

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация ресторанного дела

Формы обучения: очная, заочная.

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма обучения 5 лет

Объем ГИА:

в зачетных единицах: 6 з.е.

в академических часах: 216 часов

для набора 2015 года

2018

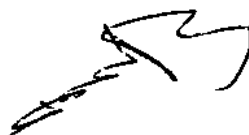
Димитриев А.Д., Андреева М.Г., Иванов В.Ф. Программа государственной итоговой аттестации. – Чебоксары: Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018. – 58 с.

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. № 1332.

Программа государственной итоговой аттестации:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии продуктов общественного питания от 10 апреля 2018 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии продуктов общественного питания



Димитриев А.Д.

одобрена Учебно-методическим советом института от 27 апреля 2018г., протокол № 2.

© Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018
© Димитриев А.Д., 2018

Содержание

1. Общие положения	4
2. Требования к результатам освоения основной образовательной программы	7
3. Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы	17
4. Перечень примерных тем для выпускной квалификационной работы	41
5. Перечень источников и литературы для подготовки к государственной итоговой аттестации	44
6. Фонд оценочных средств для проведения итоговой аттестации	52
6.1. Критерии оценивания компетенций, шкала оценивания при проведении государственного экзамена	52
6.2. Содержание выпускной квалификационной работы и его соотнесение с совокупным ожидаемым результатом освоения ООП ВО	53
6.3. