

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

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)



УТВЕРЖДАЮ:

**Ректор университета,
профессор**

В.И. Теплов

« 23 » декабря 2015 г.

**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 2015

I. Общие положения

1.1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 года № 1367, Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 года № 636; Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденным Ученым советом БУКЭП; Положением по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, и программам магистратуры, утвержденным Ученым советом, Уставом Автономной некоммерческой организации высшего образования «Белгородского университета кооперации, экономики и права», иными нормативными актами в области образования.

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения студентами основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 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 университета 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 «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	Знать: основные концептуальные понятия и категории, закономерности развития естественных и гуманитарных законов. Уметь: выделять причинно-следственные связи процессов и предметов; определять природу возникновения проблем. Владеть: общей философской терминологией и социально-психологическими навыками общения и управления.
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования	Знать: историю и законы развития общественных процессов, текущие политические события и общественные течения. Уметь: анализировать исторические факты, события и процессы и применять исторические знания для оценки актуальной общественно-

	гражданской позиции	политической практики. Владеть: навыками системного мышления для выработки собственного целостного взгляда на проблемы общества, политики и экономики.
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности.	Знать: закономерности формирования и функционирования экономических систем Уметь: использовать основы экономических знаний в различных сферах профессиональной деятельности Владеть: основами экономических знаний
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности.	Знать: основную законодательную и нормативно-правовую базу РФ; основы юридической терминологии, применяемой в экономике. Уметь: ориентироваться в системе законодательных и нормативно-правовых актов РФ в различных сферах профессиональной деятельности. Владеть: навыками работы с законодательными и нормативно-правовыми актами и подготовки основных корпоративных документов
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.	Знать: лексико-грамматически минимум в объеме, необходимом для осуществления межличностного, профессионального и межкультурного взаимодействия. Уметь: использовать изученные языковые явления в устной и письменной формах в рамках обозначенной тематики и профессиональной сферы общения. Владеть: навыками речевого общения в сфере межличностного, профессионального и межкультурного взаимодействия.
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.	Знать: основы межличностного общения в коллективе на основе толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий Уметь: работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия Владеть: навыками межличностного общения.
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: основные подходы к саморазвитию личности. Уметь: применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетенции. Владеть: навыками саморазвития и методами повышения квалификации.
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и	Знать: методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной деятельности коллектива. Уметь: самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для

	профессиональной деятельности	приобретения новых знаний, и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования. Владеть: навыками применения методов и средств физической культуры для обеспечения своего здоровья и здоровья коллектива.
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Знать: безопасность жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания. Уметь: проводить анализ причин возникновения ЧС, разрабатывать мероприятия по их предупреждению, осуществлять технический контроль, внедрять систему обеспечения безопасности. Владеть: Владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; методами 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	Знать: сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере; 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. Владеть: методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами.
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов	Знать: технологию производства блюд общественного питания, рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции

	производства продукции питания различного назначения	питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания. 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. 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.
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знать: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания. 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. 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.
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	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. 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. Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и 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	Знать: организацию производства на предприятиях общественного питания; основные особенности в организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей, предприятиях типов и классов. 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. 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.
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	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. Уметь: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, 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. 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.
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	Знать: современные информационные технологии, системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере. 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. Владеть: методами поиска и обмена информации в

	области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	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.
ПК-3	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 рабочих мест	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. Уметь: 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. 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 политики 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	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. Уметь: осуществлять технический контроль, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания. Владеть: организовать документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
ПК-27	способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию,	Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; проектирование и реконструкцию предприятий питания. Уметь: разрабатывать альтернативные варианты

	реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятия питания. Владеть: умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания.
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)	Знать: методы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, основы проектирования и реконструкцию предприятий питания. 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. Владеть: компьютерными программами, составлением технического задания на проектирование предприятия питания малого 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

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

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

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

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по соответствующему направлению образования (подготовки) и формирование навыков применения этих знаний при решении конкретных научных, научно-технических, экономических, социально-культурных и производственных задач;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой теоретических, экспериментальных и научно-практических исследований, используемых для выполнения выпускной работы;
- приобретение опыта систематизации полученных результатов исследований, формулировку новых навыков и положений как результатов выполненной работы и приобретение опыта их публичной защиты.

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

Студенты могут выполнять одну из следующих видов ВКР:

- бакалаврскую работу (проект);
- бакалаврскую исследовательскую работу.

