

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

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор университета,
профессор

В.И. Теплов

«16» июня 2021 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Уровень образовательной программы **МАГИСТРАТУРА**

Направление подготовки

19.04.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Направленность (профиль)

«Технология продукции и управление
в индустрии питания»

Форма обучения

очная, заочная

СТАВРОПОЛЬ – 2021

I. Общие положения

1.1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017г. № 301, Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 года № 636; Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденным Ученым советом БУКЭП; Положением по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, и программам магистратуры, утвержденным Ученым советом, Уставом Автономной некоммерческой организации высшего образования «Белгородского университета кооперации, экономики и права», иными нормативными актами в области образования.

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 «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) «Технология продукции и управление в индустрии 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) «Технология продукции и управление в индустрии питания».

1.3. Требования к результатам освоения образовательной программы

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

В результате освоения образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология продукции и управление в индустрии питания» у выпускника должны быть сформированы следующие универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

Код и наименование компетенции выпускника	Индикаторы достижения компетенции Характеристика обязательного (порогового) уровня формирования компетенций выпускника
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИУК-1.1. Применяет методы поиска информации из разных источников, осуществляет критический анализ проблемных ситуаций, использует системный подход для решения поставленных задач; ИУК-1.2. Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИУК-1.3 Вырабатывает стратегию действий основываясь на системном представлении о стратегическом управлении, его методологии, применяя инструменты стратегического анализа, планирования и оценки эффективности стратегического управления
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИУК-2.1 подходит к разработке концепции проекта как к инновации и управляет инновационными процессами ИУК-2.2 управляет инновационным проектом на всех этапах его жизненного цикла, формируя структуры и команды управления им ИУК-2.3 обеспечивает финансовое, маркетинговое, риск-ориентированное сопровождение инновационного проекта, оценивает его эффективность ИУК-2.4 управляет проектом в сфере социального предпринимательства
УК-3. способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Определяет потребность в командной работе и организует ее ИУК-3.2 Руководит работой команд различных видов, применяя лидерские качества ИУК-3.3 Вырабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели на основе функционального подхода
УК-4. способен применять современные	ИУК 4.1 – анализирует процесс коммуникации в профессиональной и академической сфере на основе

<p>коммуникативные технологии, в том числе на иностранных языках, для академического и профессионального взаимодействия</p>	<p>применения современных коммуникативных технологий ИУК 4.2 – планирует и осуществляет эффективное академическое и профессиональное взаимодействие, правильно выбирает средства и стиль общения ИУК-4.3 Осуществляет посредством технологий коммуникации деловое общение в устной и письменной форме на иностранном(ых) языке(ах) ИУК-4.4 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на иностранном(ых) языке (ах) с применением современных коммуникативных технологий</p>
<p>УК-5. способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p>ИУК-5.1 учитывает особенности и значение межкультурной коммуникации в современном мире. ИУК 5.2 анализирует современное разнообразие культур, демонстрирует готовность к межкультурному взаимодействию в ходе решения профессиональных задач ИУК-5.3 владеет навыками использования современных технологий межкультурного взаимодействия</p>
<p>УК-6. способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>ИУК-6.1 Определяет приоритеты собственной деятельности и эффективности использования рабочего времени, основываясь на концепции персонального менеджмента и основах планирования ИУК-6.2 Реализует приоритеты собственной деятельности, используя информационное и коммуникационное обеспечение ИУК-6.3 Осуществляет личный самоконтроль, самооценку и самоорганизацию процессов и результатов деятельности в целях ее совершенствования на основе самооценки и выявления эмоционально-волевого потенциала работоспособности</p>
<p>ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</p>	<p>ИОПК-1.1 Формирует эффективную стратегию и осуществляет стратегическое управление организацией ИОПК 1.2 Разрабатывает конкурентоспособные, концепции и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания</p>
<p>ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p>	<p>ИОПК 2.1 Анализирует технологические процессы производства продукции с целью их совершенствования; ИОПК 2.2 Выявляет факторы влияния новых технологий, видов сырья и технологического оборудования на потребительские свойства продукции общественного питания различного назначения ИОПК 2.3 Разрабатывает и внедряет мероприятия по совершенствованию технологии производства продукции общественного питания различного назначения</p>
<p>ОПК-3. Способен оценивать риски и</p>	<p>ИОПК-3.1 Анализирует и оценивает риски при управлении качеством и безопасностью продукции;</p>

