

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

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)**



**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор университета,  
профессор

**В.И. Теплов**

**«11» февраля 2015 г.**

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Уровень образовательной программы МАГИСТРАТУРА**

**Направление подготовки 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) «Организация производственно-  
технологической деятельности  
предприятий питания»**

**Форма обучения очная, заочная**

**СТАВРОПОЛЬ 2015**

## **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 19 декабря 2013 года № 1367, 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 университета 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:

Код компетенции	Наименование компетенции	Краткое содержание и структура компетенции. Характеристика (обязательного) порогового уровня формирования компетенции у выпускника вуза
ОК-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	знать: – закономерности формирования и обобщения информации любого характера; уметь: – адекватно воспринимать информацию, анализировать факты и события, определять степень их влияния на развитие общества; владеть: – навыками постановки целей, выработки мотивациями к выполнению профессиональных задач и методами их достижения.
ОК-2	готовностью действовать в	знать: – основные представления о социальной и

	нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	этической ответственности; правила поведения в нестандартных ситуациях; уметь – определять последовательность действий в нестандартных ситуациях и нести социальную и этическую ответственность за принятые решения; владеть: – подходами к оценке действий в нестандартных ситуациях и нести за них социальную и этическую ответственность.
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	знать: – возможные пути и методы саморазвития личности и развития творческого потенциала; уметь: – оценивать свои творческие возможности и проводить индивидуальную работу, в целях профессионального самосовершенствования; владеть: – основными приемами саморазвития, самореализации и быть готовым к реализации своего творческого потенциала.
ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	знать: – методы и средства коммуникаций на русском и иностранных языках; уметь: – использовать коммуникационные средства в соответствии с целями и сферами профессионального общения владеть: – коммуникационными методами и средствами коммуникации в устной и письменной формах для решения профессиональных задач.
ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать – методы и средства руководства коллективом в сфере профессиональной деятельности, социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; уметь: – работать в команде и индивидуально, а также быть коммуникативным, толерантным; принимать управленческие решения в сфере своей профессиональной деятельности; владеть: – способностью оценивать последствия принимаемых управленческих решений, 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	<b>Знать:</b> требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания. <b>Уметь:</b> использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества продукции предприятий питания и сертификации услуг; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий

		<p>питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.</p> <p><b>Владеть:</b> методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг.</p>
ОПК-4	<p>способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии</p>	<p>нать: – положения основных нормативных правовых актов и нормативных документов в профессиональной области деятельности; уметь: – применять положения нормативно правовых документов в профессиональной деятельности; владеть: – умениями применять основные положения международных и национальных правовых документов в профессиональной деятельности</p>
ПК-1	<p>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</p>	<p><b>Знать:</b> устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи.</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.</p> <p><b>Владеть:</b> методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования</p> <p>способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность.</p>

		Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.
ПК-23	способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	Знать: – актуальные задачи и проблемы в области профессиональной деятельности; уметь: – применять инновационные методы, средства и технологии для проведения научных исследований при решении профессиональных задач; владеть: методами проведения научных исследований и умениями, позволяющими представлять результаты научных исследований в виде научных публикаций.
ПК-24	способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	знать: – правила систематизации и обобщения результатов исследований; уметь: – систематизировать и обобщать результаты исследований; владеть: – методами научного анализа, обобщения и представления результатов исследований при решении профессиональных задач.
ПК-29	способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	<b>Знать:</b> правила составления проектной документации. <b>Уметь:</b> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования. <b>Владеть:</b> методиками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.
ПК-30	способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания	<b>Знать:</b> методы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, основы проектирования и реконструкцию предприятий питания. <b>Уметь:</b> проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и

		<p>реконструкции различных типов предприятий питания.</p> <p><b>Владеть:</b> компьютерными программами, составлением технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса.</p>
ПК-31	<p>способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания</p>	<p><b>Знать:</b> структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; проектирование и реконструкцию предприятий питания.</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятия питания.</p> <p><b>Владеть:</b> умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания.</p>

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

### 2.1. Цель и задачи выпускной квалификационной работы

Магистерская диссертация, которая может быть отнесена к разряду учебно-исследовательских работ, представляет собой выпускную квалификационную работу научного содержания, выполняемую магистрантом самостоятельно под руководством научного руководителя на завершающей стадии обучения по профессиональной образовательной программе подготовки магистров.

Выпускная квалификационная работа по образовательным программам высшего образования имеет своей целью систематизацию, обобщение и закрепление теоретических знаний, практических умений и профессиональных навыков выпускника.

Выполнение выпускной квалификационной работы является заключительным этапом обучения студента на соответствующем уровне университетского образования и имеет своей целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по соответствующему направлению образования (подготовки) и формирование навыков применения этих знаний при решении конкретных научных, научно-технических, экономических, социально-культурных и производственных задач;

- развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой теоретических, экспериментальных и научно-практических исследований, используемых для выполнения выпускной работы;

- приобретение опыта систематизации полученных результатов исследований, формулировку новых навыков и положений как результатов выполненной работы и приобретение опыта их публичной защиты.

Выпускная работа является важнейшим итогом обучения (подготовки магистра) на соответствующем уровне образования, в связи с этим содержание выпускной работы и уровень ее защиты должны учитываться как один из основных критериев при оценке качества реализации профессионально-образовательных программ.

В ходе выполнения магистерской диссертации студент решает следующие задачи:

- разработка технологии продукции для функционального и лечебно-профилактического питания;
- создание безотходных и малоотходных производств продуктов питания;
- переработки вторичного сырья;
- внедрение современного оборудования обеспечивающего высокое качество выпускаемой продукции общественного питания;
- внедрение методов и средств контроля показателей безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- широко использует в работе над выпускной квалификационной работой компьютерную технику.

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

1. Формирование механизма повышения качества услуг общественного питания в экономике отрасли.

2. Формирование и развитие регионального рынка услуг общественного питания на основе инновационных технологий.

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

4. Разработка новых (совершенствование) технологий приготовления кулинарных изделий.

5. Разработка (совершенствование) методов и средств контроля показателей безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

6. Разработка (совершенствование) технологий продукции общественного питания для различных групп населения.

7. Разработка (совершенствование) технологии продуктов питания лечебно-профилактического и лечебного назначения.

8. Разработка технологии (продукции) для предприятий быстрого обслуживания.

9. Разработка (совершенствование) кулинарной продукции длительного хранения.

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

11. Разработка новых видов малоотходных (безотходных) технологий для предприятий общественного питания.
12. Разработка кулинарной продукции для функционального питания.
13. Разработка кулинарной продукции специального назначения.
14. Разработка кулинарной продукции для лечебно-профилактического питания.
15. Разработка и внедрение системы менеджмента качества на предприятии общественного питания.
16. Совершенствование организации работы предприятий общественного питания на основе использования прикладных программ управления организацией.
17. Разработка и организация производства новой кулинарной продукции.
18. Разработка и организация производства продукции с заданными функциональными свойствами и пищевой ценностью.

### **2.3. Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы**

Магистерская диссертация должна включать: введение, основную часть, заключение, список использованных источников и приложения.

Во введении должна быть обоснована актуальность темы, сформулированы цели и задачи исследования, обозначены объект и предмет исследования, раскрыта научная новизна.

Обоснование актуальности темы исследования должно быть немногословным. Сообщая о состоянии разработки выбранной темы, автором составляется краткий обзор литературы, который в итоге должен привести к выводу, что именно данная тема еще не раскрыта, либо раскрыта лишь частично, неполно, либо не в том аспекте, и поэтому нуждается в дальнейшей разработке.

От доказательства актуальности выбранной темы следует логично перейти к формулировке цели исследования, а также указать на конкретные задачи, которые предстоит решать в соответствии с этой целью. Это обычно делается в форме перечисления (изучить ... описать..., установить..., выяснить..., вывести формулу и т.п.).

Объект исследования – это процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию и избранное для изучения, а также предприятия различных, форм собственности и сфер, деятельности.

Предмет – это то, что находится в границах объекта.

Научная новизна – это новые результаты теоретического или прикладного характера, которые получены в процессе исследований (новый подход, способ, модель, методика, закономерность, технология, рецептура, вид продукции и т.п.).

