АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

ЛИПЕЦКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор университета,
профессор
_____ Е.В. Исаенко
«30» августа 2023г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Уровень образовательной программы БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и управление производством предприятий индустрии питания**
Форма обучения -	**Очная, заочная**

(новая редакция)

Липецк – 2023

I. Общие положения

1.1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 N 1047 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания», Приказом Минобрнауки России от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»; Приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 года № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», иными нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденным Ученым советом БУКЭП; Положением по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, и программам магистратуры, утвержденным Ученым советом, Уставом Автономной некоммерческой организации высшего образования «Белгородского университета кооперации, экономики и права», иными локальными нормативными актами университета.

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю) Технология и управление производством предприятий индустрии питания.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО).

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

- оценка качества освоения образовательной программы;
- оценка уровня подготовки обучающегося к решению профессиональных задач;
- решение вопроса о присвоении выпускникам квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа об образовании и о квалификации, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации образца.

1.2. Структура государственной итоговой аттестации

Конкретные формы проведения государственной итоговой аттестации закрепляются в учебном плане по соответствующей образовательной программе в соответствии с требованиями, установленными ФГОС ВО. Государственная итоговая аттестация обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания» проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (бакалаврского проекта).

Сроки и продолжительность выполнения выпускной квалификационной работы (бакалаврского проекта) и ее защиты определяются учебными планами университета по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

1.3.Требования к результатам освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания», определяется формируемыми у выпускников компетенциями в соответствии с типами задач профессиональной деятельности.

В результате освоения образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания» у выпускника должны быть сформированы следующие универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

Код и наименование компетенции выпускника	Индикаторы достижения компетенции Характеристика обязательного (порогового) уровня формирования компетенций выпускника
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИУК-1.1. определяет задачу, выделяя ее базовые составляющие; ИУК-1.2. находит необходимую информацию, проводит ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленных задач; ИУК-1.3. рассматривает возможные варианты решения поставленных задач в рамках системного подхода.
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	ИУК-2.1. определяет круг задач в рамках поставленной цели проекта; ИУК-2.2. предлагает способы решения поставленных задач исходя из действующих правовых норм; ИУК-2.3. проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения исходя из имеющихся ресурсов и ограничений.
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИУК-3.1 Понимает необходимость социального взаимодействия в процессе командообразования, создания эффективной команды для достижения поставленной цели; ИУК-3.2 Определяет свою роль и роль других членов команды, применяет различные подходы к их реализации; ИУК-3.3 Организует работу с персоналом команды, регулируя конфликты в команде и выстраивая продуктивное социальное взаимодействие на основе коммуникации.
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке	УК-4.1. Демонстрирует умение осуществлять деловое устное и письменное взаимодействие на государственном языке Российской Федерации в соответствии с требованиями культуры речи и с нормами делового общения;

Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИУК-4.2. Выбирает коммуникативный стиль для создания и восприятия высказываний на иностранном(ых) языке(ах) и осуществляет деловое общение в устной и письменной формах в соответствии с нормами изучаемого(ых) иностранного(ых)(языка(ов) и культурой речи.
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИУК-5.1. Анализирует основные этапы и закономерности исторического развития, оценивает в социально-историческом контексте факты и явления культуры. ИУК-5.2. Конструктивно осуществляет межкультурное взаимодействие в обществе с учетом этических норм ИУК-5.3. Понимает основные категории философии, владеет навыками анализа философских фактов, оценки явлений культуры в философском контексте ИУК-5.4. Ориентируется в исторических событиях отечественной истории, понимает особенности историко-культурного развития России в контексте мировой истории, владеет навыками анализа исторических и культурных фактов и событий. ИУК-5.5. Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям. ИУК-5.6. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИУК-5.7. Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира. ИУК-5.8. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера ИУК-5.9. Воспринимает и разделяет зрелое чувство гражданственности и патриотизма, чувствует свою принадлежность к российской цивилизации и российскому обществу, воспринимает свое личностное развитие сквозь призму общественного блага в условиях межкультурного разнообразия общества.
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИУК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач и достижении поставленных целей; ИУК-6.2. Способен выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; ИУК-6.3. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста.
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической	УК-7.1. Понимает необходимость поддержания должного уровня физической подготовленности с учетом физиологических особенностей организма;

подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.2. Использует методы и средства физической культуры и здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и формирования здорового образа жизни.
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	ИУК 8.1. Понимает способы обеспечения в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития экосистемы и общества ИУК 8.2. Выявляет возможность возникновения опасностей для жизни, здоровья людей и природной среды, в том числе при взаимодействии природы и общества, предлагает методы защиты от опасностей, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов ИУК 8.3 Выполняет правила обеспечения безопасных условий для сохранения природоресурсного потенциала жизнедеятельности, поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций и угрозе возникновения военных конфликтов, правила оказания первой медицинской помощи ИУК 8.4 Применяет положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделения, управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие ИУК 8.5 Ведет общевойсковой бой в составе подразделения ИУК 8.6 Выполняет поставленные задачи в условиях РХБ заражения ИУК 8.7 Пользуется топографическими картами ИУК 8.8 Оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах. ИУК 8.9 Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИУК-9.1. Использует основы дефектологических знаний для организации доступной среды в социальной и профессиональной сферах деятельности; ИУК-9.2. Выстраивает эффективное социальное и профессиональное взаимодействие с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИУК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике; ИУК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски; ИУК-10.3. Применяет теоретические знания в области цифровой экономики к решению профессиональных задач.
УК-11. Способен формировать нетерпимое	ИУК 11.1. Понимает правовые и организационные основы противодействия проявлениям экстремизма, терроризма и

отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	коррупции. ИУК 11.2. Юридически правильно квалифицирует факты и обстоятельства, возникающие в сфере противодействия экстремизму, терроризму и коррупционному поведению ИУК 11.3. Владеет приемами и методами формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведения и противодействия им в профессиональной деятельности
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИОПК-1.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий ИОПК-1.2 Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности ИОПК 1.3 Применяет информационные технологии при проектировании предприятий общественного питания
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИОПК-2.1. Применяет основные математические законы, методы для математической обработки данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также контроля качества сырья и готовой продукции ИОПК-2.2. Применяет базовые знания в области химической науки и основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также контроля качества готовой продукции и сырья ИОПК-2.3. Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности ИОПК -2.4 Применяет базовые знания в области микробиологии для решения профессиональных задач ИОПК-2.5. Применяет базовые знания в области физики, основные физические законы для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук и процессов в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания ИОПК-3.2. Использует знания графического моделирования для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности ИОПК 3.3 Применяет знания в области холодильных технологий при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИОПК - 4.1. Осуществляет выбор способов кулинарной обработки и технологические процессы производства широкого ассортимента продукции общественного питания ИОПК - 4.2. Осуществляет обоснованный выбор сырья для производства продукции общественного питания ИОПК - 4.3. Определяет потребность в сырье для производства требуемого количества продукции