В ходе выполнения ВКР работы студент решает следующие задачи:

- изучает спрос на отдельные виды продукции и услуг общественного питания, обосновывает выбор типа, класса и мощности проектируемого предприятия питания;
- разрабатывает номенклатуру услуг для проектируемого предприятия, производственно-торговую структуру в зависимости от типа и класса предприятия, которая должна согласоваться с номенклатурой проектируемых услуг, разрабатывает или оптимизирует ассортимент продукции;

- составляет научно обоснованное меню для разного контингента потребителей;
- определяет потребность предприятия в сырье, полуфабрикатах, материалах, оборудовании, инвентаре, топливе, посуде, определяет возможных поставщиков и разрабатывает рациональные формы поста-вок;
- разрабатывает новые кулинарные изделия или прогрессивные, конкуренто-способные технологии производства блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий с разработкой на них нормативно-технической документации;
- обеспечивает рациональную организацию технологических процессов на проектируемом предприятии питания и в специализированных цехах по выпуску полуфабрикатов и готовой продукции, разрабатывает и обосновывает меры по научной организации режимов труда и отдыха для работников каждого цеха и отделения;
- определяет и разрабатывает методы и формы обслуживания потребителей и дает их характеристику в виде схемы организации повседневного обслуживания потребителей;
- внедряет ресурсосберегающие технологии производства продукции на проектируемом предприятии, способствующие снижению трудозатрат, экономии топливно-энергетических, сырьевых и материальных ресурсов;
- проводит технологические, инженерно-технические расчеты, составляет поэтажные планы предприятия с расположением оборудования, инженерно-технического оснащения;
- вырабатывает рациональное решение объемно-планировочных схем и конструктивных элементов проектируемых зданий или предлагает схемы реконструкции элементов имеющихся зданий;
- разрабатывает меры по обеспечению охраны труда и противопожарной безопасности на предприятии;
- учитывает требования к обеспечению экологической чистоты продукции и безопасной работы предприятия для окружающей среды;
- определяет экономическую эффективность работы проектируемого или реконструируемого предприятия;
- широко использует в работе над выпускной квалификационной работой компьютерную технику.

2.2. Перечень тем выпускных квалификационных работ

1. Проект ресторана на ____ мест с немецкой кухней.
2. Проект ресторана на ____ мест с японской кухней.
3. Проект ресторана на ____ мест с французской кухней.
4. Проект ресторана на ____ мест с итальянской кухней.
5. Проект ресторана на ____ мест.
6. Проект ресторана на ____ мест с банкетным залом на ____ мест.
7. Проект рыбного ресторана на ____ мест.

8. Проект ресторана на ____ мест с латиноамериканской кухней.
9. Проект ресторана на ____ мест с открытой кухней.
10. Проект ресторана на ____ мест при гостиничном комплексе.
11. Проект кафе на ____ мест с греческой кухней.
12. Проект кафе с русской кухней на ____ мест.
13. Проект кафе-пиццерии на ____ мест.
14. Проект кофейни на ____ мест.
15. Проект кафе-кондитерской на ____ мест с кондитерским цехом.
16. Проект кафе общего типа на ____ мест.
17. Проект кафе на ____ мест с белорусской кухней.
18. Проект кафе-вареничной на ____ мест.
19. Проект кафе-пельменной на ____ мест.
20. Проект кафе-чебуречной на ____ мест.
21. Проект кафе-мороженого на ____ мест.
22. Проект молодежного кафе на ____ мест.
23. Проект кафе на ____ мест, специализирующегося на приготовлении блюд кухни народов Кавказа.
24. Проект кафе-блинной на ____ мест.
25. Проект кафе на ____ мест.
26. Проект кафе на ____ мест при железнодорожном вокзале.
27. Проект кафе на ____ мест при офисном центре.
28. Проект кафе на ____ мест с самообслуживанием.
29. Проект кафе на ____ мест, специализирующегося на приготовлении блюд из морепродуктов и рыбы.
30. Проект кафе-караоке на ____ мест.
31. Проект кафе-бара, специализирующегося на реализации пива, на ____ мест.
32. Проект детского кафе на ____ мест.
33. Проект кафе-чайной на ____ мест.
34. Проект гриль-бара на ____ мест с открытой кухней.
35. Проект предприятия быстрого обслуживания на ____ мест.
36. Проект столовой на ____ мест при промышленном предприятии
37. Проект диетической столовой на ____ мест.
38. Проект закусочной на ____ мест.
39. Проект пирожковой на ____ мест.
40. Проект общедоступной столовой на ____ мест.
41. Проект школьной столовой на ____ учащихся.
42. Проект столовой на ____ мест при учебном заведении.
43. Проект столовой при санатории на ____ отдыхающих.
44. Проект социальной 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.

ВКР в форме проекта представляет собой прошитую типографским способом работу, состоящую из пояснительной записки и графической части.

Объем проекта: пояснительная записка - от 80 до 120 страниц печатного текста, графическая часть - 6 листов.

Пояснительная записка должна в сжатой и четкой форме раскрывать творческий замысел проекта, содержать методы исследований, принятые способы 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 необходимо выполнять с применением компьютерной техники и пакетов прикладных программ.

Графическую часть ВКР необходимо выполнять с использованием систем автоматизированного проектирования AutoCAD или Компас-3Д. Форматы чертежей, условных обозначений и их масштаб должны строго отвечать требованиям действующих Государственных стандартов и сопровождаться спецификациями.

ВКР (проект) должен содержать следующие элементы:

Титульный лист

План и график выполнения

Содержание

Пояснительная записка:

- Реферат

- Введение

1. Техничко-экономическое обоснование строительства (реконструкции, технического перевооружения) предприятия общественного питания.

2. Концепция предприятия

3. Технологическая часть

4. Организация производства и обслуживания

5. Экономическая часть

- Заключение

- Список использованных источников

- Приложения

Графическая часть

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 (параграфы) ВКР), заключение, библиографический список, приложения.

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.

Введение бакалаврской работы (проекта) должно содержать оценку современного состояния исследуемой проблемы, основания и исходные данные для изучения темы.

Во введении необходимо отразить:

- *актуальность и значение выбранной темы с учетом основных законодательных и нормативных материалов, отражающих состояние данной проблемы в условиях рыночной экономики;*

- *основные направления* развития отрасли, задачи общественного питания текущие и долгосрочные, кратко характеризуется современное состояние изучаемой проблемы;

- *цель и задачи проекта;*

- *методическая и теоретическая основы работы* (необходимо указать общенаучные и специальные методы исследования, которые применялись в работе для обработки практического материала, законодательные и нормативные акты, фамилии авторов, занимающихся исследованиями по данной проблеме, но список использованных источников во введении не приводится);

- *объект исследования* (для проектов реконструкции и технического перевооружения);

- *период исследования* (для проектов реконструкции и технического перевооружения; практический материал должен анализироваться не менее, чем за последние три года (в динамике);

- *структуру проекта* (указать, что проект состоит из введения, определенного количества разделов, объем работы, наличие и количество таблиц, рисунков, приложений и графической части).

В технико-экономическом обосновании в краткой и четкой форме должен быть раскрыт творческий замысел проекта, обоснование его строительства или реконструкции во взаимосвязи с современными тенденциями развития системы общественного питания и необходимости разработки проекта нового строительства или реконструкции, технического перевооружения предприятия питания для конкретного города или района.

В основу обоснования ВКР может быть положена прогрессивная производственно-коммерческая либо социальная идея. Обоснование проекта выполняют в соответствии с маркетинговыми исследованиями рынка.

Путем проведения анкетирования, анализа структуры и существующей сети предприятий питания оценивают покупательский спрос, определяют контингент потребителей, тип и мощность предприятия, источники

материальных поступлений, возможность технического обеспечения функционирования проектируемого предприятия, характер производства, устанавливают режим работы предприятия, определяют форму собственности и ожидаемый социально-экономический эффект.

Концепция предприятия. В этом подразделе следует представить организационно-технический уровень анализируемого (реконструируемого) или вновь создаваемого предприятия.

Характеризовать анализируемое или вновь создаваемое предприятие следует в соответствии с признаками, определяющими его тип и класс по всем группам показателей (ГОСТ Р 50762-2007).

Технологическая часть включает обоснование ассортимента выпускаемой продукции проектируемого предприятия, расчет элементов технологического плана производства, расчет производительности предприятия, расчет оборудования.

Раздел включает обоснование основных технологических характеристик проектируемого предприятия и его структурных подразделений, а также общие требования к организации производственных процессов.

При решении этих задач необходимо руководствоваться общими положениями, нормативами, СНиПами, санитарно-гигиеническими нормами, справочниками и каталогами и пр.