Практическая ценность – результаты прикладного характера, которые могут быть рекомендованы и использованы на практике (методики, информационные технологии, программные средства, технологические

режимы, рецептуры, технико-технологические карты, их комплекс и т.п.), которые дают экономический эффект, снижение затрат времени и материальных затрат, комплексное решение задач и т.п.

Описание процесса и результатов исследований с формулированием выводов и оценкой полученных результатов, включающих новые и(или) существенные, обсуждение которых позволяет оценить значимость и качество выполненной научно-исследовательской работы, составляют основу положений, выносимых на защиту.

Апробация результатов отражает участие в семинарах и конференциях (перечислить), на которых обсуждались основные положения работы. При этом указывают количество опубликованных работ.

Объем и структура магистерской диссертации. Здесь перечисляют количество страниц, рисунков и таблиц, указывая структуру работы – введение, количество разделов (глав), заключение, список использованных источников (количество источников) и количество приложений.

В основной части логично и аргументировано раскрывается тема магистерской диссертации. Важной частью введения является выбор методов исследования и инструментария для решения поставленных задач (методики и техники теоретического расчета, обработки результатов и т.п.), которые перечисляют кратко, связывая по назначению с разделами и конкретными объектами исследования.

С достаточной степенью детализации рассматриваются методика и техника исследований, обсуждаются и обобщаются полученные результаты. Эта часть имеет следующие составляющие.

Аналитический обзор источников – определение современного состояния и степени разработанности выбранной для исследования темы, критическая оценка существующих методов и средств решения. При этом обзор является базой для обоснования и изложения задачи как развития существующих подходов или оригинальной постановки исследований, а также обоснованием актуальности темы магистерской диссертации и необходимости решения задач. В соответствии с поставленной целью формулируются конкретные исследовательские задачи.

Научная (теоретическая) составляющая включает в себя предлагаемые методы и подходы к решению задачи, выполненную последовательность действий и полученные теоретические результаты.

Научно-практическая составляющая включает практическую реализацию результатов (экспериментальные данные), в частности: разработку ресурсо- и (или) энергосберегающих технологий, продукции, оборудования, в т.ч. с использованием программных продуктов, информационных систем, приемов проектирования в технологиях общественного питания; создание новых видов продуктов функционального (специального) назначения, в т.ч. с использованием новых и (или) нетрадиционных видов сырья и т.д. При этом прикладная составляющая должна подтверждать достоверность полученных результатов и эффективность использования, практическую значимость.

Заключение предполагает обобщенную итоговую оценку проделанной работы и включает в себя следующее: общую характеристику решенных задач (кратко); основные результаты (выводы), представленные в логической последовательности; возможные направления и перспективы продолжения работы по исследованной теме. Если предложения автора приняты к внедрению на предприятии питания, то прилагают акт внедрения.

#### **2.4. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы**

Работа оформляется на **русском языке**.

Работа оформляется в виде текста, подготовленного на персональном компьютере с помощью текстового редактора и отпечатанного на принтере на листах формата **A4** с одной стороны. 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 работы необходимо разбивать на абзацы, начало которых оформляется с красной строки. Абзацами выделяются тесно связанные между собой и объединенные по смыслу части текста. Они включают несколько предложений, объединенных общей мыслью.

Текст письменной работы печатается на странице формата A4 (210x297). Поля: сверху и снизу – 2 см, слева – 3,0 см, справа – 1,5 см.

Основной текст: шрифт – **Times New Roman**. Размер – **14**. Межстрочный интервал полуторный. Абзац (красная строка) – 1,25 см. Выравнивание по ширине.

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 (нумерация страниц – автоматическая). Приложения включаются в общую нумерацию страниц.

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). Цитируемая информация заключается в кавычки, и указывается номер страницы источника, из которого приводится цитата.

Цифровой (графический) материал (далее – материалы), как правило, оформляется в виде таблиц, графиков, диаграмм, иллюстраций и имеет по тексту отдельную сквозную нумерацию для каждого вида материала, выполненную **арабскими цифрами**.

При этом обязательно над таблицей справа делается надпись «Таблица» и указывается порядковый номер (Таблица 1), название таблицы – на следующей строке по центру строчными буквами (14 шрифт). Диаграммы и схемы оформляются аналогично.

При оформлении рисунков указывается надпись «Рис.» его порядковый номер и название рисунка, записывается в одной строке под рисунком (Рис. 1. Структура предприятия).

