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

ЛИПЕЦКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ
Ректор университета,
профессор
_____ Е.В. Исаенко
«19» октября 2022 г.

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**

Липецк – 2022

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», с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017г. № 301, Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 года № 636; 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», Положением о Липецком институте кооперации, иными нормативными актами в области образования.

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 Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	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; 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 социальноисторическом 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.
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 подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Понимает необходимость поддержания должного уровня физической подготовленности с учетом физиологических особенностей организма; 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.
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	ИУК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития,

экономические решения в различных областях жизнедеятельности	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 отношение к коррупционному поведению	ИУК 11.1. Понимает правовые и организационные основы противодействия коррупции; ИУК 11.2. Юридически правильно квалифицирует факты и обстоятельства, возникающие в сфере противодействия коррупции; ИУК 11.3. Владеет приемами и методами исследования коррупции как социального явления.
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	ИПК-2.1. Принимает управленческие решения по организации работы производства, деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания и

производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции	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 работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания	ИПК 3.1. - осуществляет организацию контроля функционирования департаментов (служб, отделов) и 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 на _мест при санатории.
45. Проект столовой (указать специализацию) на___мест.
46. Проект школьной столовой на мест.
47. Проект столовой на _мест.
48. Проект столовой на _мест при курортном комплексе.
49. Проект гриль-бара на ___ мест.
50. Проект суши-бара на ___ мест.
51. Проект бара (указать специализацию) на____мест.
52. Проект спорт-бара на ___ мест.
53. Проект караоке-бара на _ мест.
54. Проект бара (указать интересы потребителей, месторасположение) на____мест.
55. Проект предприятия быстрого обслуживания на __мест.
56. Проект предприятия быстрого обслуживания (указать специализацию) на мест.
57. Проект (указать специализацию) закусочной на___мест.
58. Проект закусочной на___ мест.

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 информационнообразовательной 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
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 подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	При составлении штатного расписания проектируемого предприятия учитывать 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 коррупционному поведению	Использовать знания правовых и нормативных документов регулирующих деятельность предприятий общественного питания при выполнении выпускной квалификационной работы

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 задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Выполнить расчеты технологического оборудования с учетом эффективности его использования и производственной мощности 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 питания	Выбрать систему менеджмента качества или безопасности продукции, которую планируется внедрить на проектируемом предприятии 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.

ПРОТОКОЛ №

заседания государственной экзаменационной комиссии

(высшее образование)

«__»_____ 20 г.

По рассмотрению выпускной квалификационной работы - бакалаврской работы/бакалаврского проекта

обучающегося_____

(фамилия, имя, отчество) по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) «Технология и организация производства продукции общественного питания»

на тему _____

Присутствовали: председатель _____

члены: _____
_____
_____
_____

Бакалаврская работа/ бакалаврский проект выполнен под руководством_____
_____

уч. степень, должность, ФИО

Консультант:_____
ФИО консультанта, уч. степень, уч. звание, должность н наименование организации

В ГЭК представлены следующие материалы:

а) копия приказа ректора Университета о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации

б) копия приказа ректора Университета о закреплении тем выпускных квалификационных работ за обучающимися и назначении руководителей

в) зачетная книжка обучающегося

г) _____ на ___ листах
(указать вид ВКР)

д) отзыв руководителя _____
(указать вид ВКР)

е) иные материалы (указать) _____

Обучающемуся были заданы следующие вопросы: (указать ФИО лиц, задавших вопросы и краткие формулировки вопросов)

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Характеристика ответов обучающегося на заданные ему вопросы, а также на замечания в отзыве руководителя

_____
_____
_____
_____

Мнения председателя и членов ГЭК: *(о выявленном уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач и выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося):*

_____
_____
_____
_____

Признать, что обучающийся выполнил и защитил бакалаврскую работу
(указать вид ВКР)

с оценкой _____

Присвоить_____
(фамилия, имя, отчество) квалификацию

Председатель ГЭК _____

Секретарь ГЭК _____

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 техникоэкономическое 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 техникоэкономическое 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.

Таблица 5

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

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 Нормативные документы

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.

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.

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

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.