	общественного питания ИОПК - 4.4. Использует знания основ холодильной технологии при производстве продукции общественного питания
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИОПК 5.1 Организовывает производство продукции на предприятиях питания различных типов ИОПК 5.2 Определяет потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности предприятия. ИОПК - 5.3. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических условий производства продукции общественного питания ИОПК 5.4. Контролирует ход технологических процессов производства, качество пищевого сырья и готовой продукции общественного питания
ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания	ИПК 1.1 Использует классические и современные технологии приготовления разнообразного ассортимента продукции общественного питания, определяет факторы, влияющие на технологические процессы производства продукции, планирует и контролирует технологические процессы производства ИПК 1.2. Осуществляет планирование, организацию, координацию, контроль и оценку основного производства организации питания ИПК 1.3. Применяет нормативные правовые акты при планировании, организации и осуществлении основного производства организации питания, разрабатывает и применят техническую документацию на продукцию ИПК 1.4. Готовит предложения по совершенствованию ассортимента продукции общественного питания с учетом принципов здорового питания, физиологических потребностей различных групп населения, результатов маркетинговых исследований ИПК-1.5. Способен планировать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания на основе системы экономических показателей деятельности
ПК 2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции	ИПК-2.1. Принимает управленческие решения по организации работы производства, деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания и персонала. ИПК 2.2. Планирует, координирует и организовывает процессы обслуживания потребителей, осуществляет взаимодействие с партнерами и поставщиками ИПК-2.3. Способен осуществлять сбор и обработку посредством цифровых технологий бухгалтерской информации, необходимой при принятии управленческих решений в области общественного питания
ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность	ИПК 3.1. - осуществляет организацию контроля функционирования департаментов (служб, отделов) и

работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания	персонала предприятия питания ИПК-3.2. Осуществляет оценку эффективности работы персонала и структурных подразделений предприятия питания ИПК 3.3. Осуществляет организацию производственного контроля на предприятии питания
ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания	ИПК-4.1 Осуществляет анализ мероприятий по контролю опасных факторов, разрабатывает перечень потенциально опасных факторов при производстве продукции общественного питания; ИПК-4.2 Осуществляет контроль соблюдения требований законодательства, технических регламентов, санитарных правил норм к условиям производства, хранения, реализации, безопасности и качеству продукции общественного питания ИПК-4.3 Осуществляет внедрение систем менеджмента качества и, безопасности продукции на предприятиях общественного питания
ПК-5 Способен осуществлять подготовку документов для проектов создания, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания	ИПК -5.1 Применяет знания основных принципов проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в профессиональной деятельности ИПК - 5.2 Проводит необходимые расчеты и готовит документы для проектирования, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания, цехов, отдельных участков предприятий питания ИПК - 5.3 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания

2. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

2.1. Цель и задачи выпускной квалификационной работы (ВКР)

Выпускная квалификационная работа (бакалаврский проект) – это выполненная обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работа, представляющая собой логически завершенное исследование теоретического или прикладного характера на заданную тему в рамках освоения Основной профессиональной образовательной программы высшего образования, проведенное лично автором (несколькими обучающимися совместно) под руководством руководителя , выпускной квалификационной работы. позволяющее оценить сформированность компетенций по направлению подготовки, свидетельствующее о способности обучающегося самостоятельно выполнять профессиональные задачи.

При выполнении бакалаврского проекта обучающиеся должны показать способность и готовность, опираясь на полученные знания, умения, навыки и сформированные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

При выполнении бакалаврского проекта обучающийся должен:

— продемонстрировать умение выявить и четко сформулировать изучаемую проблему (задачу), самостоятельно находить пути ее решения;

— показать умение работать с документами, нормативно-правовыми актами, научной литературой, Internet и другими источниками информации;

— проявить способность к обобщению и сравнению различных точек зрения на исследуемую проблему;

— самостоятельно разработать концепцию проектируемого предприятия и его производственную программу;

— разработать и обосновать планировочные решения проектируемого предприятия.

2.2. Перечень тем выпускных квалификационных работ

1. Проект ресторана на __ мест при гостиничном комплексе.
2. Проект ресторана на _____ мест.
3. Проект ресторана на __ мест с двумя залами.
4. Проект ресторана на __ мест, специализирующегося на приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов.
5. Проект ресторана с европейской кухней на __ мест.
6. Проект ресторана на __ мест с летней верандой на __ мест, специализирующегося на блюдах _____ кухни (указать вид национальной кухни).
7. Проект ресторана на __ мест с летней верандой на __ мест.
8. Проект ресторана на __ мест, специализирующегося на приготовлении блюд кавказкой кухни.
9. Проект пивного ресторана на __ мест.
10. Проект ресторана на __ мест с банкетным залом.
11. Проект ресторана на __ мест с открытой кухней.
12. Проект мясного ресторана на __ мест.
13. Проект ресторана с _____(указать вид национальной кухни) кухней на ____мест.
14. Проект_____(указать специализацию) ресторана на ___ мест.
15. Проект ресторана (указать интересы потребителей, месторасположение) на __ мест.
16. Проект кафе на ____ мест.
17. Проект кафе общего типа на __ мест.
18. Проект кафе на __ мест, специализирующегося на приготовлении блюд русской кухни.
19. Проект кафе на __ мест при курортном комплексе.
20. Проект детского кафе на __ мест в парковой зоне.
21. Проект детского кафе на __ мест.
22. Проект кафе на __ мест при офисном центре.
23. Проект кафе на __ мест при аэровокзале.
24. Проект кафе на __ мест при железнодорожном вокзале.
25. Проект кафе-кондитерской на __ мест.
26. Проект кафе-кондитерской, вырабатывающей __ кг изделий в смену.
27. Проект кафе-пекарни на __ мест.
28. Проект кафе-пиццерии на __ мест.
29. Проект кафе-пельменной на __ мест.
30. Проект вегетарианского кафе на __ мест.
31. Проект кафе-блинной на __ мест.
32. Проект кафе (указать специализацию) на ____ мест.
33. Проект кафе-караоке на ____ мест.
34. Проект кафе-клуба на ____ мест.

35. Проект арт-кафе на ____ мест.
36. Проект кафе (указать интересы потребителей, месторасположение) на ___мест.
37. Проект кафе на __ мест _____с кухней (указать вид национальной кухни).
38. Проект общедоступной столовой на _____ мест.
39. Проект диетической столовой на __ мест.
40. Проект столовой при промышленном предприятии, которая в день обслуживает __ человек.
41. Проект столовой при производственном предприятии с количеством работников в максимальную смену _____ человек.
42. Проект столовой при промышленном предприятии на __ мест, работающей по меню со свободным выбором блюд.
43. Проект столовой при промышленном предприятии на _____ мест.
44. Проект столовой закрытого типа на _____ мест.
45. Проект столовой на __ мест при санатории.
46. Проект столовой (указать специализацию) на ____ мест.
47. Проект школьной столовой на __ мест.
48. Проект столовой на __ мест.
49. Проект столовой на __ мест при курортном комплексе.
50. Проект гриль-бара на ____ мест.
51. Проект суши-бара на ____ мест.
52. Проект бара (указать специализацию) на ____ мест.
53. Проект спорт-бара на ____ мест.
54. Проект караоке-бара на ____ мест.
55. Проект бара (указать интересы потребителей, месторасположение) на ____ мест.
56. Проект предприятия быстрого обслуживания на __ мест.
57. Проект предприятия быстрого обслуживания (указать специализацию) на __ мест.
58. Проект (указать специализацию) закусочной на ___ мест.
59. Проект закусочной на ___ мест.
60. Проект ресторана на _____ мест с татарской кухней
61. Проект ресторана на _____ мест с грузинской кухней
62. Проект ресторана на _____ мест с украинской кухней
63. Проект ресторана на _____ мест с узбекской кухней
64. Проект ресторана на _____ мест с казахской кухней
65. Проект ресторана на _____ мест с арабской кухней
66. Проект ресторана на _____ мест с французской кухней
67. Проект ресторана «Самовар» на _____ мест
68. Проект ресторана-сыроварни «Вкус сыра» на _____ мест
69. Проект ресторана, специализирующегося на приготовлении блюд Белгородской области на _____ мест
70. Проект ресторана на _____ мест, специализирующегося на приготовлении блюд из мяса диких животных
71. Проект кафе на _____ мест с татарской кухней
72. Проект кафе на _____ мест с узбекской кухней
73. Проект кафе на _____ мест с казахской кухней
74. Проект кафе на _____ мест с арабской кухней
75. Проект кафе на _____ мест с французской кухней
76. Проект кафе «Яблоневый сад» на _____ мест
77. Проект кафе «Пряник» на _____ мест
78. Проект кафе «Русский пирог» на _____ мест
79. Проект кафе-мороженное на _____ мест
80. Проект кафе-библиотеки на _____ мест
81. Проект кафе на _____ мест, специализирующегося на приготовлении блюд из форели

