

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

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор университета,
профессор



В.И. Теплов

«25» июня 2020 года

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Уровень образовательной программы БАКАЛАВРИАТ

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

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

Форма обучения очная, заочная

СТАВРОПОЛЬ 2020

I. Общие положения

1.1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации

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

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения студентами основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «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 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация производства продукции общественного питания» проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

Сроки и продолжительность выполнения выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) и ее защиты определяются учебными планами по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация производства продукции общественного питания».

1.3. Требования к результатам освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность, направленность (профиль) «Технология и организация производства продукции общественного 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 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технология и организация производства продукции общественного 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 использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	<p>Знать: основные концептуальные понятия и категории, закономерности развития естественных и гуманитарных законов.</p> <p>Уметь: выделять причинно-следственные связи процессов и предметов; определять природу возникновения проблем.</p> <p>Владеть: общей философской терминологией и социально-психологическими навыками общения и управления.</p>
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	<p>Знать: историю и законы развития общественных процессов, текущие политические события и общественные течения.</p> <p>Уметь: анализировать исторические факты, события и процессы и применять исторические знания для оценки актуальной общественно-политической практики.</p> <p>Владеть: навыками системного мышления для выработки собственного целостного взгляда на проблемы общества, политики и экономики.</p>
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности.	<p>Знать: закономерности формирования и функционирования экономических систем</p> <p>Уметь: использовать основы экономических знаний в различных сферах профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: основами экономических знаний</p>
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности.	<p>Знать: основную законодательную и нормативно-правовую базу РФ; основы юридической терминологии, применяемой в экономике.</p> <p>Уметь: ориентироваться в системе законодательных и нормативно-правовых актов РФ в различных сферах профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть: навыками работы с законодательными и нормативно-правовыми актами и подготовки основных корпоративных документов</p>

ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.	<p>Знать: лексико-грамматически минимум в объеме, необходимом для осуществления межличностного, профессионального и межкультурного взаимодействия.</p> <p>Уметь: использовать изученные языковые явления в устной и письменной формах в рамках обозначенной тематики и профессиональной сферы общения.</p> <p>Владеть: навыками речевого общения в сфере межличностного, профессионального и межкультурного взаимодействия.</p>
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.	<p>Знать: основы межличностного общения в коллективе на основе толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий</p> <p>Уметь: работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p> <p>Владеть: навыками межличностного общения.</p>
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	<p>Знать: основные подходы к саморазвитию личности.</p> <p>Уметь: применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетенции.</p> <p>Владеть: навыками саморазвития и методами повышения квалификации.</p>
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>Знать: методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной деятельности коллектива.</p> <p>Уметь: самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний, и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования.</p> <p>Владеть: навыками применения методов и средств физической культуры для обеспечения своего здоровья и здоровья коллектива.</p>
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<p>Знать: безопасность жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания.</p> <p>Уметь: проводить анализ причин возникновения ЧС, разрабатывать мероприятия по их предупреждению, осуществлять технический контроль, внедрять систему обеспечения безопасности.</p> <p>Владеть: Владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; методами</p>

		защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<p>Знать: сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере;</p> <p>Уметь: работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет; способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны.</p> <p>Владеть: методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами.</p>
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<p>Знать: технологию производства блюд общественного питания, рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания.</p> <p>Уметь: способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность формулировать ассортиментную политики разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.</p> <p>Владеть: методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.</p>

ОПК-3	<p>способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>Знать: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания.</p> <p>Уметь: 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 питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.</p> <p>Владеть: 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>готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<p>Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Уметь: умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания.</p> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и</p>

		безопасности сырья и готовой продукции питания; обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	<p>Знать: организацию производства на предприятиях общественного питания; основные особенности в организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей, предприятиях типов и классов.</p> <p>Уметь: обосновать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции; планировать свою деятельность с учетом должностных обязанностей. использовать отечественный и зарубежный опыт организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей; ориентироваться в тенденциях развития современных форм обслуживания, составлять меню для различных типов предприятий питания.</p> <p>Владеть: нормативно-правовой базой в области организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей, а также новой информацией в области развития индустрии питания и гостеприимства; методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами управления качеством кулинарной продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.</p>
<i>производственно-технологическая деятельность:</i>		
ПК-1	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять	<p>Знать: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Уметь: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу,</p>