2.7.2. Перечень литературы, имеющейся в библиотеке института

1. Волошко, Н.И. Дизайн на предприятиях общественного питания. Раздел 1. Основы дизайна на предприятиях общественного питания [Текст] : курс лекций : [для студентов направления подготовки бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания»] / Н.И. Волошко ; АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права». - Белгород : Издательство БУКЭП, 2021. – 128 с. – (Бакалавриат). – Текст: непосредственный.
2. Горелова, И.Е. Организация и технология общественного питания и услуг в потребительской кооперации. Учебное пособие. – ЛИК. – Липецк. – 2016. – 103 с. – (Бакалавриат). – Текст: непосредственный.
3. Догаева, Л.А. Технология кондитерских изделий и сладких блюд [Текст]: курс лекций (для студентов направления подготовки бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания») / Л.А. Догаева. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2018. – 214 с. – (Бакалавриат). – Текст: непосредственный.
4. Догаева, Л.А. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий [Текст]: курс лекций / Л.А. Догаева. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2018. – 151 с. – (Бакалавриат). – Текст: непосредственный.
5. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие/ Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2014. – 560 с. – (Бакалавриат). – Текст: непосредственный.
6. Исаенко, А.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие / А.В. Исаенко, Е.В. Кравец, Н.Н. Голозубова. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2012. – 365 с. – (Бакалавриат). – Текст: непосредственный.
7. Ковальченко, Н.А. Оборудование предприятий общественного питания: тепловое оборудование [Текст]: учебно-практическое пособие / Н.А. Ковальченко, Ю.Ю. Гулевская. – Белгород: Изд-во БУКЭП, 2017. – 114 с. – (Бакалавриат). – Текст: непосредственный.
8. Пехтерева, Н.Т. Дегустационный анализ [Текст]: курс лекций/ А.А. Ляшко; АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права». – Белгород: Издательство БУКЭП, 2020. – 114 с. – (Бакалавриат). – Текст: непосредственный.
9. Теплов, В.И. Физиология питания [Текст]: учебное пособие: [16+] / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. – 5-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2020. – 456 с. : ил. – (Бакалавриат). – Текст: непосредственный.

2.7.3. Перечень литературы, имеющейся в электронных библиотеках

1. Акимова, Н.А. Управление качеством и контроль ресторанной продукции [Электронный ресурс] : учебник / Н.А. Акимова, А.Ю. Соколов. – Москва : КНОРУС, 2020. – 204 с. – (Бакалавриат). – URL: https://book.ru/books/934004. – Режим доступа: по подписке БУКЭП. – Текст: электронный.
2. Белова Т.А. Технология и организация производства продукции и услуг [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Москва: КноРус, 2019. – 237 с. – (Бакалавриат). – URL: https://book.ru/book/930601. – Режим доступа: по подписке БУКЭП. – Текст: электронный.
3. Васюкова, А.Т. Оборудование пищевых предприятий [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Москва : КНОРУС, 2022. – 286 с. – (Бакалавриат). – URL:

https://book.ru/books/943648. – Режим доступа: по подписке БУКЭП. – Текст: электронный.

4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 416 с. : ил., табл. – (Бакалавриат). – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621950. – Режим доступа: по подписке БУКЭП. – Текст: электронный.

5. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: практикум. – 2-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2020. – 144 с. – (Бакалавриат). – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572950. – Режим доступа: по подписке БУКЭП. – Текст: электронный.

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник /А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Москва: Дашков и К°, 2021. – 496 с. – (Бакалавриат). – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=621952. – Режим доступа: по подписке БУКЭП. – Текст: электронный.

7. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. – 368 с. – (Бакалавриат). – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684425. – Режим доступа: по подписке БУКЭП – Текст: электронный.

8. Волошко, Н.И. Дизайн на предприятиях общественного питания. Раздел 1. Основы дизайна на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: курс лекций : [для студентов направления подготовки бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания»] / Н.И. Волошко ; АНО ВО «Белгородский университете кооперации, экономики и права». – Белгород : Издательство БУКЭП, 2021. – 128 с. – (Бакалавриат). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей БУКЭП. – Текст: электронный.

9. Главчева, С.И. Индустриальное производство в общественном питании [Электронный ресурс]: 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. – (Бакалавриат). – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574719. – Режим доступа: по подписке БУКЭП. – Текст: электронный.

10. Головастикова, А.В. Нормативная и техническая документация общественного питания [Электронный ресурс]: курс лекций / А.В. Головастикова, А.А. Маньшин. – Курск: 2022. – 86 с. – (Бакалавриат). – URL: https://cdo.bukep.ru/close/store/books/%7B9FB73414-816C-4B6B-9762-F4D6E2DF761F%7D/Golovastikova_Kurs_lek.pdf. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей БУКЭП. – Текст: электронный.

11. Гумеров, Т.Ю. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие : [16+] / Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2021. – 184 с. : ил., табл. – (Бакалавриат). – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699884. – Режим доступа: по подписке БУКЭП. – Текст: электронный.

12. Гуревич П.С. Эстетика [Электронный ресурс]: учебное пособие/ П.С. Гуревич. – Москва: КноРус, 2022. – 454 с. – (Бакалавриат). – URL: https://book.ru/books/943157. – Режим доступа: по подписке БУКЭП. – Текст: электронный.

13. Дедкова, Е.В. Дизайн на предприятии общественного питания [Электронный ресурс]: курс лекций/ Е.В. Дедкова. – Курск: Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2018. – 48 с. – (Бакалавриат). – URL: http://cdo.bukep.ru/close/store/books/%7B5381E032-DA3B-4954-82CA-8D0C99BEA877%7D/Dedkova_Kurs%20lek.pdf. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей БУКЭП. – Текст: электронный.