82. Проект кафе на _____ мест, специализирующегося на приготовлении блюд из кролика

2.3. Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа выполняется на материалах организации, где обучающийся проходил преддипломную практику, которая проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования.

Выпускная квалификационная работа (бакалаврский проект) должна включать: титульный лист, содержание, первый раздел – пояснительную записку, включающую: введение, основную часть, заключение, список использованных источников, приложения и второй раздел – графическую часть.

Титульный лист является первой страницей ВКР и оформляется по установленной форме. Титульный лист не нумеруется.

В содержании перечисляют: пояснительную записку (введение, основную часть (все главы и подразделы ВКР, заключение, список использованных источников, приложения,) графическую часть.

Графы и параграфы нумеруются арабскими цифрами, указываются страницы, с которых они начинаются.

Параграфы каждой главы (раздела) содержат номер главы (раздела), в которую они входит, и собственный порядковый номер. Знак параграфа не
ставится. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.

Пояснительная записка бакалаврского проекта должна в сжатой и четкой форме раскрывать творческий замысел проекта, содержать описание методов исследований, принятых способов расчетов и сами расчеты, описание проведенных экспериментов, их анализ, выводы, технико-экономическое сравнение вариантов и, при необходимости, сопровождаться иллюстрирующими материалами: графиками, эскизами, диаграммами, фотографиями, техническими характеристиками и т.д.

Расчеты в пояснительной записке и чертежи выполняются с применением компьютерной техники, использованием пакетов прикладных программ.

Введение должно содержать: актуальность выбранной темы; объект исследования; период исследования; цель выполнения работы; задачи, которые необходимо решить для достижения цели работы; методическую и теоретическую основу работы; описание структуры работы.

В основной части пояснительной записки, состоящей из 3 глав (частей), излагается материал темы, решаются задачи, поставленные во введении: приводится технико-экономическое обоснование проекта и концепции проектируемого предприятия, содержатся расчеты требуемого оборудования и персонала, описывается организация технологических потоков предприятия, осуществляются экономические расчеты, в том числе обобщенных экономических показателей проектируемого предприятия. Содержание работы должно соответствовать и раскрывать название темы ВКР.

В заключении работы кратко излагаются выводы по содержанию каждой главы работы, формулируются конкретные предложения по совершенствованию деятельности проектируемого предприятия.

Список использованных источников помещается после заключения. Включенные в список источники должны иметь отражение в тексте работы. В списке использованных источников должны быть включены нормативные правовые акты (при использовании), литература и электронные ресурсы, которыми обучающийся пользовался при написании работы.

Приложение к выпускной квалификационной работе – это вспомогательный материал, не вошедший в основную часть работы, но важный для понимания основной

части работы и более глубокого раскрытия темы исследования. В Приложении могут содержаться:

- проект технико-технологической карты на разрабатываемое блюдо;
- сырьевая ведомость;
- расчет пищевой и энергетической ценности блюда и иные расчеты;
- технологическая схема производства продукции;
- инструкции и иные материалы, разработанные в процессе выполнения работы;
- иллюстрации вспомогательного характера и т.д.

Графическая часть должна содержать генеральный план, план помещений с указанием технологической схемы движения потоков, план помещений с расстановкой оборудования и др.

Объем ВКР бакалавра должен составлять не менее 60 страниц (без приложений).

2.4. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы

Работа оформляется на русском языке.

Оформление выпускной квалификационной работы должно соответствовать действующим стандартам, устанавливающим требования по оформлению научных работ.

Текст выпускной квалификационной работы выполняется на компьютере на одной стороне листа через полтора интервала в текстовом редакторе Microsoft Word for Windows. Текст набирается нежирным шрифтом Times New Roman Cyr, размером 14 пунктов, межстрочный интервал полуторный, абзацный отступ (красная строка) – 1,25 см. Выравнивание по ширине.

Текст на листе должен иметь книжную ориентацию, альбомная ориентация допускается только для таблиц и схем приложений. Основной цвет шрифта – черный.

Сокращения слов в тексте (кроме общепринятых) не допускаются.

Текст выпускной квалификационной работы следует располагать, соблюдая следующие размеры полей: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10 мм, верхнее – не менее 15 мм, нижнее – не менее 20 мм.

Текст работы подразделяется на главы и вопросы, которые должны содержать заголовки, соответствующие плану и содержанию работы.

Наименования всех структурных элементов работы (за исключением приложений) записываются в виде заголовков строчными буквами по центру страницы без подчеркивания (шрифт 14 жирный). Точка после заголовка не ставится. Названия глав и их параграфов должны быть по возможности краткими. Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Страницы нумеруются арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляется вверху в правой части листа без точки.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется.

Главы (разделы) имеют порядковые номера в пределах всей работы и обозначаются арабскими цифрами без точки. Номер подраздела состоит из номеров главы (раздела) и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы основной части работы следует начинать с нового листа (страницы).

При ссылках на структурную часть текста, выполняемой работы указываются номера глав (разделов), подразделов, пунктов, подпунктов, перечислений, графического материала, формул, таблиц, приложений, а также графы и строки таблицы данной работы.

Цитаты воспроизводятся в тексте работы с соблюдением всех правил цитирования (соразмерная кратность цитаты, точность цитирования). Цитированная информация заключаются в кавычки, и указывается номер страницы источника, из которого приводится цитата.

Весь цифровой материал, имеющийся в работе, должен оформляться в виде таблиц. Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она

упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должна быть ссылка в работе. Таблицы нумеруются арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всей работы. Если таблица одна, ее не нумеруют и слово «Таблица» не пишут. Таблицы должны иметь наименование. Наименование таблицы должно отражать ее содержание, быть кратким и точным.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и номер ее указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 1».

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы и т.п.) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в тексте.

Иллюстрации должны иметь названия. Иллюстрации обозначаются словом «Рис.» и нумеруются арабскими цифрами в пределах всей работы. Если в работе одна иллюстрация, ее не нумеруют и слово «Рис.» под ней не пишут. Иллюстрацию следует выполнять на одной странице.

Список использованных источников может быть сформирован одним из следующих способов построения библиографических списков: по алфавиту фамилий авторов или заглавий, по тематике, по видам изданий, по характеру содержания, списки смешанного построения. Наиболее часто используется при написании выпускных квалификационных работ алфавитный способ группировки.

Описание библиографических источников следует оформлять в соответствии с ГОСТ 7.0.100 -2018 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

Приложения оформляются как продолжение работы на последующих страницах, располагать их нужно в порядке появления ссылок в тексте.

Каждое приложение следует начинать с нового листа с указанием в правом верхнем углу слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» с порядковым номером без знака «№». Приложение должно иметь содержательный заголовок.

Текст работы должен быть переплетен (сброшюрован).

2.5. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Для подготовки выпускной квалификационной работы за обучающимся приказом ректора Университета закрепляется руководитель выпускной квалификационной работы из числа работников Университета и при необходимости консультант (консультанты). Приказу ректора предшествует служебная записка заведующего выпускающей кафедрой, оформленная на основании заявлений обучающихся на выбор темы выпускной квалификационной работы, руководителя ВКР и консультанта (при необходимости).

Руководитель выпускной квалификационной работы:

– согласовывает план и график выполнения выпускной квалификационной работы;

– рекомендует обучающемуся необходимую основную литературу, справочные и нормативные документы и другие источники по теме;

– проводит систематические консультации;

– проверяет выполнение работы (по частям и в целом);

– проверяет и оценивает в системе «Антиплагиат.ВУЗ» текст работы на наличие заимствований по доступным базам, подписывает справку о проверке работы в системе «Антиплагиат.ВУЗ.

– после окончательной проверки выпускной квалификационной работы подписывает ее на титульном листе и составляет письменный отзыв.

Консультант(-ы) (при их наличии) осуществляют консультирование обучающихся при выполнении выпускной квалификационной работы и также подписывают выпускную квалификационную работу на титульном листе.

Закрепленная за обучающимся приказом ректора выпускная квалификационная работа выполняется в соответствии с заданием по изучению объекта и предмета исследования и сбору теоретического и практического материала. Задание составляется совместно с руководителем выпускной квалификационной работы, утверждается заведующим кафедрой с указанием срока его выполнения.

В установленные сроки обучающийся отчитывается перед руководителем и заведующим кафедрой, которые фиксируют степень готовности работы и информируют об этом декана факультета.

Выпускная квалификационная работа должна полностью соответствовать утвержденной теме исследования, актуальной на современном этапе развития специального и инклюзивного образования.

Не позднее чем за 30 календарных дней до дня проведения государственного аттестационного испытания приказом ректора Университета утверждается расписание государственных аттестационных испытаний, согласованное с первым проректором и проректором по учебно-методической работе, в котором указываются даты, время и место проведения государственных аттестационных испытаний и доводится до сведения обучающихся, председателя и членов государственных экзаменационных комиссий и апелляционных комиссий, секретарей государственных экзаменационных комиссий, руководителей и консультантов выпускных квалификационных работ.

Обучающийся передает на кафедру не позднее, чем за 7 дней до защиты:

− переплетенную выпускную квалификационную работу и ее электронную версию в виде одного файла в формате doc, docx или pdf;

– справку о проверке работы в системе «Антиплагиат.ВУЗ», подписанную руководителем выпускной квалификационной работы и заведующим выпускающей кафедрой;

− заказ организации на выполнение выпускной квалификационной работы (если имеется);

− акт внедрения результатов выпускной квалификационной работы (если имеется).

Заведующий кафедрой обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией (рецензиями) не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы. Расписка, удостоверяющая факт ознакомления обучающегося с отзывом и рецензией, вкладывается в выпускную квалификационную работу перед передачей в государственную экзаменационную комиссию.

Заведующий кафедрой на основании отзыва, рецензии и отчета системы «Антиплагиат.ВУЗ», оценивает работу по формальным признакам и проставляет визу о допуске выпускной квалификационной работы к защите в правом верхнем углу титульного листа выпускной квалификационной работы. В случае, если заведующий кафедрой не считает возможным допустить работу к защите по формальным признакам, он возвращает ее на доработку.

Выпускная квалификационная работа, отзыв и рецензия (рецензии) передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Защита бакалаврского проекта происходит на открытом заседании ГЭК. Для изложения содержания работы обучающемуся предоставляется не более 7-10 минут. При этом обучающийся вправе использовать мультимедийное оборудование (например, для презентации доклада), а также формировать раздаточный (иллюстрационный) материал для членов ГЭК. По окончании доклада обучающемуся задают вопросы председатель, члены комиссии, присутствующие. Вопросы могут относиться непосредственно к теме бакалаврского проекта, а также касаться смежных тем.

По докладу и ответам на вопросы ГЭК судит о широте кругозора студента, его эрудиции, умении публично выступать и аргументировано отстаивать свою точку зрения при ответах на вопросы.

После ответа студента на вопросы зачитываются отзыв руководителя, внешняя рецензия и другие имеющиеся документы: отзывы с места практики, справка о практической значимости (внедрении).

Оценка результата защиты бакалаврского проекта производится на закрытом заседании ГЭК. При оценке принимаются во внимание актуальность, оригинальность и научно-практическое значение темы, качество выполнения и оформление работы, а также содержательность доклада и ответов на вопросы. Оценка объявляется после окончания защиты всех работ на открытом заседании ГЭК.

2.6. Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ и процедура оценивания результатов освоения образовательной программы

Организация и проведение государственной итоговой аттестации выпускников регламентируется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, Положением по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, и программам магистратуры, а также настоящей программой государственной итоговой аттестации.

Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы включает в себя оценку уровня сформированности компетенций обучающегося при подготовке и защите выпускной квалификационной работы.

Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной обучающимся выпускной квалификационной работы.

При защите выпускной квалификационной работы оценивается:

– оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы по итогам выполнения обучающимся заданий при подготовке бакалаврского проекта для выявления уровня сформированности компетенций;

– содержание выпускной квалификационной работы (умение систематизировать и применять полученные знания при решении конкретных научных и практических задач в профессиональной сфере);

– результаты проверки работы в системе «Антиплагиат.Вуз» на объем заимствований;

– оформление работы;

– качество представления и публичной защиты результатов исследования;

– отзыв руководителя о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы;

– рецензия на выпускную квалификационную работу (при наличии).

После закрепления приказом ректора университета за обучающимся темы выпускной квалификационной работы и назначении руководителя ВКР, обучающиеся получают задания и доступ к ним в личных кабинетах в электронной информационно-образовательной среде университета, которые позволяют оценить освоение компетенций обучающимися и являются обязательными для выполнения в процессе подготовки выпускной квалификационной работы. Задания представлены в таблице 1.