<p>управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</p>	<p>ИОПК 3.2 Разрабатывает и внедряет элементы систем менеджмента качества и безопасности на предприятиях общественного питания ОПК-3.3 Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции</p>
<p>ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания</p>	<p>ОПК-4.1 Применяет методы проектирования технологических процессов производства продуктов питания ОПК-4.2 – Применяет методы моделирования пищевой продукции; ОПК 4.3. - Применяет специализированные программные и информационные продукты при проектировании и моделировании продуктов питания и технологических процессов</p>
<p>ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</p>	<p>ИОПК-5.1 Осуществляет подготовку и проводит научно-исследовательские работы, основываясь на методологии научных исследований ИОПК-5.2 Осуществляет написание и оформление научно-исследовательских работ, организует и проводит экспериментальную часть исследования ОПК-5.3 Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания для решения организационно-технологических задач</p>
<p>ПК – 1 Способен применять методы стратегического и экономического анализа для оценки деятельности предприятия питания</p>	<p>ИПК-1.1 применяет методы стратегического и экономического анализа при оценке внешней и внутренней среды предприятия, оценки структуры рынка, определении конкурентоспособности и финансовой стоимости предприятия с целью разработки и принятия стратегических решений ИПК 1.2. Использует методы и способы анализа экономических процессов ИПК 1.3. Анализирует и объясняет экономические процессы для оценки деятельности предприятия общественного питания</p>
<p>ПК 2 Способен разрабатывать и внедрять стратегии развития предприятий питания, направленные на повышение конкурентоспособности предприятия</p>	<p>ИПК 2.1. – Определяет цели и задачи развития предприятия питания, направления формирования конкурентоспособной стратегии предприятия, ИПК 2.2. Выявляет проблемы развития предприятия питания ИПК 2.3. – Применяет методы разработки корпоративной и функциональных стратегий развития предприятия,</p>
<p>ПК -3 Способен управлять разработкой и внедрением на предприятиях питания новой продукции массового изготовления и специализированных</p>	<p>ИПК 3.1. – применяет в практической деятельности методики разработки пищевой продукции массового изготовления и специализированного назначения ИПК 3.2. – осуществляет координацию и управление деятельностью по внедрению и производству новой продукции массового изготовления и</p>

пищевых продуктов, современных технологий производства и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	специализированного назначения; ИПК 3.3. – осуществляет координацию и управление деятельностью по внедрению на предприятии питания современных технологий производства и обслуживания
ПК 4 Способен разрабатывать новые виды пищевой продукции, в том числе специализированного и функционального назначения	ИПК 4.1. Выявляет факторы влияния новых видов сырья, технологий, на потребительские свойства пищевой продукции функционального и специализированного назначения ИПК 4.2. Применяет методологию разработки инновационной пищевой продукции, в том числе специализированного и функционального назначения и оценки ее потребительских свойств; ИПК 4.3. Разрабатывает техническую документацию на новую пищевую продукцию, в том числе специализированного и функционального назначения

:

2. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

2.1. Цель и задачи выпускной квалификационной работы (ВКР)

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 новых видов кулинарной продукции для экологически неблагоприятных регионов страны
2. Разработка новых технологий приготовления кулинарной продукции _____ (указать вид кулинарной продукции)
3. Совершенствование технологий приготовления кулинарной продукции _____ (указать вид кулинарной продукции)
4. Совершенствование технологии кулинарной продукции питания лечебно-профилактического назначения
5. Разработка технологии кулинарной продукции для предприятий быстрого обслуживания
6. Совершенствование технологии и рецептуры кулинарной продукции для школьного питания
7. Разработка технологии рациональной переработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания
8. Разработка новых видов малоотходных (безотходных) технологий для предприятий общественного питания
9. Разработка и обеспечения качества кулинарной продукции _____ (указать вид продукции) для функционального питания
10. Разработка и обеспечение безопасности кулинарной продукции _____ (указать вид продукции) специального назначения
11. Разработка кулинарной продукции для лечебно-профилактического питания
12. Разработка и внедрение системы менеджмента качества на предприятии общественного питания
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 и обеспечение качества десертов с улучшенной пищевой ценностью
16. Разработка и обеспечение качества обогащенных полуфабрикатов _____ (указать вид полуфабрикатов)
17. Разработка и обеспечение качества безглютеновых мучных кондитерских изделий
18. Разработка и обеспечения качества продукции _____ (указать вид продукции) с применением нетрадиционного сырья
19. Разработка кулинарной продукции _____ (указать вид продукции) с применением нетрадиционного растительного сырья
20. Разработка и обеспечение качества кулинарной продукции _____ (указать вид продукции)
21. Разработка, обеспечение безопасности и качества мучных кондитерских изделий пониженной энергетической ценности
22. Разработка майонезных соусов функционального назначения с использованием нетрадиционного сырья.
23. Совершенствование технологии и разработка нормативной документации производства десертов с использованием сахарорафинадной патоки в предприятиях общественного питания.
24. Разработка и обеспечение качества и безопасности десертов.
25. Разработка и обеспечение качества рубленых рыбных полуфабрикатов.
26. Разработка и обеспечение качества обогащенных сладких блюд.