14. Кокшаров, А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании [Электронный ресурс] : учебное пособие : [16+] / А.А. Кокшаров, И.А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. : ил., табл. (Бакалавриат). – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801. – Режим доступа: по подписке БУКЭП. – Текст: электронный.

15. Кочкаров, Р.Х. Дегустационный анализ [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р.Х. Кочкаров, Н.В. Трегубова. – Ставрополь: Издательско-информационный центр «Фабула», 2020. – 118 с. - (Бакалавриат). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей БУКЭП. – Текст: электронный.

16. Магомедов Ш.Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс]: учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. – 2-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 335 с. : ил., табл., схем., граф. – (Бакалавриат). – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621658. – Режим доступа: по подписке БУКЭП. – Текст: электронный.

17. Медведев, П.В. Тестомесильные машины и тестоприготовительные агрегаты [Электронный ресурс]: учебное пособие / П.В. Медведев, В.А. Федотов, Е.Я. Челнокова ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2015. – 156 с. : ил., табл., схем. – (Бакалавриат). – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=439229. – Режим доступа: по подписке БУКЭП. – Текст: электронный.

18. Моргунова, А.В. Карвинг [Электронный ресурс]: электронный учебник/ А.В. Моргунова, Н.В. Трегубова. – Курск: Курский институт кооперации (филиал) АНО ВО БУКЭП, 2020. – (Бакалавриат). – URL: https://cdo.bukep.ru:441/close/store/books/%7B35DC386A-B9E2-4765-BF0A-28A01D392111%7D/index.htm. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей БУКЭП. – Текст: электронный.

19. Моргунова, А.В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебно-наглядное пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / АВ. Моргунова, О.А. Дудникова. – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2017. – 29 с. (Бакалавриат). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей БУКЭП. – Текст: электронный.

20. Овчинников Ю.В. Основы теплотехники: учебник / Ю.В. Овчинников, С.Л. Елистратов, Ю.И. Шаров. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 554 с. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575262. – Режим доступа: по подписке БУКЭП. – Текст: электронный.

21. Пехтерева, Н.Т. Сенсорный анализ пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.Т. Пехтерева, Н.М. Белецкая, Л.А. Догаева. – Белгород : Издательство БУКЭП, 2016. – 182 с. (Бакалавриат). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей БУКЭП. – Текст: электронный.

22. Плотников, И.Б. Оборудование предприятий общественного питания: аппараты тепловой обработки [Электронный ресурс]: учебное пособие : [16+] / И.Б. Плотников, Д.В. Доня, К.Б. Плотников ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2020. – 192 с. : ил. – (Бакалавриат). – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600296. – Режим доступа: по подписке БУКЭП. – Текст: электронный.

23. Дашков, Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) [Электронный ресурс] : учебник / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. – 14-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 456 с. : ил., табл. – (Бакалавриат). – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621859. – Режим доступа: по подписке БУКЭП. – Текст: электронный.

24. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 336 с. : ил., табл. – (Бакалавриат). – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621693. – Режим доступа: по подписке БУКЭП. – Текст: электронный.

25. Родионова, Н.С. Организация производства и логистика предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.С. Родионова, Я.П. Домбровская, А.А. Дерканосова, Е.В. Белокурова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. – 128 с. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482026. – Режим доступа: по подписке БУКЭП. – Текст: электронный.

26. Родионова, Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.С. Родионова, В.М. Сидельников, Е.С. Попов, А.В. Богомолов; науч. ред. Т.В. Алексеева. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 229 с. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561375. – Режим доступа: по подписке БУКЭП. – Текст: электронный.

27. Садовой, В.В. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие : [для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»] / В.В. Садовой, А.В. Моргунова. – Ставрополь : Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2022. – 152 с. - (Бакалавриат). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей БУКЭП. – Текст: электронный.

28. Теплов, В.И. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие : [16+] / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. – 5-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 456 с. : ил. – (Бакалавриат). – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=684229. – Режим доступа: по подписке БУКЭП. – Текст: электронный. ;

29. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: 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.

30. Чумаков, А.И. Организация, технология и проектирование торговых предприятий [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.И. Чумаков, Е.А. Кипервар; Минобрнауки России, Омский государственный технический университет. – Омск: Омский государственный технический университет (ОмГТУ), 2017. – 83 с. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493279. – Режим доступа: по подписке БУКЭП. – Текст: электронный.

31. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Л.О. Широкова, А.В. Широков. – Москва: Русайнс, 2020. – 121 с. – URL: https://book.ru/book/936168. – Режим доступа: по подписке БУКЭП. – Текст: электронный.

32. Исаенко, А.В. Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (бакалаврского проекта) / А.В. Исаенко, Е.В. Кравец 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%20ШПб.doc/ – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей БУКЭП. – Текст: электронный.

2.8. 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 № 3 от 19 октября 2022 года.

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