Таблица 1

Задания на выпускную квалификационную работу в соответствии с компетенциями, указанными в ФГОС ВО, для оценки результатов освоения образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Перечень компетенций		Задания на выпускную квалификационную работу
Код	Наименование	
1	2	3
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Изучить учебную, научную литературу, требования нормативных документов, на основе критического анализа и системного подхода сформулировать концепцию проектируемого предприятия питания, разработать производственную программу предприятия.
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	Определить цели и задачи исследования на основе обобщения и систематизации результатов научной мысли по проблематике выпускной квалификационной работы. Обосновать актуальность исследования, направленную на выявление степени разработанности и вопросов, требующих решения Использовать знания правовых и нормативных документов регулирующих деятельность предприятий общественного питания при выполнении выпускной квалификационной работы
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Разработать предложения по организации работы персонала проектируемого предприятия как эффективной команды, по регулированию конфликтов в коллективе.
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Подготовить текст выпускной квалификационной работы на русском языке в соответствии с требованиями к её оформлению . Подготовить аннотацию на иностранном языке, провести документирование результатов исследования в форме бакалаврского проекта
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Разработать должностную инструкцию работникам предприятия общественного питания с учетом требований к умению работать в коллективе толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Спланировать и выполнить в установленные сроки график выполнения выпускной квалификационной работы в установленный срок
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической	При составлении штатного расписания проектируемого предприятия учитывать

	подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	требования трудового законодательства по охране труда с целью обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
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	Предусмотреть для проектируемого предприятия мероприятия по обеспечению безопасности жизнедеятельности, по охране труда и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, при угрозе и возникновении военных конфликтов
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	При проектировании предприятия питания предусмотреть возможность посещения его лицами с ограниченными возможностями здоровья
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Выполнить расчеты основных прогнозируемых экономических показателей проектируемого предприятия на основе экономических знаний.
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	Использовать знания правовых и организационных основ противодействия проявлениям экстремизма, терроризма и коррупции при выполнении выпускной квалификационной работы При разработке проекта предприятия питания предусмотреть меры по эвакуации потребителей и персонала в случае возникновения социальных чрезвычайных ситуаций, в том числе террористических актов.
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Осуществить поиск, хранение, обработку и анализ информации по теме выпускных квалификационных работ, оформить результаты исследования с использованием информационных и сетевых технологий
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	При выполнении выпускной квалификационной работы использовать знания в области химической науки, математики, физики, экологии и других естественных наук.
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных	Выполнить расчеты технологического оборудования с учетом эффективности его использования и производственной мощности

	задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	предприятия, подобрать наиболее современные виды оборудования
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Разработать рецептуру и технологию приготовления блюда для расширения ассортимента продукции проектируемого предприятия. Выполнить технологическую схему приготовления вновь разработанного блюда с указанием временных и температурных режимов, а так же других технологических параметров технологического процесса Оформить технико-технологическую карту или технологическую инструкцию на разработанное блюдо или изделие
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	При проектировании предприятия учитывать требования санитарного законодательства, технических регламентов, санитарных правил и норм к производству продукции общественного питания. Представить результаты контроля качества разработанного блюда при оформлении выпускной квалификационной работы
ПК-1	Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания	Разработать производственную программу проектируемого предприятия, осуществить расчету требуемого количества, сырья, оборудования. Обосновать выбор технологических процессов.
ПК 2	Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции	Разработать штатное расписание проектируемого предприятия, должностные инструкции производственного и обслуживающего персонала. Разработать меню проектируемого предприятия с учетом выбранной концепции предприятия, и предполагаемых категорий потребителей. Определить основных поставщиков сырья и пищевой продукции для проектируемого предприятия питания
ПК-3	Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания	Выполнить оценку экономической эффективности капиталовложений при реализации принятых решений по проектированию предприятия питания
ПК-4	Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного	Выбрать систему менеджмента качества или безопасности продукции, которую планируется внедрить на проектируемом предприятии питания

	питания	
ПК-5	Способен осуществлять подготовку документов для проектов создания, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания	Выполнить планировочное решение проектируемого предприятия с учетом установленных требований, Осуществить подбор оборудования для проектируемого предприятия с учетом его технических характеристик и выполнить планировочные решения производственных помещений

Руководитель ВКР при поступлении выпускной квалификационной работы на проверку проводит оценку выполнения обучающимся заданий и делает отметку о выполнении в листе оценки результатов освоения ОПОП (Таблица 2), который вместе с другими документами в составе выпускной квалификационной работой предоставляется государственной экзаменационной комиссии.

Таблица 2

Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

_____
_ ФИО обучающегося

обучающегося ____ курса _____ формы обучения группы _____

Перечень компетенций		Показатели оценки	Отметка о выполнении
Код	Характеристика		

В процессе защиты каждый из членов государственной экзаменационной комиссии самостоятельно оценивает уровень сформированности компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания», в соответствии с критериями оценивания, установленными настоящей программой государственной итоговой аттестации и заполняет оценочный лист, представленный в таблице 3.

Таблица 3

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

результатов освоения основной образовательной программы

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

_____

ФИО обучающегося

обучающегося ____ курса _____ формы обучения группы _____

Перечень компетенций		ВКР (содержание и оформление)	Доклад	Вопросы	Отметка об освоении
Код	Характеристика				
2	2	3	4	5	6

По результатам защиты выпускной квалификационной работы председателем государственной экзаменационной комиссии на каждого выпускника, прошедшего процедуру защиты на основании коллегиального обсуждения и с учетом оценочных листов, заполненных членами государственной экзаменационной комиссии, заполняется Протокол по оценке результатов освоения ОПОП по форме, представленной в таблице 4, который является основой для составления Протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

Таблица 4

ПРОТОКОЛ

по оценке результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

_____

ФИО обучающегося

обучающегося ____ курса _____ формы обучения группы _____

Перечень компетенций		Отметка об освоении
Код	Характеристика	

Решения, принятые государственной экзаменационной комиссией, оформляются протоколами.

В протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии по приему государственного аттестационного испытания отражаются перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения председателя и членов государственной экзаменационной комиссии о выявленном в ходе государственного аттестационного испытания уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося.

Кроме того, в протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии отражаются характеристика ответов на замечания, изложенные в отзыве руководителя выпускной квалификационной работы.

Форма протокола государственной экзаменационной комиссии утверждена Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденным Ученым советом университета.

Протоколы заседаний комиссий подписываются председателем и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

После подведения итогов комиссией председатель государственной экзаменационной комиссии объявляет всем присутствующим результаты защиты и сообщает, что защитившемуся присвоена квалификация «бакалавр».

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа об уровне образования и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

Критерии оценки

Результаты государственного аттестационного испытания определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Оценка «отлично»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствуют о сформированности у выпускника универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в полном объеме.

Выпускная квалификационная работа полностью соответствует установленным требованиям, выполнена и представлена на кафедру в надлежащие сроки и оформлена в соответствии с действующими нормативами. Содержание работы отличается актуальностью и практической значимостью. Работа основана на исследовании значительного массива источников и научной литературы. Разработанный проект и концепция предприятия питания отличается оригинальностью, все расчеты выполнены в полном объеме, разработана рецептура нового блюда, технологическая документация на него, доказана экономическая целесообразность проекта. Выводы, отражают основное содержание работы и рекомендации по развитию предприятия.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы обучающийся демонстрирует глубокое знание предмета исследования, общую эрудицию, сформированные навыки публичной речи и ведения научной дискуссии. Отзыв руководителя и рецензия рецензента (при наличии) позитивные, указывают на ответственное отношение обучающегося к работе в процессе ее выполнения, отмечают глубину и научную значимость представленного к защите исследования.

Оценка «хорошо»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствуют о сформированности у выпускника всех универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций. Сделано технико-экономическое обоснование проекта и обоснована концепция проектируемого предприятия, все расчеты выполнены в полном объеме, разработана рецептура нового блюда или усовершенствована рецептура и технология существующего блюда, разработана технологическая документация на него, доказана экономическая целесообразность проекта. Выводы, отражают основное содержание работы.

Выпускная квалификационная работа соответствует установленным требованиям, выполнена и представлена на кафедру в надлежащие сроки и оформлена в соответствии с действующими нормативами. Содержание работы отличается актуальностью и практической значимостью. Работа основана на исследовании большого числа источников и научной литературы. В ходе защиты ВКР обучающийся демонстрирует знание предмета исследования, общую эрудицию, общие навыки публичной речи. Отзыв руководителя и рецензия рецензента (при наличии) в целом позитивные, однако содержат указания на недостатки в процессе работы над ВКР, при выполнении заданий по освоению компетенций.

Оценка «удовлетворительно»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствуют о сформированности у выпускника всех компетенций.

Выпускная квалификационная работа, в основном, соответствует установленным требованиям, выполнена и представлена на кафедру в надлежащие сроки и оформлена в соответствии с действующими нормативами.

Содержание работы не отличается существенной актуальностью и практической значимостью. Работа основана на недостаточном для исследования данной темы объеме источников и научной литературы. Сделано технико-экономическое обоснование проекта и обоснована концепция проектируемого предприятия, все расчеты выполнены в полном объеме, усовершенствована рецептура и технология существующего блюда, разработана технологическая документация на него, осуществлен расчет основных экономических показателей проектируемого предприятия.

Выводы, сформулированные в работе, носят вторичный характер. В ходе защиты обучающийся демонстрирует минимальные навыки владения методами публичного

выступления и научной дискуссии. Отзыв руководителя и рецензия рецензента (при наличии) указывают на существенные недостатки в отношении обучающегося к написанию ВКР, выполнению заданий по освоению компетенций при ее выполнении.

Оценка «неудовлетворительно»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствуют о несформированности у выпускника профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО.

Выпускная квалификационная работа не соответствует установленным требованиям, выполнена и представлена на кафедру с нарушением действующих нормативов времени и оформления текста. Содержание работы не имеет научной новизны и практической значимости, изложение материала имеет реферативный характер. Объем исследованных источников и научной литературы меньше допустимого минимума. В ходе защиты обучающийся демонстрирует отсутствие навыков публичной речи и научной дискуссии. Отзывы научного руководителя и рецензента (при наличии) отрицательные или указывают на существенные недостатки в работе.

При выставлении оценки, особенно «неудовлетворительно», ГЭК объясняет обучающемуся недостатки его ответа.

Таблица 5

Шкала оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы

Оценки	Уровень освоения компетенций
отлично	компетенция освоена
хорошо	
удовлетворительно	
неудовлетворительно	компетенция не освоена

2.7. Перечень рекомендуемой литературы для подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы

2.7.1. Перечень литературы, имеющейся в библиотеке университета

1. **Артемова, Е. Н.** Бортовое питание : учебное пособие / Е. Н. Артемова, К. В.Власова – Санкт-Петербург: Лань, 2017 -186 с. - Текст: непосредственный.
2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учеб. пособие для студентов направления подгот. 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / А. В. Моргунова;АНО ВО "Белгородский ун-т кооперации, экономики и права", Ставропольский ин-т кооперации (филиал)- Ставрополь : Ставропольский ин-т кооперации (филиал) БУКЭП, 2019 - 97с.– Текст : непосредственный.
3. Блюда из овощей и грибов: практическое пособие/ Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н., Перфилова О.В.- Москва: Дашков и К, 2018.- 48с. – ISBN 978-5-394-02761-1. – Текст: непосредственный.
4. **Батраева, Э.А.** Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для бакалавриата / Э. А. Батраева. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Изд - во Юрайт, 2019. - 390 с. - ISBN 978-5-9916-9911-2. - Текст: непосредственный.
5. **Бобренева, И.В.** Функциональные продукты питания и их разработка: учебное пособие [для магистрантов и студентов пищевых вузов] / И.В. Бобренева. - Москва : Лань, 2019. - 368 с. - ISBN: 978-5-8114-3558-6. – Текст: непосредственный.
6. **Борисова, А.В.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Часть 1. Механическое оборудование: учебное пособие [для студентов, обучающихся по специальности технология общественного питания] / Борисова А.В.-

Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018.- 353 с.- ISSN:2227-8397. - Текст: непосредственный.

7. **Бочкарева, Н.А.** Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Бочкарева Н.А-Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020.- 434 с.- ISBN:978-5-4497-0507-5.- Текст: непосредственный.

8. **Василенко, З.В.** Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы: учебное пособие: [для студентов направления подготовки технолог общественного питания]/ Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н.- Минск: Изд-во Вышэйшая школа, 2016.- 304 с. - ISBN:978-985-06-2459-8- Текст: непосредственный.

9. **Васильева, И.В.** Физиология питания: учебник и практикум для вузов / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. - Москва: Изд-во Юрайт, 2020. - 212 с.- ISBN 978-5-534-00638-4. - Текст: непосредственный.

10. **Васюкова, А. Т.** Кухни народов мира: учебник для бакалавров / Васюкова, А.Т., Варварина Н.М. – Москва: Дашков и К, 2019. – 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6. – Текст: непосредственный.

11. **Васюкова, А.Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Москва: Изд-во Дашков и К, 2019.-416 с.- ISBN:978-5-394-03385-8. - Текст: непосредственный.

12. **Васюкова, А. Т.** Проектирование предприятий общественного питания [Текст]: практикум / А. Т. Васюкова. – Москва: Дашков и К, 2018. – 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9. – Текст: непосредственный.

13. **Васюкова, А. Т.** Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник для бакалавров / Васюкова А.Т., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - Москва: Дашков и К, 2018. - 368 с. – ISBN 978-5-394-02237-1. – Текст: непосредственный.

14. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие/ Бондарук А.М., Дудчик Н.В., Журихина Л.Н.[и др.]. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017.— 136 с. - ISBN 978-985-503-644-0. – Текст: непосредственный.

15. **Главчева, С.И**. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Главчева С.И., Коваленко Е.И - Новосибирск: Изд-во Новосибирский государственный технический университет, 2011.- 404 с.- ISBN:978-5-7782-1766-9. - Текст: непосредственный.

16. **Голубев, В. Н.** Справочник работника общественного питания / Голубев В. Н, Могильный М.П., Шленская Т.В.- 8-е изд., перераб. и доп. − Москва: ДеЛи принт, 2013. – 590 с. - ISBN 5-94343-027-X. - Текст: непосредственный.

17. **ГОСТ 31985-2013.** Услуги общественного питания. Термины и определения: межгосударственный стандарт : издание официальное : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 07 июня 2013 г. N 43-П) и введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст. – Москва : Стандартинформ, 2014. – Текст: непосредственный.

18. **ГОСТ 31986-2012.** Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания: межгосударственный стандарт : издание официальное : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 03 декабря 2012 г. N 54-П) и введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст. – Москва : Стандартинформ, 2014. – Текст: непосредственный.

19. **ГОСТ 31987-2012.** Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию : межгосударственный стандарт: издание официальное : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 03 декабря 2012 г. N 54-П) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст. – Москва : Стандартинформ, 2014. – Текст: непосредственный.

20. **ГОСТ 31988-2012.** Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания: межгосударственный стандарт: издание официальное : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 03 декабря 2012 г. N 54-П) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст. – Москва: Стандартинформ, 2014. – Текст: непосредственный.

21. **ГОСТ 30389-2013**. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации от 14 ноября 2013 г., протокол №44 - Москва : Стандартинформ, 2015. – Текст: непосредственный.Текст: непосредственный.

22. **ГОСТ 30390-2013**. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации от 14 ноября 2013 г., протокол N 44 – Москва : Стандартинформ, 2014. – Текст: непосредственный.

23. **ГОСТ 32691-2014.** Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания : межгосударственный стандарт : издание официальное : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 апреля 2014 г. N 66-П) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. N 458-ст. – Москва : Стандартинформ, 2015. – Текст: непосредственный.

24. **Денисович, Ю. Ю.** Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1: учебное пособие / Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю. — Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2017.— 178 с. — ISSN 2227-8397. - Текст : непосредственный.

25. **Джум, Т. А.** Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие / Джум Т.А., Г.М. Зайко. – Москва: ИНФРА-М, 2015. – 528 с. - ISBN 978-5-9776-0369-0. – Текст : непосредственный.

26. **Долгополова, С.В.** Новые кулинарные технологии : учебник : [для студентов профильных учебных заведений] / Долгополова С.В. Ресторанные ведомости, 2005 г. – 272 с. - ISBN: 5-98176-034-6. - Текст : непосредственный.

27. **Дунец, Е.Г.** Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Дунец Е.Г., Тамова М.Ю., Куликов И.А. - Санкт-Петербург: Изд-во Троицкий мост, 2012.- 192 с.- ISBN:978-5-4377-0014-3. – Текст: непосредственный.

28. **Ефимова, Г.Н.** Организация обслуживания. Часть 1: учебное пособие / Ефимова Г.Н.-Москва: Изд-во Московский гуманитарный университет, 2012. - 52 с. - ISBN:978-5-98079-807-9. - Текст: непосредственный.

29. **Зайко Г. М.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Зайко Г.М., Джум Т.А. - Москва: Магистр, 2015. - 557 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст: непосредственный.

30. **Здобнов А. И.** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / Здобнов А.И., Цыганенко В.А. - Киев: Арий, Москва: Лада, 2009. - 680 с. - ISBN 978-5-94832-140-0. - Текст: непосредственный.

31. **Зурабина, Е.И.** Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Зурабина Е.И.- Санкт-Петербург: Изд – во Троицкий мост, 2019.- 166 с.- ISBN:978-5-4377-0135-5. - Текст: непосредственный.

32. **Иванович, Л.В.** Роль жирных кислот в организме человека / Информация для пациентов кардиологического направления/ Иванович Л.В. – Могилев Изд-во Здоровье, 2019. – 26с. - ISBN:978-5-394-02089-5. - Текст: непосредственный.

33. **Исаенко, А.В.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебно-практическое пособие / А. В. Исаенко, Е. В. Кравец, Н. Н. Голозубова. – Белгород : Изд-во БУКЭП, 2016. - 246 с.- ISBN: 978-5-222-14675-0. - Текст: непосредственный.

34. **Исаенко, А.В.** Методические указания по выполнению бакалаврской работы /А.В. Исаенко, Т.С.Коршик, Е.В. Кравец.; «Белгородский университет кооперации, экономики и права» - Белгород: Изд-во БУКЭП, 2016.-349с.- Текст: непосредственный.

35. **Козлов, А.И.** Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие / А. И. Козлов. — 2-е изд., - Москва : Из-во Юрайт, 2020. - 187 с. - ISBN 978-5-534-12965-6. - Текст : непосредственный.

36. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Бредихина [и др.]- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014 - 192 с. - Текст : непосредственный.

37. **Линич, Е.П.** Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие : [учебное пособие предназначено для подготовки бакалавров и магистров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания »] / Е.П. Лини, Э.Э. Сафонова. – Москва : Лань, 2018. – 180 с. – ISBN 978-5-8114-3087-1. - Текст : непосредственный.

38. **Линич, Е.П.** Функциональное питание : учебное пособие : / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонаво. – Москва : Лань, 2018. – 180 с. – ISBN 978-5-8114-2553-2. - Текст : непосредственный.

39. **Любецкая, Т. Р.** Барное дело: учебник / Т. Р. Любецкая. - Москва : Дашков и К, 2018. - 180 с. - Текст: непосредственный.

40. **Матвеева, Т. В.** Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры / Т. В. Матвеева, С. Я. Корячкина- Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016 - 360с.

41. **Маюрникова, Л.А**. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие : / Л.А. Маюрникова, , Губаненко Г.А., Кошмаров А.А. – Москва : Лань, 2019. – 196 с. – ISBN 978-5-8114-3323-0. - Текст : непосредственный.

42. **Могильный, М.П.** Контроль качества продукции общественного питания: учебник / М.П. Могильный, Т. В. Шленская, Е. А. Лежина. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. – 411 с. - ISBN 978-5-905170-87-4. – Текст : непосредственный.

43. Могильный, М.П. Оборудование предприятий общественного питания. Тепловое оборудование: учебное пособие. / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян ; ред. М. П. Могильный. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 262 с. – ISBN 978-5-905170-73-9. - Текст : непосредственный.

44. **Могильный, М.П.** Организация производства продукции здорового питания (принципы здорового питания: рекомендации, правила, характеристика) : учебное пособие : [предназначено студентам, магистрам, аспирантам, специалистам в области организации питания здорового и больного населения] / М.П. Могильный, Т.В. Шленская.

– Москва : ДеЛи принт, 2015. – 180 с. – ISBN 978-5-905170-73-7. - Текст : непосредственный.

45. **Могильный М.П.** Технология продукции общественного питания: учебное пособие / Могильный М.П., Шалтумаев Т.Ш., Шленская Т.В. - Москва: ДеЛи плюс, 2013. - 431с. - ISBN 978-5-905170-51-5. - Текст: непосредственный.

46. **Могильный, М.П.** Торговое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие [для студентов обучающимся по специальности технология общественного питания]/ Могильный М.П., Калашнова Т.В., Баласанян А.Ю.- Санкт-Петербург: Изд-во Троицкий мост, 2014.- 181 с.- ISBN:978-5-4377-0051-3. - Текст: непосредственный.

47. **Николенко, П.Г.** Бухгалтерский управленческий учет на предприятиях общественного питания: учебник и практикум для вузов / П.Г. Николенко, А.М. Терехов. - Москва : Изд-во Юрайт, 2020. - 206 с. - ISBN 978-5-534-11072-2. -Текст : непосредственный.

48. **Никуленкова, Т.Т.** Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие / Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М.- Месква: Изд-во КолосС, 2000. – 218 с. - ISBN: 5-10-003462-9. - Текст: непосредственный.

49. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Смирнова И.Р., Ефимов А.Д., Толстова Л.А., Козловская Л.В. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2013. – 232 с. – ISBN 978-5-904406-21-9. – Текст: непосредственный.

50. **Пасько, О.В.** Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В. - Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014.— 211 с. - ISBN:978-5-93252-325-4. - Текст: непосредственный.

51. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни: монография/ Позняковский В.М., Покровский В.И., Романенко Г.А. [и др.]. – Саратов: Вузовское образование, 2014.- 337 с. – ISSN 2227-8397. – Текст: непосредственный.

52. **Радченко, Л. А.** Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. 8-е изд.-Москва: Изд-во Феникс, 2015. - 325 с. - ISBN: 978-5-222-14675-0. - Текст: непосредственный.

53. **Ратушный, А.С.** Все о еде от А до Я : учебник : [Книга рассчитана на широкий круг читателей, в том числе для использования в учебном процессе по соответствующим направлениям подготовки и профилям обучения] / А.С. Ратушный, Аминов С.С. – Москва : Дашков и К, 2020. – 440 с. – ISBN 978-5-394-02484-9. - Текст : непосредственный.