27. Разработка и организация производства _____ (указать вид продукции) и управление качеством.

28. Разработка, организация производства и управление качеством _____ (указать вид продукции).

29. Разработка, обеспечение качества и безопасности _____ (указать вид продукции).

30. Разработка, менеджмент качества и безопасности _____ (указать вид продукции).

31. Разработка, обеспечение качества и безопасности _____ (указать вид продукции).

32. Разработка, обеспечение качества и безопасности _____ (указать вид продукции) для здорового питания

33. Разработка, менеджмент качества и безопасности _____ (указать вид продукции) для здорового питания

34. Разработка, обеспечение качества и безопасности _____ (указать вид продукции) для функционального питания

35. Разработка, менеджмент качества и безопасности _____ (указать вид продукции) для функционального питания

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 Cyr, размером 14 пунктов, межстрочный интервал полутурный, 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. 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 7.0.100 -2018 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

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

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

Текст работы должен быть переплетен (сброшюрован).

2.5. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

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

Руководитель выпускной квалификационной работы:

- согласовывает план и график выполнения выпускной квалификационной работы;
- рекомендует обучающемуся необходимую основную литературу, справочные и нормативные документы и другие источники по теме;
- проводит систематические консультации;
- проверяет выполнение работы (по частям и в целом);
- проверяет и оценивает в системе «Антиплагиат.ВУЗ» текст работы на наличие заимствований по доступным базам, подписывает справку о проверке работы в системе «Антиплагиат.ВУЗ».
- после окончательной проверки выпускной квалификационной работы подписывает ее на титульном листе и составляет письменный отзыв.

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

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

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

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

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

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

- переплетенную выпускную квалификационную работу и ее электронную версию в виде одного файла в формате doc, docx или pdf;
- справку о проверке работы в системе «Антиплагиат.ВУЗ», подписанную руководителем выпускной квалификационной работы и заведующим выпускающей кафедрой;
- заказ организации на выполнение выпускной квалификационной работы (если имеется);
- акт внедрения результатов выпускной квалификационной работы (если имеется).

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

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

кафедрой не считает возможным допустить работу к защите по формальным признакам, он возвращает ее на доработку.

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

Защита выпускной квалификационной работы 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. 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 магистерской диссертации 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 .

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 обучающимся 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 во ФГОС ВО, для оценки результатов освоения образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технология продукции и управление в индустрии питания»

Перечень компетенций		Задания на выпускную квалификационную работу
Код	Характеристика	
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Изучить учебную, научную литературу и нормативные документы по изучаемой проблеме, на основе критического анализа и системного подхода подготовить аналитический обзор литературы по теме ВКР
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Обосновать актуальность исследований, определить цели и поставить задачи исследований
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Представить блок-схему исследований и выбрать методы исследований
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранных языках, для академического и профессионального взаимодействия	Провести документирование результатов исследования в форме магистерской диссертации, оформить текст выпускной квалификационной работы на русском языке в соответствии с установленными требованиями. Подготовить аннотацию магистерской диссертации на иностранном языке.
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Предоставить результаты апробации проведенных исследований
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Подготовить план-график выполнения выпускной квалификационной работы и обеспечить его своевременное выполнение
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Изучить стратегию и политику изучаемого предприятия и подготовить предложения по их совершенствованию

ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Изучить организацию технологических процессов на исследуемом предприятии питания и предложить направления их совершенствования
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	Проанализировать возможные опасные факторы и риски при производстве разработанной продукции, установить критические контрольные точки.
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	Разработать рецептуру и технологию продукции общественного питания с использованием методов моделирования продуктов и проектирования технологических процессов
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Представить результаты проведенных самостоятельных научных исследований и их анализ в выпускной квалификационной работе
ПК – 1	Способен применять методы стратегического и экономического анализа для оценки деятельности предприятия питания	Проанализировать деятельность исследуемого предприятия питания с использованием методов стратегического и экономического анализа
ПК 2	Способен разрабатывать и внедрять стратегии развития предприятий питания, направленные на повышение конкурентоспособности предприятия	Представить предложения для стратегии развития исследуемого предприятия питания
ПК -3	Способен управлять разработкой и внедрением на предприятиях питания новой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, современных технологий производства и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	Обосновать выбор сырья, разработать рецептуру новой продукции массового изготовления или специализированного назначения, выбрать технологию производства, представить технологическую схему производства продукции с указанием параметров технологических процессов
ПК 4	Способен разрабатывать новые виды пищевой продукции, в том числе специализированного и функционального назначения	Подготовить проект технологической документации на разработанную продукцию.