Расчеты и проектирование предприятий питания студент может выполнять, используя программные средства персональных компьютеров. Особое внимание следует обратить на объемно-планировочное решение предприятия и взаимосвязь функциональных групп помещений.

Технологический раздел предполагает выполнение работы экспериментально-технологического или научно-исследовательского характера.

Направление и характер научных разработок студент выбирает с учетом тематики научных исследований, которыми они занимаются во время обучения в университете. Структура исследовательской части допускает разнообразные варианты научных разработок, а именно:

- разработка или научное обоснование технологии новой конкурентоспособной продукции;
- совершенствование рецептурного состава и технологического процесса кулинарных и кондитерских изделий, которые изготавливаются на предприятиях питания;
- изучение потребительских и функционально-технологических качеств сырья растительного и животного происхождения, которые поступают на производственный рынок России из стран ближнего и дальнего зарубежья;
- технологическое обеспечение качества кулинарной и кондитерской продукции;
- научно-этнографические исследования национальных кухонь народов мира и др.

Студент определяет цель, задачи исследования и постановку эксперимента, излагает объекты и способы исследований. В процессе

проведения эксперимента, в зависимости от поставленной цели, студент проводит обзор и анализ литературных источников, изучает характеристики процессов (физико-химических, биохимических и др.); исследует возможность использования новых видов сырья в технологии приготовления кулинарной продукции и т.д. Результатом исследовательской части раздела являются технико-технологические карты, проекты технических условий и технологические инструкции. В выводах анализируют результаты разработок, выявляют элементы новизны, определяют область применения.

В разделе **«Организация производства и обслуживания»** кратко излагается организация производства и обслуживания на проектируемом предприятии.

Необходимо изложить организацию управления предприятием (структура управления, в том числе схематически, права и обязанности управляющего персонала), организацию учета и контроля на предприятии, необходимость сертификации продукции (услуг).

Также необходимо дать характеристику организации снабжения, складского и тарного хозяйства (приемка товаров, организация работы складских помещений, тарного и транспортного хозяйства).

В разделе также описывается организация производства (перечень цехов, их взаимосвязь, основные технологии и технологические операции, которые планируются выполняться в цехе), предложения по научной организации труда, автоматизации производства, учета и управления.

В заключение раздела необходимо изложить концепцию проектируемого предприятия, организацию обслуживания, мероприятия по рекламе.

Целью выполнения **экономических расчетов** является определение экономического или социального эффекта, который ожидается получить при внедрении в практику предложений, изложенных в дипломном проекте.

Экономический раздел должен содержать расчеты основных технико-экономических показателей предприятия:

- план выпуска собственной продукции и реализации покупных товаров в натуральном выражении;

- расчет товарооборота, его состава и валового дохода (расчет стоимости сырья, расчет суммы наценок на продукцию собственного производства, на покупные товары);

- расчет издержек производства и обращения (капитальные вложения, амортизация, расчет сумм издержек производства и обращения);

- расчет доходов и окупаемости капиталовложений.

В **заключительной** части ВКР оценивается результат работы по каждому разделу. При наличии соответствующих разработок дается оценка экономической либо социально-экономической эффективности, которая может быть получена при использовании результатов работы.

В **выводах** следует выделить результаты работы: результаты разработок новейших технологий, конкретных видов услуг общественного питания, нормативных документов, режимов и регламентов, оригинального объемно-планировочного решения, совершенствование технологического

процесса, внедрение новых форм организации производства и обслуживания потребителей, новых форм организации труда и т.д. Если предложение автора проекта принято к внедрению на предприятии питания, то прилагается акт внедрения.

Библиографический список помещается после заключения. Включенные в список источники должны иметь отражение в тексте работы. Список источников свидетельствует о степени изученности проблемы и сформированности у студента навыков самостоятельной работы.

Требования к структуре и оформлению библиографического списка соответствуют требованиям, предъявляемым к библиографическому списку выпускной квалификационной работы по программам высшего образования.

Как правило, не менее 25% источников, использованных при написании выпускной квалификационной работы, должны быть изданы в последние пять лет.

В приложения включаются связанные с выполненной выпускной квалификационной работой материалы, которые по каким-либо причинам не могут быть внесены в основную часть:

- акты производственных испытаний,
- громоздкие вспомогательные таблицы,
- статистическая обработка результатов и другой материал, который загромождает текст, но дает ясное представление об объеме проведенной экспериментальной работы.

Материал, приведенный в приложении, позволяет проверить результаты исследования, представленные в сводных таблицах в текстовой части.

Графическая часть дипломного проекта должна быть выполнена в объеме не менее 6 листов формата А4, А3. В состав графической части входят:

1. Генеральный план участка предприятия (участок застройки, роза ветров, экспликация зданий и сооружений (в виде таблиц), условные обозначения). Фасад здания.
2. План(ы) этажа(ей) предприятия с экспликацией помещений со схематическим изображением потоков движения (посетителей, персонала, а так же потоков перемещения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, грязной и чистой посуды и инвентаря и т.д.) с указанием условных обозначений.
3. План(ы) этажа(ей) предприятия с размещением технологического оборудования и его экспликацией.
4. Графические материалы, иллюстрирующие исследовательскую часть технологического раздела – схемы, диаграммы, графики, технологические схемы производства продукции (например, фирменного блюда).
5. Расчет интегрального сора (приводится в табличной форме), или меню (банкетное, комплексное), или схема обслуживания или другие графические материалы, отражающие индивидуальную работу студента (согласовывается с руководителем дипломного проекта).
6. Таблица экономических показателей деятельности предприятия.

Все листы оформляются с рамкой и основной надписью.

2.4. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы

Работа оформляется на **русском языке**.

Работа оформляется в виде текста, подготовленного на персональном компьютере с помощью текстового редактора и отпечатанного на принтере на листах формата **A4** с одной стороны. Текст на листе должен иметь книжную ориентацию, альбомная ориентация допускается только для таблиц и схем приложений. Основной цвет шрифта – **черный**.

Сокращения слов в тексте (кроме общепринятых) не допускаются.

Текст работы необходимо разбивать на абзацы, начало которых оформляется с красной строки. Абзацами выделяются тесно связанные между собой и объединенные по смыслу части текста. Они включают несколько предложений, объединенных общей мыслью.

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

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

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

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

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется (нумерация страниц – автоматическая). Приложения включаются в общую нумерацию страниц.

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

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

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

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

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

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

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

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

В работе используются только общепринятые сокращения и аббревиатуры.

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

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

Текст работы должен быть переплетен (сброшюрован).

Оформление библиографического списка

Источники располагаются в алфавитном порядке.

Нумерация источников сквозная для всех подгрупп:

1.

2.

...

29. и т.д.

Последовательность расположения элементов описания источника информации может быть следующей:

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

- год издания;
- сведения об объеме.

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

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

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

Оформление сносок

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

2.5. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

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

Руководитель выпускной квалификационной работы:

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

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

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

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

Выпускная квалификационная работа должна полностью соответствовать утвержденной теме исследования, актуальной на современном этапе развития специального и инклюзивного образования. Выпускная квалификационная работа должна раскрывать творческий замысел студента, содержать описание проведенных наблюдений и экспериментов, анализ полученных результатов, выводы.

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

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

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

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

Заведующий кафедрой на основании отзыва, рецензии и отчета системы «Антиплагиат.ВУЗ», оценивает работу по формальным признакам и проставляет визу о допуске выпускной квалификационной работы к защите в

правом верхнем углу титульного листа выпускной квалификационной работы. В случае, если заведующий кафедрой не считает возможным допустить работу к защите по формальным признакам, он возвращает ее на доработку.

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

Защита бакалаврской работы происходит на открытом заседании ГЭК. По окончании доклада студенту задают вопросы председатель, члены комиссии, присутствующие. Вопросы могут относиться непосредственно к теме бакалаврской работы, а также касаться смежных тем.

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

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

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

2.6. Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы и критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ

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

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

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

При защите выпускной квалификационной работы оценивается:

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

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 микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	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 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	Выполнить расчеты технологического оборудования с учетом эффективности его использования и производственной мощности предприятия, подобрать наиболее современные виды

	инноваций в производство	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 поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Выполнить оценку экономической эффективности капиталовложений при 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 *направленность (профиль) «Технология и организация производства продукции 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				
2	2	3	4	5	6

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

Таблица 4

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

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

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

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

Протоколы заседаний комиссий подписываются председателем и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

ПРОТОКОЛ № _____
заседания государственной экзаменационной комиссии
(высшее образование)

« ____ » _____ 20__ г.