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».

При переносе таблицы на другой лист (страницу) заголовок помещают только над ее первой частью. Необходимо указывать при переносе обозначение столбцов таблицы. В таблицах допускается применение **12 размера шрифта**.

В работе используются только общепринятые сокращения и аббревиатуры.

**Приложения** к работе оформляются на отдельных листах, причем каждое из них должно иметь свой тематический заголовок и в правом верхнем углу страницы надпись «Приложение» с указанием его порядкового номера арабскими цифрами (Приложение 1).

Приложения должны иметь общую с остальной частью работы сквозную нумерацию страниц.

Текст работы должен быть переплетен (сброшюрован).

### **Оформление библиографического списка**

Источники располагаются в алфавитном порядке.

Нумерация источников сквозная для всех подгрупп:

1.

2.

...

29. и т.д.

Последовательность расположения элементов описания источника информации может быть следующей:

- заголовок – фамилия и инициалы автора (или авторов, если их не более трех);
- заглавие (название работы);
- подзаголовочные данные;
- сведения о лицах, принимавших участие в создании книги;
- место издания;
- издательства;
- год издания;
- сведения об объеме.

Библиографическое описание книг составляется на основании всех данных, вынесенных на титульный лист.

Описание статьи из сборника, книги или журнала включает: фамилию и инициалы автора (авторов), заглавие статьи и после двойной косой черты - описание самого сборника, книги или журнала.

Описание материала из Интернет-источника включает все обязательные элементы описания, включая электронный адрес, дату обращения.

#### **Оформление сносок**

В работах ценятся цитаты. Цитата – дословное приведение выдержки из какого-либо произведения – выделяется кавычками и снабжается сноской на источник. Недословное приведение выдержки из какого-либо произведения не выделяется кавычками, но также снабжается ссылкой на источник.

### **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 студент 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. Выпускная квалификационная работа должна раскрывать творческий замысел студента, содержать описание проведенных наблюдений и экспериментов, анализ полученных результатов, выводы

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 бакалаврской работы происходит на открытом заседании ГЭК. По окончании доклада студенту задают вопросы председатель, члены комиссии, присутствующие. Вопросы могут относиться непосредственно к теме бакалаврской работы, 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 бакалаврской работы 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. Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы и критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ**

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 бакалаврской работы 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).

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 1), который вместе с другими документами в составе выпускной квалификационной работой предоставляется государственной экзаменационной комиссии.

Таблица 1

Оценка 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		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 19.02.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производственно-технологической деятельности предприятий питания», в соответствии с критериями оценивания, установленными настоящей программой государственной итоговой аттестации и заполняет оценочный лист, представленный в таблице 2.

Таблица 2

### ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

результатов освоения основной образовательной программы  
**направление подготовки 19.03.04 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				
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 3, который является основой для составления Протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

## 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»**

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 –  
 \_\_\_\_\_ обучающегося \_\_\_\_\_

(выбрать: бакалаврская работа; бакалаврский проект)

(фамилия, имя, отчество)

(направление подготовки, форма обучения)

на тему: \_\_\_\_\_

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

члены: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ выполнена под руководством  
(бакалаврская работа / бакалаврский проект)

\_\_\_\_\_ 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 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 \_\_\_\_\_  
(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 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 кафедру с нарушением действующих нормативов времени и оформления текста. Содержание работы не имеет научной новизны и практической значимости, изложение материала имеет реферативный характер. Объем исследованных источников и научной литературы меньше допустимого минимума. В ходе защиты обучающийся демонстрирует отсутствие навыков публичной речи и научной дискуссии.

Отзывы научного руководителя и рецензента (при наличии) отрицательные или указывают на существенные недостатки в работе.

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

Таблица 4

**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**

**Перечень нормативной литературы**

*Нормативные документы*

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ №2300-1 от 17.02.1996 года (действующая редакция).
2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ №184 от 27.12.2002 года, (действующая редакция).
3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (в актуальной редакции).
4. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон РФ № 29-ФЗ от 12.01.00 г. (в актуальной редакции).
5. О стандартизации в Российской Федерации» №162-ФЗ от 29.06.2015г.
6. ГОСТ31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия

общественного питания. Классификация и общие требования.

12. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

13. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

14. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

15. ГОСТ Р 51705.1-2010 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

16. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

17. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.).

18. Санитарно-эпидемиологические правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г.).

19. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

20. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

#### *Учебная литература*

1. Аристов, О.В. Управление качеством [Текст]: учеб. / О.В. Аристов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Инфра-М, 2015. – 224 с.

2. Басовский, Л.Е. Управление качеством [Текст]: учеб, для вузов / Л.Е. Басовский, В.Б. Протасьев. – 2-е изд., прераб. и доп. – М.: Инфра-М, 2015.– 253 с.

3. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда: учеб, для бакалавров / Г.И. Беляков. – М.: Юрайт, 2013.– 573с.

4. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учеб. для вузов / И.С. Витол, А.В. Коваленок, А.П. Нечаев. – М.: ДеЛи принт, 2013.– 351с.

5. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учеб, для вузов / В.М. Позняковский. – М.: ИНФРА-М, 2015.–271с.

6. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб, для бакалавриата / А.Т.

Васюкова, Т.Р. Любецкая. – М.: Дашков и К, 2015. – 316 с.

7. Дроздова, Т.М. Физиология питания [Текст]: учеб, для вузов / Т.М. Дроздова, П.Е. Волощинский, В.М. Позняковский. – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 352 с.

8. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для вузов / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр, 2015.

9. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Текст]: учеб, пособие для вузов / Л.Г. Елисеева, М.А. Положишникова, А.В. Рыжакова, Т.Н. Иванова; под ред. Л.Г. Елисеевой. – М.: Инфра-М, 2012. – 524 с.

10. Информационные технологии в проектировании: учеб, пособие / А. Л. Чеглаков. – Белгород: БУКЭП, 2013. – 82 с.

11. Каталог оборудования. – М.: Русский проект, 2013. – 281 с.

12. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / О.В. Бредихина [и др.]. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с.

13. Лебедев, С.А. Философия науки [Текст]: учеб, пособие для магистров / С.А. Лебедев. – М.: Юрайт, 2012. – 288 с.

14. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции [Текст]: учеб, для вузов / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. – М.: Дашков и К, 2013. – 335 с.

15. Массообменные процессы в химической и пищевой технологии. Лабораторные и практические занятия: учеб. пособие для вузов / Л.М. Титова, И.Ю. Алексанян, А.Х.-Х. Нугманов. – СПб.: Лань, 2014. – 224с.

16. Махлис, А.А. Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам / А.А. Махлис, А.Л. Сагайдачная. – М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2013. – 168 с.

17. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения: справочник / О.В. Соловьев. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 470с.

18. Оборудование предприятий общественного питания: учеб, для вузов / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – М.: Академия, 2013. – 416 с.

19. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие для вузов / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 205 с.

20. Основы маркетинга: учеб. пособие для вузов / Ю.Д. Умавов, Т.А. Камалова. – М.: КноРус, 2015.– 236с.

21. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве [Текст]: учеб. / Т.А. Лаушкина. – М.: Академия, 2014. – 144 с.

22. Примеры и задачи по холодильной технологии пищевых продуктов. Теплофизические основы [Текст]: учеб, пособие для вузов / А.В. Бараненко, В.Е. Куцакова, Е.И. Борзенко, С.В. Фролов. – 2-е изд., испр. и доп. – СПб.: Гиорд, 2012. – 269 с.

23. Процессы и аппараты пищевой технологии: учеб. пособие / ред.

С.А. Бредихин.– СПб.: Лань, 2014.– 544с.

24. Развитие систем менеджмента качества [Текст]: учеб, пособие для студентов, магистров, аспирантов и соискателей / Ю.А. Мозговая, Л.П. Удалова, З.А. Дзахмишева, И.Ш. Дзахмишева. – Белгород: Изд-во БУКЭП, 2012. – 422 с.

25. Ресторан выездного обслуживания (кейтеринг): с чего начать, как преуспеть. Советы владельцам и управляющим / К. Погодин. – СПб.: Питер, 2014.–221с.

26. Ресторанный бизнес для «чайников» / М. Гарви, Х. Дизмор, Э. Дизмор; пер. с англ.– М.: Диалектика, 2013.– 313с.