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 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология продукции и управление в индустрии питания», в соответствии с критериями оценивания, установленными настоящей программой государственной итоговой аттестации и заполняет оценочный лист, представленный в таблице 3.

Таблица 3

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

**результатов освоения основной образовательной программы
направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания направленность (профиль) «Технология продукции и
управление в индустрии питания»**

ФИО обучающегося					
обучающегося		курса	формы обучения группы		
Перечень компетенций		ВКР (содержание и оформление)	Доклад	Вопросы	Отметка об освоении
Код	Характеристика				
2	2	3	4	5	6

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

ПРОТОКОЛ
по оценке результатов освоения основной профессиональной образовательной программы
по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технология продукции и управление в индустрии питания»

ФИО обучающегося		
обучающегося ____ курса _____ формы обучения группы _____		
Перечень компетенций		Отметка об освоении
Код	Характеристика	

Решения, принятые государственной экзаменационной комиссией, оформляются протоколами.

В протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии по приему государственного аттестационного испытания (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.

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

Протоколы заседаний комиссий подписываются председателем и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

После подведения итогов комиссией председатель государственной экзаменационной комиссии объявляет всем присутствующим результаты защиты и сообщает, что защитившемуся присвоена квалификация «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 универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в полном объеме.

Выпускная квалификационная работа полностью соответствует установленным требованиям, выполнена и представлена на кафедру в надлежащие сроки и оформлена в соответствии с действующими нормативами. Содержание работы отличается актуальностью и практической значимостью. Работа основана на исследовании значительного массива источников и научной литературы. Выводы отражают основное содержание работы и рекомендации по развитию предприятия, соответствуют современному уровню развития индустрии питания.

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

Оценка «хорошо»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствуют о сформированности у выпускника всех универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций. Выводы, отражают основное содержание работы.

Выпускная квалификационная работа соответствует установленным требованиям, выполнена и представлена на кафедру в надлежащие сроки и оформлена в соответствии с действующими нормативами. Содержание работы отличается актуальностью и практической значимостью. Работа основана на исследовании большого числа источников и научной литературы. В ходе защиты ВКР обучающийся демонстрирует знание предмета исследования, общую эрудицию, общие навыки публичной речи. Выводы, сформулированные в работе, соответствуют современному уровню развития индустрии питания. Отзыв руководителя и рецензия рецензента 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 указывают на существенные недостатки в отношении обучающегося к написанию ВКР, выполнению заданий по освоению компетенций при ее выполнении.

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

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

на существенные недостатки в работе.

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

Таблица 5

**Шкала оценивания результатов
защиты выпускной квалификационной работы**

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

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

2.7.1. Перечень литературы, имеющейся в библиотеке университета

1. **Амбросьева, Е.Д.** Физиология питания: учебное пособие/ Е.Д.Амбросьева, Г.К. Клеберг. – изд-во: Кнорус, 2019. – 242с. – ISBN 978-5-406-05334-8. – Текст: непосредственный
2. **Аристов, О. В.** Управление качеством : учебник / О. В. Аристов . - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Инфра-М, 2015. - 224 с. ISBN 978-5-394-02761-1. – Текст: непосредственный.
3. **Агарков, А. П.** Управление качеством : учебник для вузов / А. П. Агарков. - Москва : Дашков и К, 2015. - 204 с. – Текст: непосредственный.
4. **Артемова, Е. Н.** Бортовое питание : учебное пособие / Е. Н. Артемова, К. В.Власова – Санкт-Петербург: Лань, 2017 -186 с. - Текст: непосредственный.
5. **Басовский, Л. Е.** Управление качеством : учебник для вузов / Л. Е. Басовский, В. Б. Протасьев. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Инфра-М, 2015. - 253 с. – Текст: непосредственный.
6. Блюда из овощей и грибов: практическое пособие/ Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н., Перфилова О.В.- Москва: Дашков и К, 2018.- 48с. – ISBN 978-5-394-02761-1. – Текст: непосредственный.
7. **Бобренева, И.В.** Функциональные продукты питания и их разработка: учебное пособие [для магистрантов и студентов пищевых вузов] / И.В. Бобренева. - Москва : Лань, 2019. - 368 с. - ISBN: 978-5-8114-3558-6. – Текст: непосредственный.
8. **Васильева, И.В.** Физиология питания: учебник и практикум для вузов / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. - Москва: Изд-во Юрайт, 2020. - 212 с.- ISBN 978-5-534-00638-4. - Текст: непосредственный.
9. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие/ Бондарук А.М., Дудчик Н.В., Журихина Л.Н.[и др.]. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017.— 136 с. - ISBN 978-985-503-644-0. – Текст: непосредственный.
10. **Главчева, С.И.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Главчева С.И., Коваленко Е.И - Новосибирск: Изд-во Новосибирский государственный технический университет, 2011.- 404 с.- ISBN:978-5-7782-1766-9. - Текст: непосредственный.