	технологический процесс производства продукции питания	<p>правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</p> <p>Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.</p>
ПК-2	<p>владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>Знать: современные информационные технологии, системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.</p> <p>Уметь: работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.</p> <p>Владеть: методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.</p>
ПК-3	<p>владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности</p>	<p>Знать: безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно- гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Уметь: проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять</p>

	рабочих мест	систему обеспечения качества и безопасности продукции питания. Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.
ПК-4	готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знать: 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. Уметь: 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. Владеть: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.
ПК-5	способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знать: рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания. Уметь: рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом. Владеть: методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от

		специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.
ПК-6	способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<p>Знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации.</p> <p>Уметь: осуществлять технический контроль, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания.</p> <p>Владеть: организовать документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p>
проектная деятельность:		
ПК-27	способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	<p>Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; проектирование и реконструкцию предприятий питания.</p> <p>Уметь: разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятия питания.</p> <p>Владеть: умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания.</p>
ПК-28	готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план	<p>Знать: методы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, основы проектирования и реконструкцию предприятий питания.</p> <p>Уметь: 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 реконструкции различных типов предприятий питания.</p> <p>Владеть: компьютерными программами, составлением технического задания на проектирование предприятия питания малого</p>

	монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	бизнеса.
ПК-29	готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знать: правила составления проектной документации. Уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования. Владеть: методиками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

II. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

2.1. Цель и задачи выпускной квалификационной работы (ВКР)

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

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

При выполнении бакалаврского проекта обучающийся должен:

- продемонстрировать умение выявить и четко сформулировать изучаемую проблему (задачу), самостоятельно находить пути ее решения;
- показать умение работать с документами, нормативно-правовыми актами, научной литературой, Internet и другими источниками информации;
- проявить способность к обобщению и сравнению различных точек зрения на исследуемую проблему;
- самостоятельно разработать концепцию проектируемого предприятия и его производственную программу;
- разработать и обосновать планировочные решения проектируемого предприятия.

2.2. Перечень тем выпускных квалификационных работ

1. Проект _____ (указать специализацию) ресторана на ___ мест.
2. Проект вегетарианского кафе на __ мест.
3. Проект закусочной на ___ мест.
4. Проект кафе на ___ мест, специализирующемся на приготовлении блюд русской кухни.
5. Проект (указать специализацию) закусочной на ___ мест.

6. Проект бара (указать интересы потребителей, месторасположение) на ____ мест.
7. Проект бара (указать специализацию) на ____ мест.
8. Проект бара на ____ мест.
9. Проект детского кафе на ___ мест в парковой зоне.
10. Проект детского кафе на ___ мест.
11. Проект диетической столовой на ____ мест.
12. Проект кафе (указать интересы потребителей, месторасположение) на ____ мест.
13. Проект кафе (указать специализацию) на ____ мест.
14. Проект кафе на ____ мест при аэровокзале.
15. Проект кафе на ____ мест при курортном комплексе.
16. Проект кафе на ____ мест при офисном центре.
17. Проект кафе на ___ мест с национальной кухней (указать вид кухни).
18. Проект кафе на ____ мест.
19. Проект кафе общего типа на ____ мест.
20. Проект кафе-блинной на ____ мест.
21. Проект кафе-клуба на ____ мест.
22. Проект кафе-кондитерской на ____ мест.
23. Проект кафе-кондитерской, вырабатывающей ___ кг изделий в смену.
24. Проект кафе-пекарни на ____ мест.
25. Проект кафе-пельменной на ____ мест.
26. Проект кафе-пиццерии на ___ мест.
27. Проект мясного ресторана на ____ мест.
28. Проект общедоступной столовой на ____ мест.
29. Проект пивного ресторана на ____ мест.
30. Проект предприятия быстрого обслуживания (указать специализацию) на ____ мест.
31. Проект предприятия быстрого обслуживания на ____ мест.
32. Проект ресторана с _____ (указать вид национальной кухни) кухней на ____ мест.
33. Проект ресторана (указать интересы потребителей, месторасположение) на ____ мест.
34. Проект ресторана на ____ мест при гостиничном комплексе.
35. Проект ресторана на ____ мест с банкетным залом.
36. Проект ресторана на ____ мест с двумя залами.
37. Проект ресторана на ___ мест с летней верандой на ____ мест, специализирующемся на блюдах национальной кухни (указать вид кухни).
38. Проект ресторана на ____ мест с летней верандой на ___ мест.
39. Проект ресторана на ____ мест с открытой кухней.
40. Проект ресторана на ___ мест, специализирующемся на приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов.
41. Проект ресторана на ___ мест, специализирующемся на приготовлении блюд кавказской кухни.
42. Проект ресторана на ____ мест.
43. Проект ресторана с европейской кухней на ____ мест.
44. Проект столовой (указать интересы потребителей, месторасположение) на ____ мест.
45. Проект столовой (указать специализацию) на ____ мест.
46. Проект столовой закрытого типа на ____ мест.
47. Проект столовой на ____ мест при санатории.
48. Проект столовой при производственном предприятии с количеством работников в максимальную смену ____ человек.
49. Проект столовой при промышленном предприятии на ___ мест, работающей по

меню со свободным выбором блюд.

50. Проект столовой при промышленном предприятии, которая в день обслуживает ___ человек с залом на ___ мест.

51. Проект школьной столовой на ___ мест.

2.3. Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Список использованных источников помещается после заключения. Включенные в

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

Приложение к выпускной квалификационной работе – это вспомогательный материал, не вошедший в основную часть работы, но важный для понимания основной части работы и более глубокого раскрытия темы исследования. В Приложении могут содержаться:

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

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

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

2.4. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы

Работа оформляется на русском языке.

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

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

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

Сокращения слов в тексте (кроме общепринятых) не допускаются.

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

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

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

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

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

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

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

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

Весь цифровой материал, имеющийся в работе, должен оформляться в виде таблиц. Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должна быть ссылка в работе. Таблицы нумеруются арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всей работы. Номер следует размещать в правом верхнем углу над заголовком таблицы после слова «Таблица». Если таблица одна, ее не нумеруют и слово «Таблица» не пишут. Таблицы должны иметь название.

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

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

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

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

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

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

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

Текст работы должен быть переплетен (сброшюрован).

2.5. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

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

Руководитель выпускной квалификационной работы:

- согласовывает план и график выполнения выпускной квалификационной работы;
- рекомендует обучающемуся необходимую основную литературу, справочные и нормативные документы и другие источники по теме;
- проводит систематические консультации;
- проверяет выполнение работы (по частям и в целом);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Защита бакалаврского проекта происходит на открытом заседании ГЭК. Для изложения содержания работы обучающемуся предоставляется не более 7-10 минут. При

этом обучающийся вправе использовать мультимедийное оборудование (например, для презентации доклада), а также формировать раздаточный (иллюстрационный) материал для членов ГЭК. По окончании доклада обучающемуся задают вопросы председатель, члены комиссии, присутствующие. Вопросы могут относиться непосредственно к теме бакалаврского проекта, а также касаться смежных тем.

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

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

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

2.6. Оценочные материалы (фонд оценочных средств). Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ и процедура оценивания результатов освоения образовательной программы

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

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

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

При защите выпускной квалификационной работы оценивается:

- оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы по итогам выполнения обучающимся заданий при подготовке бакалаврского проекта для выявления уровня сформированности компетенций;
- содержание выпускной квалификационной работы (умение систематизировать и применять полученные знания при решении конкретных научных и практических задач в профессиональной сфере);
- результаты проверки работы в системе «Антиплагиат.Вуз» на объем заимствований;
- оформление работы;
- качество представления и публичной защиты результатов исследования;
- отзыв руководителя о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы;
- рецензия на выпускную квалификационную работу (при наличии).

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

выпускной квалификационной работы. Задания представлены в таблице 1.

Таблица 1

Задания на выпускную квалификационную работу в соответствии с компетенциями, указанными в ФГОС ВО направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль) «Технология и организация производства продукции общественного питания»