27. Рожков, В.Н. Управление качеством [Текст]: учеб, для вузов / В.Н. Рожков. – М.: Форум, 2014. – 336 с.

28. Санитарная микробиология пищевых продуктов: учеб, пособие для подготовки бакалавров / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, Г.Ф. Кабиров, А.К. Галиуллин. – 2-е изд., испр. – СПб.: Лань, 2015.– 560 с.

29. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учеб. пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. – М: Магистр: ИНФРА-М, 2015. – 528 с.

30. Технология и организация питания в образовательных организациях (общеобразовательные организации): учеб, пособие для магистров / М.П. Могильный [и др.]; под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2014. – 351 с.

31. Технология и организация питания в образовательных организациях (дошкольные образовательные организации): учеб, пособие для магистров / М.П. Могильный [и др.]; под ред. М.П. Могильного. - М.: ДеЛи плюс, 2015 - 343 с.

32. Технология и организация услуг питания: учеб, для вузов / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова- М.: Академия, 2012. - 240 с.

33. Традиции и культура питания народов мира: учеб, пособие для вузов / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: Инфра-М, 2015 - 543 с.

34. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб. ТТЮРД, 2013.-528 с.

### *Электронные ресурсы*

1. [www.gost.ru](http://www.gost.ru). Официальный сайт Госстандарта, содержащий информацию о действующих нормативных документах [Электронный ресурс].

2. [.http://www.eurasiancommission.org](http://www.eurasiancommission.org) /Официальный сайт Евразийской экономической комиссии.

3. <http://www.rospotrebnadzor.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 «23» декабря 2015 года, протокол № 5а.

Зав. кафедрой товароведения  
и технологии общественного питания,  
д.т.н., профессор



В.В. Садовой

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ,  
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)**



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор университета, профессор

В.И. Теплов

«30» августа 2016 г.

**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ,  
ВНЕСЕННЫХ В ПРОГРАММУ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ  
АТТЕСТАЦИИ НА 2016-2017 УЧЕБНЫЙ ГОД**

по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

направленности (профилю): «Организация производственно-технологической  
деятельности предприятий питания»

<b>Раздел документа</b>	<b>Содержание изменений</b>
1. Общие положения	Изменения не вносились
2. Требования к результатам освоения образовательной программы	Изменения не вносились
3. Структура государственной итоговой аттестации	Изменения не вносились
4. Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы	Актуализирована тематика выпускных квалификационных работ, утвержденная приказом ректора Белгородского университета кооперации, экономики и права от 01.06.2016 года № 231 (утвержденная тематика выпускных квалификационных работ на 2016-2017 учебный год прилагается)

<p>5. Перечень литературных и иных источников, необходимых для подготовки к государственной итоговой аттестации</p>	<p>Добавлены печатные издания – учебная литература, необходимые для подготовки к государственной итоговой аттестации:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Белова, Т.А. Технология и организация производства продукции и услуг: учебное пособие / Т.А. Белова, В.Н. Данилин. – М.: КноРус, 2016. – 237 с.</li> <li>2. Гаделева, Х.К. Функциональные продукты питания: учебное пособие / Х.К. Гаделева, Р.В. Кунакова, Е.В. Аверьянова, Р.А. Зайнуллин, М.Н. Школьникова. – М.: КноРус, 2016. – 303 с.</li> <li>3. Ефимов, В.В. Улучшение качества продукции, процессов, ресурсов: учебное пособие / В.В. Ефимов. – М.: КноРус, 2016. – 240 с.</li> <li>4. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. – Новосибирск: НГТУ, 2016. – 230 с.</li> </ol>
---	--

Программа государственной итоговой аттестации изменена и одобрена на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания. Протокол № 12 от «28» августа 2016 г.

Зав. кафедрой товароведения  
и технологии общественного питания,  
д.т.н., профессор

В.В. Садовой

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ,  
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)**



УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор университета, профессор

В.И. Теплов

«30» августа 2017 г.