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

12. **Горелик, О. М.** Производственный менеджмент: принятие и реализация управленческих решений [Текст] : учебное пособие для вузов / О. М. Горелик. - 2-е изд., стер. – Москва: КноРус, 2015. -270с. – Текст: непосредственный.

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

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

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

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

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

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

19. **ГОСТ 32691-2014.** Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания : межгосударственный стандарт : издание официальное : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 апреля 2014 г. N

66-П) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. N 458-ст. – Москва : Стандартиформ, 2015. – Текст: непосредственный.

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

21. **Догаева Л.А.** Разработка и оценка потребительских свойств функциональных сиропов на растительном сырье: монография/ Л.А., Догаева. Н.Т. Пехтерева, В.Е. Понамарева – Белгород: Издательство БУКЭП, 2017. – 173 с. – ISBN 978-5-8231-0748-5. – Текст : непосредственный.

22. **Егоршин, А. П.** Основы менеджмента : учебник для вузов / А. П. Егоршин 3-е изд., доп. и перераб. – Москва: Инфра-М, 2016 - 350с. – Текст: непосредственный.

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

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

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

26. **Исаенко А.В.** Качество обслуживания населения на предприятиях общественного питания: анализ, оценка, стратегия : монография/ А.В. Исаенко, А.В. Королев – Белгород: Издательство БУКЭП, 2013. – 173 с. – ISBN 987-5-8231-0264 -3. – Текст : непосредственный.

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

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

29. **Корячкина, С. Я.** Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий :монография/ С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева- Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013 - 528с. – Текст: непосредственный.

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

31. **Кукушкина, В. В.** Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров) : учебное пособие / В. В. Кукушкина. – Москва: Инфра-М, 2016. - 264 с. – Текст: непосредственный.

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

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

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

35. **Магомедов, Ш. Ш.** Управление качеством продукции : учебник для вузов / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. - Москва : Дашков и К, 2013. - 335 с. – Текст: непосредственный.
36. Массообменные процессы в химической и пищевой технологии. Лабораторные и практические занятия : учебное пособие для вузов / Л. М. Титова, И. Ю. Алексанян, А. Х. -Х. Нугманов- Санкт-Петербург: Лань, 2014 - 224с. – Текст: непосредственный.
37. **Матвеева, Т. В.** Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры / Т. В. Матвеева, С. Я. Корячкина- Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016 - 360с. - Текст: непосредственный.
38. **Маюрникова, Л.А.** ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие : / Л.А. Маюрникова, Губаненко Г.А., Кошмаров А.А. – Москва : Лань, 2019. – 196 с. – ISBN 978-5-8114-3323-0. - Текст : непосредственный.
39. **Могильный, М.П.** Контроль качества продукции общественного питания: учебник / М.П. Могильный, Т. В. Шленская, Е. А. Лежина. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. – 411 с. - ISBN 978-5-905170-87-4. – Текст : непосредственный.
40. **Могильный, М.П.** Оборудование предприятий общественного питания. Тепловое оборудование: учебное пособие. / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян ; ред. М. П. Могильный. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 262 с. – ISBN 978-5-905170-73-9. - Текст : непосредственный.
41. **Могильный, М.П.** Организация производства продукции здорового питания (принципы здорового питания: рекомендации, правила, характеристика) : учебное пособие : [предназначено студентам, магистрам, аспирантам, специалистам в области организации питания здорового и больного населения] / М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – Москва : ДеЛи принт, 2015. – 180 с. – ISBN 978-5-905170-73-7. - Текст : непосредственный.
42. **Николенко, П.Г.** Бухгалтерский управленческий учет на предприятиях общественного питания: учебник и практикум для вузов / П.Г. Николенко, А.М. Терехов. - Москва : Изд-во Юрайт, 2020. - 206 с. - ISBN 978-5-534-11072-2. -Текст : непосредственный.
43. **Овчаров, А. О.** Методология научного исследования : учебник / А. О. Овчаров, Т. Н. Овчарова. – Москва.: Инфра-М, 2016. - 304 с. – Текст: непосредственный.
44. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни: монография/ Позняковский В.М., Покровский В.И., Романенко Г.А. [и др.]. – Саратов: Вузовское образование, 2014.- 337 с. – ISSN 2227-8397. – Текст: непосредственный.
45. **Пехтерева, Н.Т.** Разработка биотехнологии комплексной переработки растительного сырья с получением полуфабрикатов для функциональных продуктов питания : монография / Н.Т. Пехтерева, К.Н. Шаповалов – Белгород: Издательство БУКЭП, 2017. – 173 с. – ISBN 978-5-8231-0755-6. – Текст : непосредственный.
46. **Понамарева, В. Е.** Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) / В. Е. Понамарева. – Белгород : Издательство БУКЭП, 2017. – 39 с. – Текст: непосредственный.
47. Развитие систем менеджмента качества : учебное 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. – Текст: непосредственный.
48. **Ратушный, А.С.** Все о еде от А до Я : учебник : [Книга рассчитана на широкий круг читателей, в том числе для использования в учебном процессе по соответствующим направлениям подготовки и профилям обучения] / А.С. Ратушный, Аминов С.С. – Москва : Дашков и К, 2020. – 440 с. – ISBN 978-5-394-02484-9. - Текст : непосредственный.