По рассмотрению выпускной квалификационной работы –
_____ обучающегося _____
(выбрать: бакалаврская работа; бакалаврский проект) (фамилия, имя, отчество)

_____ (направление подготовки, форма обучения)
на тему: _____

Присутствовали: председатель _____
члены: _____

_____ выполнена под руководством
(бакалаврская работа / бакалаврский проект)

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

В ГЭК представлены следующие материалы:

- а) копия приказа ректора Университета о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации
- б) копия приказа ректора Университета о закреплении тем выпускных квалификационных работ за обучающимися и назначении руководителей
- в) зачетная книжка обучающегося
- г) _____ на _____ листах
(указать вид ВКР)
- д) отзыв руководителя _____
(указать вид ВКР)
- е) иные материалы (указать) _____

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

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

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

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

с оценкой _____

Присвоить _____
(фамилия, имя, отчество)

квалификацию _____

Председатель ГЭК _____

Секретарь ГЭК _____

После подведения итогов комиссией председатель государственной экзаменационной комиссии объявляет всем присутствующим результаты защиты и сообщает, что защитившемуся присвоена квалификация «бакалавр».

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа об уровне образования и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

Критерии оценки

Результаты государственного аттестационного испытания определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Оценка «отлично»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствуют о сформированности у выпускника общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в полном объеме.

Выпускная квалификационная работа полностью соответствует установленным требованиям, выполнена и представлена на кафедру в надлежащие сроки и оформлена в соответствии с действующими нормативами. Содержание работы отличается актуальностью и практической значимостью. Работа основана на исследовании значительного массива источников и научной литературы. Выводы, сформулированные в работе, соответствуют современному уровню знания в области технологии общественного питания.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы обучающийся демонстрирует глубокое знание предмета исследования, понимание его места в системе знания в области технологии общественного питания, общую эрудицию, сформированные навыки публичной речи и ведения научной дискуссии. Отзыв руководителя и рецензия рецензента (при наличии) позитивные, указывают на ответственное отношение обучающегося к работе в процессе ее выполнения, отмечают глубину и научную значимость представленного к защите исследования.

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

Выпускная квалификационная работа соответствует установленным требованиям, выполнена и представлена на кафедру в надлежащие сроки и оформлена в соответствии с действующими нормативами. Содержание работы отличается актуальностью и практической значимостью. Работа основана на исследовании большого числа источников и научной литературы. Выводы, сформулированные в работе, соответствуют современному уровню знания в области технологии общественного питания. . В ходе защиты ВКР обучающийся демонстрирует знание предмета исследования, общую эрудицию, общие навыки публичной речи. Отзыв руководителя и рецензия рецензента (при наличии) в целом позитивные, однако содержат указания на недостатки в процессе работы над ВКР, при выполнении заданий по освоению компетенций.

Оценка «удовлетворительно»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствуют о сформированности у выпускника всех компетенций.

Выпускная квалификационная работа, в основном, соответствует установленным требованиям, выполнена и представлена на кафедру в надлежащие сроки и оформлена в соответствии с действующими нормативами.

Содержание работы не отличается существенной актуальностью и практической значимостью. Работа основана на недостаточном для исследования данной темы объеме источников и научной литературы. Выводы, сформулированные в работе, носят вторичный характер. В ходе защиты обучающийся демонстрирует минимальные навыки владения методами публичного выступления и научной дискуссии. Отзыв руководителя и рецензия рецензента (при наличии) указывают на существенные недостатки в отношении обучающегося к написанию ВКР, выполнению заданий по освоению компетенций при ее выполнении.

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

Выпускная квалификационная работа не соответствует установленным

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

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

Таблица 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

Перечень нормативной литературы

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ №2300-1 от 17.02.1996 года (действующая редакция).
2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ №184 от 27.12.2002 года (действующая редакция).
3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (в актуальной редакции).
4. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон РФ № 29-ФЗ от 12.01.00 г. (в актуальной редакции).
5. О стандартизации в Российской Федерации» N 162-ФЗ от 29.06.2015 г.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

оформлению, построению и содержанию.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

11. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

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

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

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

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

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

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

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

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

1. 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>.

2. Быстров, С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 536 с. – ЭБС Znanium.com. – Электронный ресурс; Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=858884>.

3. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°» 2017 г. – 368 с. – ЭБС КнигаФонд. – Электронный ресурс; Режим доступа: <http://www.knigafund.ru/books/198971/read>.

4. Заворохина, Н.В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: Уч. / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 144 с. – ЭБС Znanium.com. – Электронный ресурс; Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=544763>.
5. Кабушкин, Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебное пособие / Н.И. Кабушкин. – Москва: КноРус, 2016. – 413 с. – ЭБС Book.ru. – Электронный ресурс; – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/920671/view2/1>.
6. Марченко, В.В. Кухня народов мира: учебное пособие / В.В. Марченко, Н.В. Судакова. – Ставрополь: СКФУ, 2016. – 149 с. – ЭБС КнигаФонд. – Электронный ресурс; Режим доступа: <http://www.knigafund.ru/books/203240/read#page1>.
7. Махлис, А.А. Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам / А.А. Махлис, А.Л. Сагайдачная. – М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2013. – 168 с. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=234858>.
8. Никифорова, Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания: конспект лекций: в 2-х ч., Ч. 1 / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2015. – 136 с. – ЭБС КнигаФонд. – Режим доступа: <http://www.knigafund.ru/books/183044>.
9. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с. – ЭБС Znanium.com. – Электронный ресурс; Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>.
10. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко – М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – ЭБС Znanium.com. – Электронный ресурс; Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>.
11. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / Под ред. проф. А.С. Ратушного. – М.: Дашков и К, 2016. – 336 с. – ЭБС КнигаФонд. – Режим доступа: <http://www.knigafund.ru/books/212093>.
12. Щеникова, Н.В. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. – М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 296 с. – ЭБС Znanium.com. – Электронный ресурс; Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=469955>.

2.7.2. Перечень периодических изданий

1. «Вестник БУКЭП»;
2. «Вопросы питания»;
3. «Мясная индустрия» и другие.

2.7.3. Перечень Интернет-ресурсов

1. <http://www.vniis.ru> – Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института сертификации, содержащий информацию об основополагающих документах в области подтверждения соответствия.
2. www.gost.ru. – Официальный сайт Госстандарта РФ, содержащий информацию о действующих нормативных документах.
3. <http://www.codexalimentarius.net>. – На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».
4. <http://www.fao.org> – сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов.
5. www.stq.ru. – Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
6. <http://www.foodprom.ru> - Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
7. <http://www.spros.ru> - Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена и одобрена на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания «16» декабря 2015 года, протокол № 5а.

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

В.В. Садовой

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

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор университета, профессор

В.И. Теплов

«30» августа 2016 г.

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

по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»
направленности (профилю): «Технология и организация производства
продукции общественного питания»

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

5. Перечень литературных и иных источников, необходимых для подготовки к государственной итоговой аттестации	Добавлены печатные издания – учебная литература, необходимые для подготовки к государственной итоговой аттестации: 1. Белова, Т.А. Технология и организация производства продукции и услуг: учебное пособие / Т.А. Белова, В.Н. Данилин. – М.: КноРус, 2016. – 237 с. 2. Гаделева, Х.К. Функциональные продукты питания: учебное пособие / Х.К. Гаделева, Р.В. Кунакова, Е.В. Аверьянова, Р.А. Зайнуллин, М.Н. Школьников. – М.: КноРус, 2016. – 303 с. 3. Ефимов, В.В. Улучшение качества продукции, процессов, ресурсов: учебное пособие / В.В. Ефимов. – М.: КноРус, 2016. – 240 с. 4. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. – Новосибирску: НГТУ, 2016. – 230 с.
---	--

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

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



В.В. Садовой

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

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор университета, профессор

В.И. Теплов

«30» августа 2017 г.

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

по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»
направленности (профилю): «Технология и организация производства
продукции общественного питания»

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

5. Перечень литературных и иных источников, необходимых для подготовки к государственной итоговой аттестации	Добавлены печатные издания – учебная литература, необходимые для подготовки к государственной итоговой аттестации: 1. Васина С.М., Смотрина К.В. Технологии услуг питания: конспект лекций. – Йошкар-Ола: ПГТУ, 2017. – 74 с. 2. Дубровин, И.А. Организация производства на предприятии торговли: учебное пособие / И.А. Дубровин. – М.: КноРус, 2017. – 303 с. 3. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. – 416 с. 4. Технология и организация производства продуктов питания: Словарь основных терминов и понятий / В.Д. Ершов, Е.И. Корчагина. – СПб: ГИОРД, 2016. – 80 с.
---	---

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

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



Р.Х. Кочкаров

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



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор университета, профессор

В.И. Теплов

«30» августа 2018 г.