**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ,  
ВНЕСЕННЫХ В ПРОГРАММУ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ  
АТТЕСТАЦИИ НА 2017-2018 УЧЕБНЫЙ ГОД**

по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация  
общественного питания»

направленности (профилю): «Организация производственно-технологической  
деятельности предприятий питания»

<b>Раздел документа</b>	<b>Содержание изменений</b>
1. Общие положения	Изменения не вносились
2. Требования к результатам освоения образовательной программы	Изменения не вносились
3. Структура государственной итоговой аттестации	Изменения не вносились
4. Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы	Актуализирована тематика выпускных квалификационных работ, утвержденная приказом ректора Белгородского университета кооперации, экономики и права от 09.06.2017 года № 262 (утвержденная тематика выпускных квалификационных работ на 2017-2018 учебный год прилагается)

<p>5. Перечень литературных и иных источников, необходимых для подготовки к государственной итоговой аттестации</p>	<p>Добавлены печатные издания – учебная литература, необходимые для подготовки к государственной итоговой аттестации:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Васина С.М., Смотрина К.В. Технологии услуг питания: конспект лекций. – Йошкар-Ола: ПГТУ, 2017. – 74 с.</li> <li>2. Дубровин, И.А. Организация производства на предприятии торговли: учебное пособие / И.А. Дубровин. – М.: КноРус, 2017. – 303 с.</li> <li>3. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. – 416 с.</li> <li>4. Технология и организация производства продуктов питания: Словарь основных терминов и понятий / В.Д. Ершов, Е.И. Корчагина. – СПб: ГИОРД, 2016. – 80 с.</li> </ol>
---	---

Программа государственной итоговой аттестации изменена и одобрена на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания. Протокол № 14 от «29» августа 2017 г.

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



Р.Х. Кочкаров

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ,  
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)**



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор университета, профессор

В.И. Теплов

«30» августа 2018 г.

**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ,  
ВНЕСЕННЫХ В ПРОГРАММУ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ  
АТТЕСТАЦИИ НА 2018-2019 УЧЕБНЫЙ ГОД**

по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация  
общественного питания»

направленности (профилю): «Организация производственно-технологической  
деятельности предприятий питания»

<b>Раздел документа</b>	<b>Содержание изменений</b>
1. Общие положения	Изменения не вносились
2. Требования к результатам освоения образовательной программы	Изменения не вносились
3. Структура государственной итоговой аттестации	Изменения не вносились
4. Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы	Актуализирована тематика выпускных квалификационных работ, утвержденная приказом ректора Белгородского университета кооперации, экономики и права от 04.06.2018 года № 231 (утвержденная тематика выпускных квалификационных работ на 2018-2019 учебный год прилагается)

<p>5. Перечень литературных и иных источников, необходимых для подготовки к государственной итоговой аттестации</p>	<p>Добавлены печатные издания – учебная литература, необходимые для подготовки к государственной итоговой аттестации:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ефимов, В.В. Средства и методы управления качеством: учебное пособие / В.В. Ефимов. — М.: КноРус, 2018. – 232 с.</li> <li>2. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. – 412 с.</li> <li>3. Федцов В. Г.. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие [Электронный ресурс] / М.: ИТК «Дашков и К°», 2017. - 248с. - 978-5-394-02782-6 <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=450740">http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&amp;id=450740</a></li> </ol>
---	--

Программа государственной итоговой аттестации изменена и одобрена на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания. Протокол № 14 от «28» августа 2018 г.

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



Р.Х. Кочкаров

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

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)**

Утверждаю:  
Ректор университета,  
профессор  
  
В.И. Теплов  
«09» января 2019 года

**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ,  
ВНЕСЕННЫХ В ПРОГРАММУ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ  
АТТЕСТАЦИИ НА 2018-2019 УЧЕБНЫЙ ГОД**

по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

направленности (профилю): «Организация производственно-технологической  
деятельности предприятий питания»

<b>Раздел документа</b>	<b>Содержание изменений</b>
I. Общие положения	Изменения не вносились
II. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения	Изменения вносятся в пункт 2.7. Перечень рекомендуемой литературы для подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы: Из программы государственной итоговой аттестации исключена литература, размещенная: - в ЭБС «КнигаФонд», в связи с ликвидацией ЭБС «КнигаФонд», а также прекращением 31.12.2018 г. действия договора с ООО «Директ-Медиа» от 16.07.2018 г.; - в ЭБС «Знаниум» в связи с прекращением 26.04.2019 г. действия договора с ООО «ЗНАНИУМ» от 21.04.2017 г. <i>Подпункт 2.7.1. Перечень литературы, имеющейся в библиотеке университета:</i> Добавлены печатные издания – учебная литература, необходимая для подготовки и выполнения выпускной