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

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

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

52. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое пособие: под главной редакцией Васюковой А.Т.: Москва: Дашков и К, 2019.- 208 с.- ISBN:978-5-394-03278-3. - Текст: непосредственный.

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

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

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

56. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / под ред. Л.В. Донченко. – Москва: Юрайт, 2018. - 177 с. – ISBN:978-5-394-03412-1. – Текст: непосредственный.

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

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

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

2.7.1. Перечень электронных ресурсов

1. **Акимова, Н.А.** Управление качеством и контроль ресторанной продукции : учебник / Акимова Н.А., Соколов А.Ю. — Москва : КноРус, 2020. — 202 с. — ISBN 978-5-406-07540-1. — URL: <https://book.ru/book/934004> (дата обращения: 20.10.2020). — Текст : электронный.

2. **Васюкова, А.Т.** Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496 с. - ISBN: 978-5-394-03385-8/ – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839> (дата обращения: 20.10.2020) – Режим доступа: по подписке БУКЭП - Текст: электронный.

3. **Васюкова, А.Т.** Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 368 с. - URL:

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452663> (дата обращения: 20.10.2020) – Режим доступа: по подписке БУКЭП - Текст: электронный.

4. **Васюкова, А.Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 416 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172>. (дата обращения: 20.10.2020) – Режим доступа: по подписке БУКЭП - Текст: электронный.

5. **Высокотехнологичные производства продуктов питания : учебное пособие / Т.В. Пилипенко, Н.И. Пилипенко, Т.В. Шленская, О.И. Кутина.** - Санкт-Петербург. : ИЦ "Интермедия", 2014. - 112 с. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=473862&sr=1. (дата обращения: 20.10.2020) – Режим доступа: по подписке БУКЭП - Текст: электронный.

6. **Гаделева, Х.К.** Функциональные продукты питания : учебное пособие / Гаделева Х.К., Кунакова Р.В., Зайнуллин Р.А. — Москва : КноРус, 2020. — 303 с. — ISBN 978-5-406-07333-9. — URL: <https://book.ru/book/932292> (дата обращения: 20.10.2020). — Текст : электронный.

7. **ГОСТ Р ИСО 9001-2015** Системы менеджмента качества. Требования (Переиздание). // Электронный фонд правовой и нормативной документации : [сайт]. – URL: - <http://docs.cntd.ru/document/1200124394>. (дата обращения: 20.10.2020) - Текст : электронный.

8. **ГОСТ Р ИСО 22000 - 2019** Система менеджмента безопасности пищевой продукции. // Электронный фонд правовой и нормативной документации : [сайт]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200166674> (дата обращения: 20.10.2020) – Текст : электронный.

9. **ГОСТ 30389 – 2013.** Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. // Электронный фонд правовой и нормативной документации : [сайт]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325> (дата обращения: 20.10.2020) – Текст: электронный.