Перечень компетенций		Задания на выпускную квалификационную работу
Код	Характеристика	
ОК-1	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Определить цели и задачи исследования на основе обобщения и систематизации результатов научной мысли по проблематике выпускной квалификационной работы
ОК-2	способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Обосновать актуальность исследования, направленную на выявление степени разработанности и вопросов, требующих решения
ОК-3	способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Осуществить расчеты основных прогнозируемых экономических показателей проектируемого предприятия на основе экономических знаний
ОК-4	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Использовать знания правовых и нормативных документов регулирующих деятельность предприятий общественного питания при выполнении выпускной квалификационной работы
ОК-5	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Подготовить аннотацию на иностранном языке, провести документирование результатов исследования в форме бакалаврского проекта
ОК-6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Разработать должностную инструкцию работникам предприятия общественного питания с учетом требований к умению работать в коллективе толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способность к самоорганизации и самообразованию	Спланировать и выполнить график выполнения выпускной квалификационной работы в установленный срок
ОК-8	способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	При составлении штатного расписания проектируемого предприятия учитывать требования трудового законодательства с целью обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-9	способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Предусмотреть для проектируемого предприятия мероприятия по охране труда и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

ОПК-1	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Осуществить поиск, хранение, обработку и анализ информации по теме выпускных квалификационных работ, оформить результаты исследования с использованием информационных и сетевых технологий
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Разработать рецептуру и технологию приготовления блюда для расширения ассортимента продукции проектируемого предприятия
ОПК-3	способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Представить результаты контроля качества разработанного блюда при оформлении выпускной квалификационной работы
ОПК-4	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Осуществить подбор оборудования для проектируемого предприятия с учетом его технических характеристик и выполнить планировочные решения производственных проблем с учетом техники безопасности
ОПК-5	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Разработать производственную программу проектируемого предприятия
ПК-1	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Выполнить технологическую схему приготовления вновь разработанного блюда с указанием временных и температурных режимов, а так же других технологических параметров технологического процесса
ПК-2	владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Применить современные информационные технологии и прикладные программы для выполнения технологических и экономических расчетов и выполнения графической части проекта
ПК-3	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного	Учитывать требования техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного

	микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест при выполнении компоновочных решений производственных и прочих помещений проектируемого предприятия
ПК-4	готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Разработать меню проектируемого предприятия с учетом осуществления на проектируемом предприятии современных технологических процессов производства
ПК-5	способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Выполнить расчеты технологического оборудования с учетом эффективности его использования и производственной мощности предприятия, подобрать наиболее современные виды оборудования
ПК-6	способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Оформить технико-технологическую карту или технологическую инструкцию на разработанное блюдо, использовать нормативную, техническую и технологическую документацию при выполнении выпускной квалификационной работы
ПК-27	способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Выполнить планировочное решение проектируемого предприятия с учетом требований СНиП
ПК-28	готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Отразить результаты поиска, выбора и использование информации в области проектирования в результатах проекта. Представить чертежи проектируемого предприятия (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования) в соответствии с утвержденной темой ВКР
ПК-29	готовность вести переговоры с проектными организациями и	Выполнить оценку экономической эффективности капиталовложений при

поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	реализации принятых проектных решений
--	---------------------------------------

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

Таблица 2

Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

ФИО обучающегося

обучающегося _____ курса _____ формы обучения группы _____

Перечень компетенций		Показатели оценки	Отметка о выполнении
Код	Характеристика		

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

Таблица 3

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

результатов освоения основной образовательной программы
направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технология и организация производства продукции общественного питания»

ФИО обучающегося

обучающегося _____ курса _____ формы обучения группы _____

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

По результатам защиты выпускной квалификационной работы председателем государственной экзаменационной комиссии на каждого выпускника, прошедшего

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

Таблица 4

ПРОТОКОЛ
по оценке результатов освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технология и организация производства продукции общественного питания»

ФИО обучающегося

обучающегося _____ курса _____ формы обучения группы _____

Перечень компетенций		Отметка об освоении
Код	Характеристика	

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

Кроме того, в протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии отражаются характеристика ответов на замечания, изложенные в отзыве руководителя выпускной квалификационной работы, а также в рецензии (при наличии рецензии).

Протоколы заседаний комиссий подписываются председателем и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

ПРОТОКОЛ № _____
заседания государственной экзаменационной комиссии
(высшее образование)

« _____ » _____ 20__ г.

По рассмотрению выпускной квалификационной работы – бакалаврского проекта обучающегося _____

(фамилия, имя, отчество)

(направление подготовки, форма обучения)

на тему: _____

Присутствовали: председатель _____

члены: _____

Бакалаврский проект выполнен под руководством _____

уч. степень, должность, ФИО

Консультант _____

ФИО консультанта, уч. степень, уч. звание, должность и наименование организации

В ГЭК представлены следующие материалы:

- а) копия приказа ректора Университета о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- б) копия приказа ректора Университета о закреплении тем выпускных квалификационных работ за обучающимися и назначении руководителей;
- в) зачетная книжка студента;
- г) бакалаврский проект на _____ листах;
- д) отзыв руководителя бакалаврского проекта;
- 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 бакалаврский проект 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 5

**Шкала оценивания результатов
защиты выпускной квалификационной работы**

Оценки	Уровень освоения компетенций
отлично	компетенции освоены
хорошо	
удовлетворительно	
неудовлетворительно	компетенции не освоены

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

2.7.1. Перечень нормативной литературы

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

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

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

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

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

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

7. Российская Федерация. Законы. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : *Федеральный закон № 52-ФЗ : [принят Государственной думой 12 марта 1999 года : одобрен Советом Федерации 17 марта 1999 года]*. – URL: <https://internet->

law.ru/stroyka/text/6000/ (дата обращения 20.04.2020).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17. ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования: национальный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23.01.2001 г. № 31-ст. – Москва: Стандартинформ, 2001. – Текст: непосредственный.

18. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения: национальный стандарт: издание

официальное: утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29.11.2012 г. № 1614-ст – Москва: Стандартинформ, 2014. – Текст: непосредственный.

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

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

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

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

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

24. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: издание официальное: Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 г. № 98. – Москва: Стандартинформ, 2003. – Текст: непосредственный.

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

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

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

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

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

5. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-

торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. – 368 с. – [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452663>.

6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюковой. – М.: ИТК «Дашков и К°», 2018. – 496 с. – Режим доступа: URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839>.

7. Васюкова, А.Т. Справочник повара: учебное пособие / А.Т. Васюкова. – 2-е изд. – М.: ИТК «Дашков и К°», 2016. – 496 с. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048>.

8. Кульнева, Н.Г. Общие принципы обработки пищевого сырья / Н.Г. Кульнева. – СПб: Троицкий мост, 2019. – 125 с. – Режим доступа: URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=560916>.

9. Михайлов, В.М. Энциклопедия питания. Том 7. Технология кулинарной продукции : справочник / Михайлов В.М., Черевко А.И., под ред. – Москва : КноРус, 2019. – 527 с. – (для бакалавров). – URL: <https://book.ru/book/926835>. – Текст : электронный.

10. Нилова, Л.П. Анатомия пищевого сырья / Л.П. Нилова, Т.В. Пилипенко, Е.Э. Флоринская. – СПб.: Троицкий мост, 2019. – 154 с. – Режим доступа: URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484084>.

11. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: Русайнс, 2016. – 222 с. – <https://www.book.ru/book/921937/>.

12. Просеков, А.Ю. Фундаментальные основы технологии продуктов питания : учебник / А.Ю. Просеков ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 498 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574116>. – Текст : электронный.

13. Теплов, В.И. Физиология питания : учебное пособие : / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. – 5-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 456 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573456>. – Текст : электронный.

14. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова, и др. – М.: Русайнс, 2017. – 237 с. – ISBN 978-5-4365-1706 <https://www.book.ru/book/922817>.

15. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 336 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162>. – Текст : электронный.

16. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие [Электронный ресурс] / М.: ИТК «Дашков и К°», 2017. – 248 с. – Режим доступа: URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450740>.

17. Физиология питания: учебник / Е.Д. Амбросьева, Г.К. Клееберг. – М.: КНОРУС, 2017. – 242 с. – <https://www.book.ru/book/922281>.

2.7.3. Перечень периодических изданий

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

2.7.4. Перечень Интернет-ресурсов

1. www.gost.ru. Официальный сайт Госстандарта, содержащий информацию о действующих нормативных документах [Электронный ресурс].

2. <http://www.eurasiancommission.org/> Официальный сайт Евразийской экономической комиссии.
3. <http://www.rosпотребнадзор.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор).
4. <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».
5. <http://www.fao.org/> – сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов.
6. www.stq.ru. 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].
<http://www.oeco.ru/> Экологический онлайн-журнал.

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

Протокол № 11а от «25» июня 2020 г.

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



Р.Х. Кочкаров

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

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)

Утверждаю:
Ректор университета,
профессор




В.И. Теплов

«31» августа 2020 года

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

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленности (профилю) Технология и организация производства продукции общественного 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.