

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

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Ректор университета,  
профессор



В.И. Теплов

«25» июня 2020 года

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Уровень образовательной программы БАКАЛАВРИАТ**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ**

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

**Форма обучения очная, заочная**

**СТАВРОПОЛЬ 2020**

## **I. Общие положения**

### **1.1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации**

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», 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 05.04.2017 г. № 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», иными нормативными актами в области образования.

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения студентами основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного 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 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Организация производственно-технологической деятельности предприятий питания» проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

Сроки и продолжительность выполнения выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) и ее защиты определяются учебными планами по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Организация производственно-технологической деятельности предприятий питания».

### **1.3. Требования к результатам освоения образовательной программы**

Планируемые результаты освоения ОПОП по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность, направленность «Организация производственно-технологической деятельности предприятий питания», определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, навыки и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программы направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Организация производственно-технологической деятельности предприятий питания» выпускники должны обладать следующими общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями:

ОК-1 способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

ОК-2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

ОК-3 готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;

ОПК-1 готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;

ОПК-2 готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОПК-3 способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

ОПК-4 способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии;

ОПК-5 способностью создавать и поддерживать имидж предприятия;

ПК-1 готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;

ПК-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;

ПК-3 способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;

ПК-4 способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;

ПК-5 способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;

ПК-6 готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж;

ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания

различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.

## **II. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения**

### **2.1. Цель и задачи выпускной квалификационной работы**

Выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация) – 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 магистерской диссертации 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 магистерской диссертации 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;
- продемонстрировать способность самостоятельно проводить исследования, обрабатывать их результаты и делать выводы;
- проявить готовность осуществлять организацию производственно-технологической деятельности предприятий питания;
- разработать и обосновать практические рекомендации по улучшению деятельности предприятия питания.

### **2.2. Перечень тем выпускных квалификационных работ**

1. Разработка и внедрение системы менеджмента качества на предприятии общественного питания.
2. Разработка и обеспечение безопасности кулинарной продукции \_\_\_\_\_ (указать вид продукции) специального назначения.
3. Разработка и обеспечение качества безглютеновых мучных кондитерских изделий.
4. Разработка и обеспечение качества десертов с улучшенной пищевой ценностью.
5. Разработка и обеспечение качества и безопасности десертов.
6. Разработка и обеспечение качества кулинарной продукции (указать вид продукции).
7. Разработка и обеспечение качества обогащенных полуфабрикатов \_\_\_\_\_ (указать вид полуфабрикатов).
8. Разработка и обеспечение качества обогащенных сладких блюд.
9. Разработка и обеспечение качества рубленых рыбных полуфабрикатов.
10. Разработка и обеспечения качества кулинарной продукции \_\_\_\_\_ (указать вид продукции) для функционального питания.
11. Разработка и обеспечения качества продукции \_\_\_\_\_ (указать вид

продукции) с применением нетрадиционного сырья.

12. Разработка и организация производства \_\_\_\_\_ (указать вид продукции) и управления качеством.

13. Разработка и организация производства новой кулинарной продукции \_\_\_\_\_ (указать вид продукции).

14. Разработка и организация производства продукции с заданными функциональными свойствами и пищевой ценностью.

15. Разработка кулинарной продукции для лечебно-профилактического питания.

16. Разработка кулинарной продукции \_\_\_\_\_ (указать вид продукции) с применением нетрадиционного растительного сырья.

17. Разработка майонезных соусов функционального назначения с использованием нетрадиционного сырья.

18. Разработка новых видов кулинарной продукции для экологически неблагоприятных регионов страны.

19. Разработка новых видов малоотходных (безотходных) технологий для предприятий общественного питания.

20. Разработка новых технологий приготовления кулинарной продукции \_\_\_\_\_ (указать вид кулинарной продукции).

21. Разработка технологии кулинарной продукции для предприятий быстрого обслуживания.

22. Разработка технологии рациональной переработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

23. Разработка, обеспечение безопасности и качества мучных кондитерских изделий пониженной энергетической ценности.