10. **ГОСТ 30524-2013.** Услуги общественного питания. Требования к персоналу. // Электронный фонд правовой и нормативной документации : [сайт]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327> (дата обращения 20.10.2020) – Текст: электронный.

11. **ГОСТ 31984-2012.** Услуги общественного питания. Общие требования. // Электронный фонд правовой и нормативной документации : [сайт]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455> (дата обращения 20.10.2020) – Текст: электронный.

12. **ГОСТ 31987-2012** Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // Электронный фонд правовой и нормативной документации : [сайт]. – URL:<http://docs.cntd.ru/document/1200103473>. (дата обращения: 20.10.2020) - Текст: электронный.

13. **ГОСТ 31988-2012** Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания: Электронный фонд правовой и нормативной документации: [сайт].- URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>. (дата обращения: 20.10.2020) – Текст: электронный.

14. **ГОСТ 32692-2014.** Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. // Электронный фонд правовой и нормативной документации : [сайт]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200111506> (дата обращения 20.10.2020) – Текст: электронный.

15. Инновации в технологии продукции индустрии питания: Учебное пособие/ М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. СПб.: Троицкий мост , 2016. – 168 с. <http://www.trmost.ru/userfiles/flash/itpip/HTML/index.html> (дата обращения: 20.10.2020) – Режим доступа: по подписке БУКЭП - Текст: электронный.
16. Инновационный и производственный менеджмент в условиях глобализации экономики : учебное пособие / Е.А. Сергеева, А.С. Брысаев ; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». - Казань : Издательство КНИТУ, 2013. - 215 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=270287>. (дата обращения: 20.10.2020) – Режим доступа: по подписке БУКЭП - Текст: электронный.
17. Инновационный менеджмент : учебное пособие для вузов / В.И. Аверченков. - 3-е изд., стер. - М. : Флинта, 2016. - 293 с. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=93262>
18. **Киреева, И.А.** Научные исследования в профессиональной деятельности социально-гуманитарных направлений подготовки магистров : учебное пособие / Киреева И.А. — Москва : Русайнс, 2019. — 113 с. — ISBN 978-5-4365-2967-7. — URL: <https://book.ru/book/932588> (дата обращения: 20.10.2020). — Текст : электронный.
19. Куткина, М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. - 168 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446667>. (дата обращения: 20.10.2020) – Режим доступа: по подписке БУКЭП - Текст: электронный.
20. **Магомедов, Ш. Ш.** Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 335 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495785> (дата обращения: 20.10.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-01715-5. – Текст : электронный.
21. Методология научных исследований в пищевой биотехнологии : учебное пособие : [16+] / В. С. Колодязная, Е. И. Кипрушкина, Д. А. Бараненко и др. ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Университет ИТМО. – Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2019. – 145 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=564010> (дата обращения: 20.10.2020). – Библиогр.: с. 140. – Текст : электронный.
22. Научные основы инновационных технологий производства пищевой продукции: Учебное пособие /В.А. Гунькин, Г.М. Сусянок. - СПб. : Троицкий мост , 2020. - 140 с. <http://www.trmost.ru/userfiles/flash/noitppp/HTML/index.html> дата обращения: 20.10.2020) – Режим доступа: по подписке БУКЭП - Текст: электронный.
23. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья: коллективная монография /Л.Н. Меняйло, И.А. Батурина, О.Ю. Веретнова и др.. - Красноярск: Сиб. федер. ун -т, 2015. - 212 с. URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=435701&sr=1. (дата обращения: 20.10.2020) – Режим доступа: по подписке БУКЭП - Текст: электронный.
24. Основы научных исследований : учебное пособие / М.Ф. Шкляр. - 6- е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 208 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450782>. (дата обращения: 20.10.2020) – Режим доступа: по подписке БУКЭП - Текст: электронный.
25. **Понамарева, В. Е.** Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) / В. Е. Понамарева. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2017. – 39 с. – URL: <http://cdo.buker.ru/close/store/books/%7BA81191E5-2B1E-4E01-98E6-012F6095A2D5%7D/19.04.04/МУ%20mag%20дисс%20ТППм.docx>. (дата обращения

20.10.2020). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей БУКЭП. – Текст: электронный.

26. Производственный менеджмент: принятие и реализация управленческих решений : учебное пособие / О.М. Горелик. — Москва : КноРус, 2015. — 269 с. - URL: <https://www.book.ru/book/916470>. (дата обращения: 20.10.2020) – Режим доступа: по подписке БУКЭП - Текст: электронный.

27. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 336 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162> (дата обращения: 20.10.2020) – Режим доступа: по подписке БУКЭП - Текст: электронный.

