные компетенции установленные вузом (ПКУВ)		
ПКУВ-1	Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Разработка эмпирической части ВКР, проведение исследования, обработка данных, интерпретация данных
ПКУВ-2	Способен управлять текущей деятельностью предприятия общественного питания	Разработка эмпирической части ВКР, проведение исследования, обработка данных, интерпретация данных

2.2 Вид выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профилю подготовки «Технологии ресторанного дела» (ВКР) это бакалаврская итоговая работа, которая представляет собой самостоятельное логически завершенное исследование выпускника, связанное с решением научной или научно-практической задачи.

2.3 Структура выпускной квалификационной работы и требования к ее содержанию

При выполнении ВКР студент должен показать способности и умения, опираясь на полученные знания, решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, грамотно излагать специальную информацию, докладывать и отстаивать свою точку зрения перед аудиторией.

Цель защиты выпускной квалификационной работы – установление уровня подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач в соответствии с требованиями ФГОС ВО к квалификационной характеристике и уровню подготовки выпускника по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», профилю подготовки «Технологии ресторанного дела».

Требования к содержанию, структуре, формам представления и объемам выпускных квалификационных работ установлены в форме методических указаний выпускающей кафедрой с учетом требований государственного образовательного стандарта направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного пита-

ния» и Положения СГУ «О подготовке и защите выпускной квалификационной работы в ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет».

Обязательными структурными элементами выпускной квалификационной работы являются

- титульный лист по утвержденной форме;
- задание на выполнение ВКР;
- реферат;
- оглавление;
- введение;
- основная часть (главы, разделенные на параграфы, пункты, подпункты (при необходимости); выводы по главам);
- заключение;
- список использованных источников и литературы /библиографический список (минимум 30 источников);
- приложения (при необходимости).

С учетом специфики конкретной ВКР рекомендуемая структура и содержание разделов пояснительной записки могут быть скорректированы руководителем ВКР.

Материалы, излагаемые в пояснительной записке, должны носить в основном конкретный, а не описательный характер. Их следует излагать в сжатой форме с использованием таблиц, графиков, схем и т.д., обращая, главным образом, внимание на доказательность и обоснованность принимаемых решений, выводов из анализа изучаемых вопросов.

Пояснительная записка: 60-80 страниц формата А4.

Содержание выпускной квалификационной работы отражает способность и умение выпускника, опираясь на полученные углубленные знания, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

Ниже даны методические указания по разработке отдельных разделов пояснительной записки.

Реферат

В реферате указываются сведения об объеме пояснительной записки (количество страниц, рисунков, таблиц, приложений), дается краткое изложение основного содержания и выводов ВКР.

Реферат пишется на русском языке, а если защита ВКР производится на иностранном языке, то реферат готовится на русском и иностранном языках. Объем реферата не более одной страницы.

Оглавление содержит пронумерованные названия глав и параграфов бакалаврской работы, с указанием номеров страниц.

Введение

Цель введения – показать (в краткой форме на 2 – 3 стр.) актуальность темы работы, дать характеристику современного состояния исследуемого вопроса, указать основные проблемы, вызывающие необходимость разработки данного проекта и пути их решения.

Введение содержит:

- актуальность проблемы и значимость темы исследования, обоснование ее выбора;
- определение объекта и предмета исследования;
- формулировки цели, задач, гипотезы исследования;
- краткий обзор научной литературы по теме, позволяющий определить положение работы в общей структуре публикаций данной проблематики;
- характеристику методологического аппарата исследования;
- обоснование теоретической и практической значимости результатов исследования;
- данные апробации результатов исследования;
- краткую характеристику структуры работы.

Основная часть работы состоит из глав, содержание которых должно точно соответствовать и полностью раскрывать заявленную тему работы, решать поставленные задачи и ключевые вопросы исследования. Главы основной части должны быть сопоставимыми по объему и включать в себя:

- критический обзор научной литературы по теме исследования, включающий в себя теоретические концепции, модели и результаты проведенных другими авторами эмпирических исследований, с обязательным обсуждением полученных ранее результатов и предполагаемым вкладом автора в изучение проблемы;

- описание проведенной автором самостоятельной исследовательской работы с практическим материалом, включая методику и инструментарий исследования;

- изложение основных результатов исследования и их обсуждение.

Заключение отражает обобщенные результаты проведенного исследования в соответствии с поставленной целью и конкретизирующими ее задачами, а также раскрывает значимость полученных результатов. При этом оно не может подменяться механическим повторением выводов по главам. Заключение не должно составлять более 2 страниц.

Список использованных источников и литературы должен включать все упомянутые и процитированные в тексте работы источники, научную литературу и справочные издания и оформляться в соответствии с ГОСТ 7.1—2003 и разделом «Правила оформления ВКР» Положения СГУ «О подготовке и защите выпускной квалификационной работы в ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет».