24. Совершенствование технологии и разработка нормативной документации производства десертов с использованием сахарорафинадной патоки в предприятиях общественного питания.

25. Совершенствование технологии и рецептуры кулинарной продукции для школьного питания.

26. Совершенствование технологии кулинарной продукции питания лечебно-профилактического назначения.

27. Совершенствование технологий приготовления кулинарной продукции \_\_\_\_\_ (указать вид кулинарной продукции).

### **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 (магистерская диссертация) должна включать:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

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

В содержании перечисляют: введение, основную часть (все разделы (главы) и

подразделы ВКР), заключение, список использованных источников, приложения.

Главы и подразделы нумеруются арабскими цифрами, указываются страницы, с которых они начинаются.

Введение отражает решаемую проблему и актуальность темы, ее научную и практическую значимость; законодательную базу по теме, степень научной разработки и освещения проблемы в литературе; краткий перечень предшествующих работ; цель и задачи работы; методическую и теоретическую основу работы; объект, предмет и период исследования; структуру работы.

В основной части работы излагается материал темы, решаются задачи, поставленные во введении. Основная часть должна раскрывать творческий замысел ВКР, 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. Содержание работы должно соответствовать и раскрывать название темы ВКР.

Заключение представляет собой самостоятельную часть ВКР.

В заключении работы кратко излагаются краткие выводы по содержанию каждой главы работы, положительные и отрицательные тенденции в работе организации по изучаемой проблеме, конкретные предложения по совершенствованию деятельности данной организации по исследуемому направлению.

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 разрабатываемую продукцию
- документы на системы качества или системы безопасности продукции;
- инструкции, методики (иные материалы), разработанные в процессе выполнения работы;
- иллюстрации вспомогательного характера, формулы и т.д.

#### **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 Суг, 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 заключается 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. Номер следует размещать в правом верхнем углу над заголовком таблицы после слова «Таблица». Если таблица одна, ее не нумеруют и слово «Таблица» не пишут. Таблицы должны иметь название.

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 Р 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 СТИК (филиала) БУКЭП 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 магистерской диссертации, а также касаться смежных тем.

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

После ответа обучающегося на вопросы зачитываются отзыв руководителя, внешняя рецензия и другие имеющиеся документы: справка о практической значимости (внедрении).

Оценка результата защиты магистерской диссертации 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. Оценочные материалы (фонд оценочных средств). 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 направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», (профиль) «Организация производственно-технологической деятельности предприятий питания»***

Перечень компетенций		Задания на выпускную квалификационную работу
Код	Характеристика	
ОК-1	способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Привести схему и методы исследований планируемого эксперимента, представить анализ результата проведенных исследований
ОК-2	готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Обосновать актуальность исследований, определить цели и поставить задачи исследований
ОК-3	готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Предоставить результаты апробации проведенных исследований
ОПК-1	готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	Подготовить аннотацию магистерской диссертации на иностранном языке, использовать иностранные информационные источники при выполнении ВКР. Провести документирование результатов исследования в форме магистерской диссертации
ОПК-2	готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Разработать элементы системы качества на предприятии питания с учетом толерантного восприятия социальных, этнических конфессиональных и культурных различий работниками коллектива
ОПК-3	способность разрабатывать	Предложить направления

	эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	совершенствования ассортиментной политики и политики в области безопасности продукции, мероприятия по продвижению разрабатываемого продукта
ОПК-4	способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	Документировать элементы системы качества или безопасности продукции предприятия питания при выполнении магистерской диссертации
ОПК-5	способность создавать и поддерживать имидж предприятия	Дать оценку целесообразности разработки новой кулинарной продукции для поддержания имиджа предприятия питания
ПК-1	готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	При разработке системы качества или безопасности установить критические контрольные точки при производстве проектируемой кулинарной продукции
ПК-2	способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	При разработке систем качества или безопасности выявить возможные проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, рисками в области снабжения, хранения и движения запасов
ПК-3	способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	Провести анализ затрат на реализацию производственных процессов по приготовлению проектируемой кулинарной продукции
ПК-4	способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и	Разработать элементы системы качества или безопасности, отразить результаты в работе
ПК-5	способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в	Оценить эффективность затрат на функционирование предложенной системы качества и безопасности производства

	стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	продукции
ПК-6	готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	Проанализировать логистические процессы на предприятии и управление процессами в области продаж
ПК-7	способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Разработать рецептуру и технологию производства новой кулинарной продукции в соответствии с темой магистерской диссертации

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 работы предоставляется государственной экзаменационной комиссии.

Таблица 2

Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «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 организация производства продукции общественного 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 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Организация производственно-технологической деятельности предприятий питания»

---

ФИО обучающегося

обучающегося \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения группы \_\_\_\_\_

Перечень компетенций		ВКР (содержание и оформление)	Доклад	Вопросы	Отметка об освоении
Код	Характеристика				

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 19.04.04 «Технология продукции и организация  
общественного питания», направленность (профиль) «Организация производственно-  
технологической деятельности предприятий питания»

\_\_\_\_\_  
ФИО обучающегося

обучающегося \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения группы \_\_\_\_\_

Перечень компетенций		Отметка об освоении
Код	Характеристика	

В протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии по приему государственного аттестационного испытания (форма протокола приведена ниже) 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, а также в рецензии (при наличии рецензии).

Протоколы заседаний комиссий подписываются председателем и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

**ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_\_**  
заседания государственной экзаменационной комиссии  
(высшее образование)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

По рассмотрению выпускной квалификационной работы – магистерской диссертации обучающегося \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

(направление подготовки, форма обучения)

на тему: \_\_\_\_\_

Присутствовали: председатель \_\_\_\_\_

члены: \_\_\_\_\_

Магистерская диссертация выполнена под руководством \_\_\_\_\_

уч. степень, должность, ФИО

Консультант \_\_\_\_\_

ФИО консультанта, уч. степень, уч. звание, должность и 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 студента;
- г) магистерская диссертация на \_\_\_\_\_ листах;
- д) отзыв руководителя магистерской диссертации;
- 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 магистерскую диссертацию 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 «магистр».

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 общекультурных, 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. Выводы, сформулированные в работе, соответствуют современному уровню знания в области технологии общественного питания.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы обучающийся демонстрирует глубокое знание предмета исследования, понимание его места в системе знания в области технологии общественного питания, 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 общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

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. Выводы, сформулированные в работе, соответствуют современному уровню знания в области технологии общественного питания. 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. 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 кафедре 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	компетенции освоены
хорошо	
удовлетворительно	
неудовлетворительно	компетенции не освоены

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

### **2.7.1. Перечень нормативной литературы**

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005-2011 «О безопасности упаковки»: издание официальное: утвержден решением комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/902299529> (дата обращения 20.04.2020).

2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: издание официальное: утвержден решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/902320560> (дата обращения 20.04.2020).

3. Российская Федерация. Законы. О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции : *Федеральный закон № 171-ФЗ : [принят Государственной думой 19 июля 1995 года : одобрен Советом Федерации 15 ноября 1995 года]*. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/9036487> (дата обращения 20.04.2020).

4. Российская Федерация. Законы. О защите прав потребителей : *Федеральный закон № 2300-1 : [принят Государственной думой 07 февраля 1992 года : введен постановлением Верховного Совета Российской Федерации от 17 февраля 1992 года N 2300/1-1]*. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/9005388> (дата обращения 20.04.2020).

5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов : *Федеральный закон № 29-ФЗ : [принят Государственной думой 01 декабря 1999 года : одобрен Советом Федерации 23 декабря 1999 года]*. – URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_25584/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/) (дата обращения 20.04.2020).

6. Российская Федерация. Законы. О лицензировании отдельных видов



деятельности : *Федеральный закон № 99-ФЗ : [принят Государственной думой 22 апреля 2011 года : одобрен Советом Федерации 27 апреля 2011 года]*. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/902276657> (дата обращения 20.04.2020).