28. Технический регламент Таможенного союза. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции). Текст: электронный. // Электронный фонд правовой и нормативной документации : [сайт].– URL: <http://docs.cntd.ru/document/902320287>. (дата обращения: 20.10.2020) – Текст: электронный.

29. Трубина, И. А. Технология производства функциональных продуктов питания : учебное пособие : [16+] / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2020. – 102 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=614032> (дата обращения: 20.10.2020). – Библиогр.: с. 101-102. – Текст : электронный.

30. Управление инновационными процессами : учебник для образовательных организаций высшего образования / А.А. Харин, И.Л. Коленский, А.А.(мл.) Харин. - Москва : Директ-Медиа, 2016. - 472 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=435804>. (дата обращения: 20.10.2020) – Режим доступа: по подписке БУКЭП - Текст: электронный.

31. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. - 4-е изд. - Москва : Дашков и Ко, 2012. - 212 с. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114172>. (дата обращения: 20.10.2020) – Режим доступа: по подписке БУКЭП - Текст: электронный.

Перечень Интернет-ресурсов

1. <https://www.rst.gov.ru/portal/gost> - Официальный сайт Росстандарта (Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии), содержащий информацию о действующих нормативных документах [Электронный ресурс].

2. <http://www.rosпотребнадзор.ru/> - Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс].

3. <http://www.eurasiancommission.org> - Официальный сайт евразийской экономической комиссии [Электронный ресурс]..

4. <http://pravo.gov.ru> - Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс].

5. <https://roskachestvo.gov.ru> Российская система качества (Роскачество) [Электронный ресурс].

6. - <https://rosstat.gov.ru> - официальный сайт Федеральной службы государственной статистики, портал открытых данных РФ [Электронный ресурс].

7. <http://www.edu.ru> Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс].

8. <http://window.edu.ru> Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс].

9. <http://school-collection.edu.ru> Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. [Электронный ресурс].
10. <http://fcior.edu.ru>– Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс].

"16" 2021 10.



A handwritten signature in blue ink is written over a horizontal line on a yellow rectangular background.

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

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)



Тверждаю
Ректор университета,
профессор

В.И. Теплов

«30» августа 2021 года

**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В ПРОГРАММУ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ НА 2021-2022 УЧЕБНЫЙ ГОД**

по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

направленности (профилю) Технология продукции и управление в индустрии питания

(наименование направленности (профиля))

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» на срок с 01.09.2021 г. до 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС Book.ru); - ООО «НексМедиа» на срок с 01.09.2021 г. до 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС Университетская библиотека онлайн); - ООО «Издательско-торговая компания «Троицкий мост» на срок с 01.09.2021 г. до 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС Троицкий мост).

Дополнения и изменения в ОПОП одобрены на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания.

Протокол от «30» августа 2021 г. № 12.

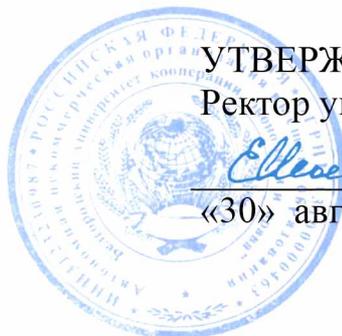
Заведующий кафедрой

Н.Н. Воробьев

Одобрена Научно-методическим советом института.

Протокол от «30» августа 2021 г. № 8.

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



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор университета, профессор

 Исаенко Е.В.

«30» августа 2022 г.

**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В ПРОГРАММУ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ НА 2022-2023 УЧЕБНЫЙ ГОД**

по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

направленности (профилю) Технология продукции и управление

в индустрии питания

(наименование направленности (профиля))

Раздел документа	Содержание изменений
I. Общие положения	Изменения не вносились
II. Требования к выпускным квалификационным работам и иным работам и порядку их выполнения	Внесены изменения, связанные с заключением договоров с: - ООО «КноРус медиа» на срок с 01.09.2022 г. до 31.08.2023 г. изменен срок действия договора (ЭБС Book.ru); - ООО «НексМедиа» на срок с 01.09.2022 г. до 31.08.2023 г. изменен срок действия договора (ЭБС Университетская библиотека онлайн); - ООО «Издательско-торговая компания «Троицкий мост» на срок с 01.09.2022 г. до 31.08.2023 г. изменен срок действия договора (ЭБС Троицкий мост).

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

Протокол от « 30 » августа 2022 г. № 12.

Заведующий кафедрой товароведения
и технологии общественного питания

Золотухина И.В.

Одобрена Научно-методическим советом института.

Протокол от «30» августа 2022 г. № 8.