В приложения включаются материалы, имеющие дополнительное справочное или документально подтверждающее значение, но не являющиеся необходимыми для понимания содержания выпускной квалификационной работы, например: копии документов, выдержки из отчетных материалов, отдельные положения из инструкций и правил, статистические данные; фрагменты разработанных учебно-методических материалов; образцы исследуемого эмпирического материала и др. Приложения не должны составлять более 1/3 общего объема бакалаврской работы

К защите предоставляется ВКР и, при необходимости, графический материал (чертежи, плакаты). Рекомендуемый объем ВКР составляет 40–60 страниц (без учета приложений).

Объем частей ВКР:

- введение - 2-3 стр. печатного текста (5-7% от общего объема текстового материала),

- основная часть - 38-50 стр. печатного текста (85-90% от общего объема текстового материала),

- заключение - 2-3 стр. печатного текста (примерно равно объему введения).

По своему назначению, срокам подготовки и содержанию выпускная работа бакалавра является учебно-квалификационным исследованием. Ее выполнение преследует цели:

- освоить основные этапы научно-исследовательской работы;

- овладеть навыками работы с научной литературой;

- сформировать навыки планирования исследования (эксперимента, метрологической обработки его результатов);

- познакомить с современными подходами к решению научных проблем в профессиональной области;

- научиться оформлять рукопись ВКР в соответствии с принятыми нормами и правилами.

Результаты самостоятельных обобщений по ВКР, выносимые на защиту, предварительно апробируются на научных и научно-практических конференциях и, как правило, оформляются в виде публикаций.

Рекомендации к содержанию и оформлению электронной презентации (при защите выпускной квалификационной работы):

1. Электронная презентация является иллюстративным материалом к докладу при защите ВКР и представляет собой совокупность слайдов, раскрывающих основное содержание ВКР, выполненной студентом.

2. Электронная презентация включает:

- титульный лист с указанием темы ВКР; Ф.И.О. студента; Ф.И.О. научного руководителя ВКР, его ученое звание, ученая степень; Ф.И.О. консультанта ВКР, его ученое звание, ученая степень (если назначен) - 1 слайд;

- цель задачи, объект, предмет и методы исследования;

- научная новизна исследования - 1-2 слайда;

- результаты проведенного анализа исследуемой области, научное или экономическое обоснование основных параметров и характеристик, трактовку полученных результатов в виде таблиц, графиков, диаграмм и схем, которые размещаются на отдельных слайдах и озаглавливаются - 4-10 слайдов.

3. Объем презентации, как правило, составляет – 8-10 слайдов.

4. Слайды обязательно должны быть пронумерованы. Цветовой фон слайдов подбирается так, чтобы на нем хорошо был виден текст.

5. Продолжительность доклада (презентации) составляет – 10 мин.

6. Материал, используемый в докладе (презентации), должен строго соответствовать содержанию ВКР.

2.4 Примерная тематика и порядок утверждения тем выпускных квалификационных работ

Подготовку выпускных квалификационных работ организует выпускающая кафедра сервиса и индустрии питания, которая разрабатывает тематику, определяет руководителей, консультантов и рецензентов, контролирует выполнение обучающимися заданий, осуществляет допуск обучающихся к защите завершенных ВКР.

Тематика ВКР рассматривается и утверждается на заседании выпускающей кафедры сервиса и индустрии питания. Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР вплоть до предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

Обучающийся подает на имя заведующего выпускающей кафедрой заявление об утверждении выбранной им темы ВКР и назначении научного руководителя.

В первые дни прохождения преддипломной практики, тема ВКР может быть изменена (скорректирована) по согласованию с руководителем работы от университета, в связи производственной необходимостью, формулировкой задания на преддипломную практику руководителем практики от предприятия. В этом случае предприятие оформляет заявку на разработку конкретной темы в виде письма-заявки на имя заведующего выпускающей кафедрой.

В исключительных случаях, при необходимости изменения, уточнения темы или научного руководителя деканат факультета на основании представления кафедры вносит изменения в приказ об утверждении тем ВКР и научных руководителей. Уточнение окончательной формулировки темы ВКР и смена научного руководителя допускается не позднее чем за месяц до защиты ВКР.

Примерная тематика ВКР по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль «Технологии ресторанного дела») содержится в ФОС ГИА.

2.5 Порядок подготовки и представления выпускной квалификационной работы в ГЭК

Условия и сроки выполнения выпускных квалификационных работ устанавливаются Ученым советом ФГБОУ ВО «СГУ» на основании настоящего Положения и других нормативных документов СГУ, соответствующих государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования в части, касающейся требований к итоговой государственной аттестации выпускников, и рекомендаций учебно-методических объединений высших учебных заведений.

До защиты выпускных работ выпускающие кафедры проводят процедуры их предзащиты. На предзащиту студент обязан представить пробный вариант ВКР. По результатам предзащиты кафедра выносит решение о допуске студента к защите.

Полностью завершённая выпускная работа представляется выпускником научному руководителю. Научный руководитель после проверки работы подписывает титульный лист, составляет письменный отзыв и решает вопрос о допуске студента к защите, делая об этом соответствующую запись на титульном листе работы. После этого работа передается на выпускающую кафедру. Выполненная выпускная квалификационная работа и документация к ней должны быть подготовлены не позднее, чем за 10 дней до защиты, храниться на кафедре и быть доступными для ознакомления. В случае, если научный руководитель не считает возможным допустить студента к защите ВКР, обсуждение этого вопроса выносится на заседание кафедры с участием студента и руководителя. Протокол заседания кафедры представляется на утверждение директору института, который может принять решение о переносе защиты на следующий год.

В отзыве научного руководителя характеризуется не сама ВКР, а процесс работы над ней. Отзыв содержит указания на:

- актуальность избранной темы;
- соответствие результатов ВКР поставленным цели и задачам;
- умение работать с научной и справочной литературой;
- личные качества выпускника, проявившиеся в процессе работы над ВКР;
- научные и творческие перспективы выпускника.

В заключение отзыва научный руководитель формулирует свое мнение о выполненной работе, о рекомендации ее к защите, но не предлагает конкретной оценки.

2.6 Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Не позднее, чем за два дня до даты проведения защиты выпускные квалификационные работы (ВКР), оформленные в соответствии с правилами их оформления, отзыв, справка о проверке работы на наличие неправомерных заимствований («Антиплагиат») (доля заимствований не должна превышать 35 %) должны быть переданы в государственную экзаменационную комиссию (секретарю ГЭК).

Кафедра обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом не позднее, чем за 5 дней до защиты.

Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей её состава и включает следующие стадии:

- доклад студента;
- ответы на вопросы;
- оглашение отзыва руководителя и материалов о практической ценности ВКР;
- ответы студента на замечания (при наличии);
- выступления руководителя и других лиц, присутствующих на защите;
- ответы студента на критические замечания руководителя и других лиц;
- подведение итогов защиты.

Продолжительность доклада (презентации) составляет - 10-15 минут.

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день защиты после оформления протоколов заседаний экзаменационной комиссии.

2.7 Критерии выставления оценок по результатам выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Субъектами, имеющими право оценивать выпускные квалификационные работы, являются:

- руководитель выпускной квалификационной работы;
- рецензент;
- члены ГЭК, участвующие в процедуре защиты выпускником квалификационной работы.

Критерии оценки соответствия уровня подготовки выпускника требованиям ФГОС ВО 3++ являются одинаковыми для всех субъектов, имеющих право оценивать выполнение ВКР.

Описание критериев и шкал оценивания ВКР по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по профилю «Технологии ресторанного дела» содержатся в ФОС ГИА.

3 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения ГИА:

а) Нормативные документы:

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в ред. Федерального закона от 9 января 1996 г. №2-ФЗ);
2. Федеральный закон «О лицензировании отдельных видов деятельности» от 8 августа 2001 г. №128-ФЗ.
3. ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения. (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. N 1612-ст);
4. ГОСТ 2.105—95, ГОСТ Р 7.0.11-2011. Общие требования к текстовым документам.
5. ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения. (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. N 1612-ст);
6. Стандарт ISO 9000:2000 «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь».
7. Стандарт ISO 9001:2000 «Системы менеджмента качества. Требования».
8. Стандарт ISO 9004:2000 (R) «Системы менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности».

б) Литература:

1. Воронцов Г. А. Труд студента: ступени успеха на пути к диплому : учебное пособие / Г. А. Воронцов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 256 с. - (ВО: Бакалавриат). - 978-5-16-009594-3. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/448923> (дата обращения: 20.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
2. Гусева Т. В. Письменные работы научного стиля : учебное пособие / Л. Н. Авдоница, Т. В. Гусева. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. – 72 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). - URL: <http://znanium.com/catalog/product/989171>(дата обращения: 20.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3. Кожухар, В. М. Основы научных исследований : учебное пособие / В. М. Кожухар. - Москва : Дашков и К, 2013. - 216 с. - ISBN 978-5-394-01711-7. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/415587>(дата обращения: 20.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4. Кузин Н. Я. Организация выполнения и защиты дипломного проекта (работы) и выпускной квалификационной работы бакалавра : учебное пособие / Ю. О. Толстых и др. - Москва : Инфра-М, 2012. - 119 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - 978-5-16-005651-7. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/317867>(дата обращения: 20.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
5. Кузнецов И. Н. Основы научных исследований / Кузнецов И. Н., - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 284 с. - 978-5-394-02952-3. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/415064>(дата обращения: 20.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
6. Мандель, Б. Р. Самостоятельная работа студентов: долгий путь к научному исследованию? / Б. Р. Мандель. - Москва : Вузовский Учебник, 2015. - 25 с. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/503839>(дата обращения: 20.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
7. Медведев, П. В. Научные исследования : учебное пособие / П. В. Медведев, В. А. Федотов, Г. А. Сидоренко. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, ИПК «Университет», 2017. – 100 с. – 978-5-7410-1795-1. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/71293.html> (дата обращения: 20.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.
8. Резник С. Д. Менеджмент организации: итоговая аттестация студентов, преддипломная практика и дипломное проектирование : учебное пособие / под общ. ред. Э. М. Короткова, С. Д. Резника. -3-е изд. - Москва : ИНФРА-М, 2009. - 368 с. -(Высшее образование). - 978-5-16-003465-2. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/192946>(дата обращения: 20.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
9. Терехова Г. И. Основы научных исследований : учебное пособие / Б. И. Герасимов, В. В. Дробышева, Н. В. Злобина [и др.]. – 2-е изд., доп. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. – 271 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). - URL: <http://znanium.com/catalog/product/924694>(дата обращения: 20.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
10. Шкляр М. Ф. Основы научных исследований : учебное пособие для бакалавров / Шкляр М.Ф., - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 208 с.- 978-5-394-02518-1. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/340857>(дата обращения: 20.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

в) Учебно-методические материалы и пособия:

Зангиева С.В. Методические рекомендации по подготовке и защите выпускной квалификационной работы / С.В. Зангиева. — Сочи: РИЦ СГУ, 2018.

Зангиева С.В. Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий: метод. рекомендации по выполнению контрольных работ / С.В. Зангиева. — Сочи: РИЦ СГУ, 2020.

Зангиева С.В. Технология продукции общественного питания: метод. рекомендации по выполнению лабораторных работ / С.В. Зангиева. — Сочи: РИЦ СГУ, 2020.

Зангиева С.В. Технология и организация специальных видов питания: : учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ / С.В. Зангиева. — Сочи: РИЦ СГУ, 2020.

Удотова О.А. Кухни народов мира: учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы и выполнению контрольных работ / О.А. Удотова. — Сочи: РИЦ СГУ, 2021.

г) Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники: 1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, [2017-]. – URL: <http://lib.sutr.ru/> (дата обращения: 20.08.2021). – Текст : электронный.

2. ScienceDirect : полнотекстовая база данных / издательство Elsevier. – URL: <https://www.sciencedirect.com/> (дата обращения: 20.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3. SpringerNature : полнотекстовая база данных / Springer Nature Switzerland AG. Part of Springer Nature. – URL: <https://link.springer.com/> (дата обращения: 20.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4. IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». – Саратов, [2010-]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 20.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
5. Znanium.com : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». – Москва, [2011-]. – URL: <http://znanium.com/> (дата обращения: 20.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
6. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. – Москва, [2004-]. – Режим доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 20.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
7. Polpred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система / Г. Вачнадзе, ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва, [1997-]. – URL <https://polpred.com/> (дата обращения: 20.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
8. КонсультантПлюс : справочно-правовая система / Компания «Консультант-Плюс». – Москва, [1997-]. – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.
9. КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос». – Электрон. дан. – Москва, [2014-]. – URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 20.08.2021). – Текст : электронный.
10. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Москва, [2000-]. – URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 20.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

Таблица 4 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИИС)

№	Наименование СПБД
1	«Информационные системы Министерства экономического развития Российской Федерации в сети Интернет» (Портал «Официальная Россия» - http://www.gov.ru/)
2	«Финансово-экономические показатели Российской Федерации» (Официальный сайт Министерства финансов РФ - https://www.minfin.ru/ru/)
3	«Официальная статистика» (Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики - http://www.gks.ru/)
№	Наименование ИИС
1	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»

3.2 Информационные технологии, используемые при проведении ГИА (при наличии)

- Microsoft Excel
- Internet
- Outlook Express
- Microsoft Word
- Microsoft Power Point

4 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

- Компьютер (Microsoft Windows; Microsoft Office)
- Сетевой коммутатор 3Com.
- Доступ к сети Интернет.
- Акустическая система (4 колонки + микшерный пульт + усилитель).
- Микрофон с фантомным питанием.
- Ноутбук.
- Мультимедийный проектор (стационарный).
- Мультимедийный проектор.
- Стационарный экран.
- Интерактивная доска.