7. Российская Федерация. Законы. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : *Федеральный закон № 52-ФЗ : [принят Государственной думой 12 марта 1999 года : одобрен Советом Федерации 17 марта 1999 года]*. – URL: <https://internet-law.ru/stroyka/text/6000/> (дата обращения 20.04.2020).

8. Российская Федерация. Законы. О техническом регулировании : *Федеральный закон № 184-ФЗ : [принят Государственной думой 15 декабря 2002 года : одобрен Советом Федерации 18 декабря 2002 года]*. – URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_25584/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/) (дата обращения 20.04.2020).

9. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 44 от 14 ноября 2013 г.), введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст. – Москва: Стандартинформ, 2014. – Текст: непосредственный.

10. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: национальный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22.11.2013 г. № 1675-ст. – Москва: Стандартинформ, 2014. – Текст: непосредственный.

11. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу: национальный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22.11.2013 г. № 1674-ст. – Москва: Стандартинформ, 2014. – Текст: непосредственный.

12. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования: национальный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.06.2013 г. № 192-ст. – Москва: Стандартинформ, 2014. – Текст: непосредственный.

13. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения: национальный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.06.2013 г. № 191-ст. – Москва: Стандартинформ, 2014. – Текст: непосредственный.

14. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания: национальный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03.12.2012 г. № 54-П. – Москва: Стандартинформ, 2014. – Текст: непосредственный.

15. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию: национальный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03.12.2012 г. № 54-П. – Москва: Стандартинформ, 2014. – Текст: непосредственный.

16. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания: национальный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.05.2014 г. № 459-ст. – Москва: Стандартинформ, 2015. – Текст: непосредственный.

17. ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых

продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования: национальный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23.01.2001 г. № 31-ст. – Москва: Стандартинформ, 2001. – Текст: непосредственный.

18. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения: национальный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29.11.2012 г. № 1614-ст – Москва: Стандартинформ, 2014. – Текст: непосредственный.

19. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания: национальный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 02.12.2013 г. № 2154-ст. – Москва: Стандартинформ, 2014. – Текст: непосредственный.

20. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания: национальный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29.11.2012 г. № 1614-ст – Москва: Стандартинформ, 2014. – Текст: непосредственный.

21. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации: национальный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25.11.2015 г. № 1979-ст – Москва: Стандартинформ, 2016. – Текст: непосредственный.

22. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: издание официальное: в редакции Дополнения № 1, утвержден Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 № 27. Утвержден Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г. – Москва: Стандартинформ, 2001. – Текст: непосредственный.

23. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов: издание официальное: утвержден Главным государственным санитарным врачом РФ от 06.11.2001, с изменениями и дополнениями № 1-4. – Москва: Стандартинформ, 2001. – Текст: непосредственный.

### **2.7.2. Перечень электронных ресурсов и литературы, имеющейся в библиотеке университета**

1. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум: учебно-практическое пособие: [Электронный ресурс] / А.Х. Ашряпова. – М.: КноРус, 2018. – 225 с. – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924216>.

2. Белова, Т.А. Технология и организация производства продукции и услуг / Т.А. Белова, В.Н. Данилин. – М.: КноРус, 2016. – 237 с. – ЭБС Book.ru. – Электронный ресурс; – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/920545/view2/1>.

3. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб. / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 384 с.

4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2018. – 416 с. – Режим доступа: URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172>.

5. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. – 368 с. – [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452663>.
6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюковой. – М.: ИТК «Дашков и К°», 2018. – 496 с. – Режим доступа: URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839>.
7. Васюкова, А.Т. Справочник повара: учебное пособие / А.Т. Васюкова. – 2-е изд. – М.: ИТК «Дашков и К°», 2016. – 496 с. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048>.
8. Кульнева, Н.Г. Общие принципы обработки пищевого сырья / Н.Г. Кульнева. – СПб: Троицкий мост, 2019. – 125 с. – Режим доступа: URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=560916>.
9. Михайлов, В.М. Энциклопедия питания. Том 7. Технология кулинарной продукции : справочник / Михайлов В.М., Черевко А.И., под ред. – Москва : КноРус, 2019. – 527 с. – (для бакалавров). – URL: <https://book.ru/book/926835>. – Текст : электронный.
10. Нилова, Л.П. Анатомия пищевого сырья / Л.П. Нилова, Т.В. Пилипенко, Е.Э. Флоринская. – СПб.: Троицкий мост, 2019. – 154 с. – Режим доступа: URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484084>.
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: Русайнс, 2016. – 222 с. – <https://www.book.ru/book/921937/>.
12. Просеков, А.Ю. Фундаментальные основы технологии продуктов питания : учебник / А.Ю. Просеков ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 498 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574116>. – Текст : электронный.
13. Теплов, В.И. Физиология питания : учебное пособие : / В.И. Теплов, В.Е. Борзяев. – 5-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 456 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573456>. – Текст : электронный.
14. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова, и др. – М.: Русайнс, 2017. – 237 с. – ISBN 978-5-4365-1706 <https://www.book.ru/book/922817>.
15. 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 : Дашков и К°, 2018. – 336 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162>. – Текст : электронный.
16. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие [Электронный ресурс] / М.: ИТК «Дашков и К°», 2017. – 248 с. – Режим доступа: URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450740>.
17. Физиология питания: учебник / Е.Д. Амбросьева, Г.К. Клееберг. – М.: КНОРУС, 2017. – 242 с. – <https://www.book.ru/book/922281>.

### **2.7.3. Перечень периодических изданий**

1. «Вопросы питания»;
2. «Вестник БУКЭП»;
3. «Вестник экономической безопасности»;
4. «Деловой вестник Российской кооперации»;
5. «Пищевая промышленность» и другие.

#### 2.7.4. Перечень Интернет-ресурсов

1. [www.gost.ru](http://www.gost.ru). Официальный сайт Госстандарта, содержащий информацию о действующих нормативных документах [Электронный ресурс].
2. <http://www.eurasiancommission.org/> Официальный сайт Евразийской экономической комиссии.
3. <http://www.rosпотребнадзор.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор).
4. <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».
5. <http://www.fao.org/> – сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов.
6. [www.stq.ru](http://www.stq.ru). Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
7. <http://www.foodprom.ru>. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].
8. <http://www.oeco.ru/> Экологический онлайн-журнал.

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена и одобрена на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания.  
Протокол № 11а от «25» июня 2020 г.

Зав. кафедрой товароведения  
и технологии общественного  
питания, д.с.-х.н., профессор



Р.Х. Кочкаров

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

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)**



Утверждаю:  
Ректор университета,  
профессор

В.И. Теплов

«31» августа 2020 года

**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ,  
ВНЕСЕННЫХ В ПРОГРАММУ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ  
АТТЕСТАЦИИ НА 2020-2021 УЧЕБНЫЙ ГОД**

по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленности (профилю) Организация производственно-технологической деятельности предприятий питания

Раздел документа	Содержание изменений
I. Общие положения	Изменения не вносились
II. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения	Внесены изменения, связанные с заключением договоров с: - ООО «КноРус медиа» сроком с 31.08.2020 г. по 31.08.2021 г. изменен срок действия договора (ЭБС Book.ru); - ООО «НексМедиа» сроком с 31.08.2020 г. по 31.08.2021 г. изменен срок действия договора (ЭБС Университетская библиотека онлайн); - ООО «ИТК Троицкий мост» сроком с 31.08.2020 г. по 31.08.2021 г. изменен срок действия договора (ЭБС Троицкий мост).

Программа государственной итоговой аттестации изменена и одобрена на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания.

Зав. кафедрой товароведения и технологии общественного питания, проф.

Р.Х. Кочкаров

Протокол от «31» августа 2020 г. № 12.

Одобрена Научно-методическим советом института.  
Протокол от «31» августа 2020 г. № 9.