	<p>квалификационной работы:</p> <p>1. Понамарева, В.Е. Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации)/ В.Е. Понамарева. - Белгород: Издательство БУКЭП, 2017. - 39 с.</p> <p><i>Подпункт 2.7.2. Перечень электронных ресурсов:</i></p> <p>Добавлены электронные ресурсы – учебная литература, необходимая для подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы:</p> <p>1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 416 с. : [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=496172">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=496172</a>.</p> <p>2. Куткина, М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. – СПб.: Троицкий мост, 2016. - 168 с.: [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://bibhoclub.ru/index.php?page=book&amp;id=446667">http://bibhoclub.ru/index.php?page=book&amp;id=446667</a>.</p> <p>3. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции: учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. – М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 335 с. : [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=495785">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=495785</a>.</p> <p>4. Михеева, Е.Н. Управление качеством: учебник/Е.Н. Михеева, М.В. Сероштан. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 531 с.: [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=454086">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=454086</a>.</p>
--	---

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

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



Р.Х. Кочкаров

Протокол от «09» января 2019 г. № 5а.

Одобрена Научно-методическим советом института.  
Протокол от «09» января 2019 г. № 3.

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

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)**



«30» августа 2019 года

**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ,  
ВНЕСЕННЫХ В ПРОГРАММУ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ  
АТТЕСТАЦИИ НА 2019-2020 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	<p>1. Обновлена тематика выпускных квалификационных работ на 2019-2020 учебный год в соответствии с приказом ректора университета от 06.06.2019 г. № 231.</p> <p>2. Добавлены печатные издания – учебная литература, необходимая для подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы:</p> <p>2.1. 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°», 2018. – 416 с. – Режим доступа: – URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=496172">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=496172</a>.</p> <p>2.2. 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: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=495839">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=495839</a>.</p> <p>2.3. Кульнева, Н.Г. Общие принципы обработки пищевого сырья / Н.Г. Кульнева. – СПб: Троицкий мост, 2019. – 125 с. – Режим доступа: URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=560916">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=560916</a>.</p> <p>2.4. Нилова, Л.П. Анатомия пищевого сырья / Л.П. Нилова,</p>

<p>Т.В. Пилипенко, Е.Э. Флоринская. – СПб.: Троицкий мост, 2019. – 154 с. – Режим доступа: URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=484084">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=484084</a>.</p> <p>2.5. Технология продукции общественного питания / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. – 2-е изд. – М.: ИТК «Дашков и К°», 2018. – 336 с. – Режим доступа: URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=496162">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=496162</a>.</p> <p>3. Продлены сроки действия договоров на использование ЭБС:</p>		
Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
ЭБС BOOK.ru	Договор с ООО «КноРус медиа» №18496476 от 06.05.2019 г.	с 24.05.2019 г. по 24.05.2020 г.
ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор с «НекстМедиа» № 74-06/19 от 20.06.2019 г.	с 01.09.2019 г. по 31.08.2020 г.
<p>4. Продлены сроки действия договоров на использование информационно-справочных систем:</p>		
Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Справочная Правовая Система Консультант Плюс	Договор с ООО «КонсультантПлюс-СК» № 172/19 от 04.06.2019 г.	с 01.07.2019 г. по 30.06.2020 г.

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

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



Р.Х. Кочкаров

Протокол от «29» августа 2019 г. № 12.

Одобрена Научно-методическим советом института.  
Протокол от «30» августа 2019 г. № 7а.

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

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)**

Утверждаю  
Ректор университета,  
профессор  
  
В.И. Теплов

«25» мая 2020 года

**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ,  
ВНЕСЕННЫХ В ПРОГРАММУ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ  
АТТЕСТАЦИИ НА 2019-2020 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	Изменен срок действия договора на использование ЭБС Book.ru. Заключен договор с ООО «КноРус медиа» сроком с 24.05.2020 г. по 31.08.2020 г.

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 «25» мая 2020 г. № 10а.

Одобрена Научно-методическим советом института.  
Протокол от «25» мая 2020 г. № 6а.

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

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)**



«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.