54. Санитарная микробиология пищевых продуктов: учебное пособие / Госманов Р.Г., Колычев Н.М., Кабиров Г.Ф., Галиуллин А.К. – Санкт-Петербург: Лань, 2015 - 560с. – ISBN 978-5-8114-1737-7. – Текст : непосредственный.

55. Санитария и гигиена питания : Учеб. пособие для подготовки бакалавров по направлению "Технология продукции и организация общественного питания" / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова - СПб. : Лань, 2017 - 187с. – Текст : непосредственный.

56. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: справочник / текстовые данные - Санкт-Петербург: Изд-во Троицкий мост, 2017.- 339 с.- ISBN:978-5-4377-0100-3. - Текст: непосредственный.

57. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: практическое пособие: под общей редакцией Васюковой А.Т.: Москва: Дашков и К, 2019.- 816 с. - ISBN:978-5-394-03339-1. - Текст: непосредственный.

58. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое пособие: под главной редакцией

Васюковой А.Т.: Москва: Дашков и К, 2019.- 208 с.- ISBN:978-5-394-03278-3. - Текст: непосредственный.

59. **Сологубова, Г.С.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: Изд-во Юрайт, 2020. - 332 с. - ISBN 978-5-534-09303-2. - Текст: непосредственный.

60. **Сычик, С.** И. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С.И. Сычик , Е.В. Федоренко, Н.В. Коломиец. - Минск : РИПО, 2017. - 135 с. - ISBN 978-985-503-644-0. - Текст : непосредственный.

61. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / Скурихин И.М., Тутельян В.А.– Москва: ДеЛи принт, 2014. – 276 с. - ISBN 978-5-94343-122-7. - Текст : непосредственный.

62. Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» / Б.В. Щербина, Смирнова И.Р., Плаксин Ю.М. [и др.]; Москва: Российская международная академия туризма, Логос, 2016.- 260 с.- ISBN:978-5-98704-776-7. - Текст: непосредственный.

63. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров: [для студентов обучающимся по специальности технология общественного питания] / Ратушный А.С., Баранов Б.А., Элиарова Т.С., [и др.]; под общей редакцией А.С. Ратушный; Москва: Дашков и К, 2019.- 336 с.- ISBN:978-5-394-03412-1.- Текст: непосредственный.

64. **Тутельян В.А.** Химический состав и калорийность российских продуктов питания : справочник/ Тутельян В.А. - Москва: ДеЛи плюс, 2012. - 284 с. - ISBN 978-5-905170-20-1. - Текст: непосредственный.

65. **Федцов, В. Г.** Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие для вузов / В. Г. Федцов 4-е изд.- Москва: Дашков и К, 2016 - 248с. - Текст: непосредственный.

66. Физиология питания : учебное пособие [для студентов бакалавриата, обучающихся по направлениям подготовки "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания"] / В. И. Теплов, В. Е. Боряев 6-е изд.- Москва : Дашков и К, 2020 - 456с. – Текст: непосредственный.

67. **Фридман, А.М.** Экономика предприятия общественного питания: учебник для бакалавров/ Фридман А.М.-Москва: Дашков и К, 2018.- 463 с.- ISBN:978-5-394-02069-8. - Текст: непосредственный.

68. **Чеглаков, А. Л.** Информационные технологии в проектировании : учебное пособие / А. Л. Чеглаков- Белгород : БУКЭП, 2013 - 82 с. - Текст: непосредственный.

69. **Шеникова, Н.В.** Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие : [предназначено студентам, магистрам, аспирантам, специалистам в области питания] / Н.В. Шеникова. – Москва : Форум, 2015. – 296 с. – ISBN 978-5-16-010088-3. - Текст : непосредственный.

70. **Ястина, Г.М.** Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD: учебник / Ястина Г.М., Несмелова С.В.- Санкт-Петербург: Изд-во Троицкий мост, 2014.- 288 с. - ISBN:978-5-4377-0012-9. – Текст: непосредственный.

2.7.1. Перечень электронных ресурсов

1. **Васюкова, А.Т**. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496 с. - ISBN: 978-5-394-03385-8/ – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839 – Режим доступа: по подписке БУКЭП - Текст: электронный.

2. **Васюкова, А.Т.** Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 368 с. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452663 – Режим доступа: по подписке БУКЭП - Текст: электронный.

3. **Васюкова, А.Т**. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 416 с. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172. – Режим доступа: по подписке БУКЭП - Текст: электронный.

4. Главчева, С. И. Индустриальное производство в общественном питании : учебное пособие : [16+] / С. И. Главчева, А. Н. Сапожников, Е. В. Махачева ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 124 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574719. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7782-3756-8 - Текст: электронный.

5. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие : [16+] / И. А. Канивец. – 2-е изд., стер. – Минск : РИПО, 2019. – 181 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463616 – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-869-7. – Текст : электронный.

6. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 335 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495785 – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-01715-5. – Текст : электронный

7. Теплов, В. И. Физиология питания : учебное пособие : [16+] / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. – 5-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 456 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573456 – Библиогр.: с. 444-447. – ISBN 978-5-394-03355-1. – Текст : электронный.

8. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 336 с. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162 – Режим доступа: по подписке БУКЭП - Текст: электронный.

9. **Филиппов, В.И.** Технологические основы холодильной технологии пищевых продуктов : учебник / Филиппов В.И., Кременевская М.И., Куцакова В.Е. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2014. — 574 с. — ISBN 978-5-98879-184-3. — URL: https://book.ru/book/942619 . — Текст : электронный.

10. **ГОСТ 30389 – 2013.** Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. // Электронный фонд правовой и нормативной документации: [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200107325 – Текст: электронный.

11. **ГОСТ 30524-2013.** Услуги общественного питания. Требования к персоналу. // Электронный фонд правовой и нормативной документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200107327 – Текст: электронный.

12. **ГОСТ 31984-2012.** Услуги общественного питания. Общие требования. // Электронный фонд правовой и нормативной документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200103455 – Текст: электронный

13. **ГОСТ 32692-2014.** Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. // Электронный фонд правовой и нормативной документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200111506 – Текст: электронный.

14. Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (бакалаврского проекта) / Исаенко А.В., Кравец Е.В. и др. // Белгород: Издательство БУКЭП, 2020. – 319 с. – URL: https://cdo.bukep.ru:441/close/store/books/%7BA81191E5-2B1E-4E01-98E6-012F6095A2D5%7D/19.03.04/МУ%20по%20ВКР%20ТППб.doc/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей БУКЭП. – Текс : электронный.

Перечень Интернет-ресурсов

1. https://www.rst.gov.ru/portal/gost - Официальный сайт Росстандарта (Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии), содержащий информацию о действующих нормативных документах [Электронный ресурс].
2. http://www.rospotrebnadzor.ru/ - Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс].
3. http://www.eurasiancommission.org - Официальный сайт евразийской экономической комиссии [Электронный ресурс]..
4. http://pravo.gov.ru - Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс].
5. https://roskachestvo.gov.ru Российская система качества (Роскачество) [Электронный ресурс].
6. - https://rosstat.gov.ru - официальный сайт Федеральной службы государственной статистики, портал открытых данных РФ [Электронный ресурс].
7. http://www.edu.ru Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс].
8. http://window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс].
9. http://school-collection.edu.ru Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. [Электронный ресурс].
10. http://fcior.edu.ru– Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс].

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена и одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин.

Протокол № 1 от 30 августа 2023 года.

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин Р.И. Бунеева