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

по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»
направленности (профилю): «Технология и организация производства
продукции общественного питания»

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

5. Перечень литературных и иных источников, необходимых для подготовки к государственной итоговой аттестации	Добавлены печатные издания – учебная литература, необходимые для подготовки к государственной итоговой аттестации: 1. Ефимов, В.В. Средства и методы управления качеством: учебное пособие / В.В. Ефимов. — М.: КноРус, 2018. – 232 с. 2. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. – 412 с. 3. Федцов В. Г.. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие [Электронный ресурс] / М.: ИТК «Дашков и К°», 2017. - 248с. - 978-5-394-02782-6 http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=450740
---	---

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

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



Р.Х. Кочкаров

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

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)

Утверждаю:
Ректор университета,
профессор

В.И. Теплов
«09» января 2019 года

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

по направлению подготовки 19.03.04 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	Изменения вносятся в пункт 2.7. Перечень рекомендуемой литературы для подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы: Из программы государственной итоговой аттестации исключена литература, размещенная: - в ЭБС «КнигаФонд», в связи с ликвидацией ЭБС «КнигаФонд», а также прекращением 31.12.2018 г. действия договора с ООО «Директ-Медиа» от 16.07.2018 г.; - в ЭБС «Знаниум» в связи с прекращением 26.04.2019 г. действия договора с ООО «ЗНАНИУМ» от 21.04.2017 г. <i>Подпункт 2.7.1. Перечень литературы, имеющейся в библиотеке университета:</i> Добавлены печатные издания – учебная литература, необходимая для подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы: 1. Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (бакалаврского проекта)/А.В. Исаенко, Н.А. Ковальченко, Т.С. Коршик, Е.В. Кравец. - Белгород: Издательство БУКЭП, 2016. - 282 с.

	<i>Подпункт 2.7.2. Перечень электронных ресурсов:</i> Добавлены электронные ресурсы – учебная литература, необходимая для подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы: 1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496 с.: [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839. 2. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. - 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 336 с. [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162. 3. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 416 с. : [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172. 4. 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. 5. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – М.; Берлин: Директ-Медиа, 2016. - Ч. 1. Механическое оборудование. 680 с. : [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429517.
--	---

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

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



Р.Х. Кочкаров

Протокол от «09» января 2019 г. № 5а.

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

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

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)



«30» августа 2019 года

**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В ПРОГРАММУ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ НА 2019-2020 УЧЕБНЫЙ ГОД**

по направлению подготовки 19.03.04 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	1. Обновлена тематика выпускных квалификационных работ на 2019-2020 учебный год в соответствии с приказом ректора университета от 06.06.2019 г. № 231. 2. Добавлены печатные издания – учебная литература, необходимая для подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы: 2.1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 416 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172. 2.2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюковой. – М.: ИТК «Дашков и К°», 2018. – 496 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839.

	2.3. 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 .		
	2.4. 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 .		
	2.5. Технология продукции общественного питания / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. – 2-е изд. – М.: ИТК «Дашков и К°», 2018. – 336 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162 .		
	3. Продлены сроки действия договоров на использование ЭБС:		
	Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
	ЭБС BOOK.ru	Договор с ООО «КноРус медиа» №18496476 от 06.05.2019 г.	с 24.05.2019 г. по 24.05.2020 г.
	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор с «НекстМедиа» № 74-06/19 от 20.06.2019 г.	с 01.09.2019 г. по 31.08.2020 г.
	4. Продлены сроки действия договоров на использование информационно-справочных систем:		
	Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
	Справочная Правовая Система Консультант Плюс	Договор с ООО «КонсультантПлюс-СК» № 172/19 от 04.06.2019 г.	с 01.07.2019 г. по 30.06.2020 г.

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

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

Р.Х. Кочкаров

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

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

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

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)


Утверждаю
Ректор университета,
профессор

В.И. Теплов

«25» мая 2020 года

**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В ПРОГРАММУ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ НА 2019-2020 УЧЕБНЫЙ ГОД**

по направлению подготовки 19.03.04 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	Изменен срок действия договора на использование ЭБС Book.ru. Заключен договор с ООО «КноРус медиа» сроком с 24.05.2020 г. по 31.08.2020 г.

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

Зав. кафедрой товароведения и технологии
общественного питания, проф.



Р.Х. Кочкаров

Протокол от «25» мая 2020 г. № 10а.

Одобрена Научно-методическим советом института.

Протокол от «25» мая 2020 г. № 6а.

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

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)

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.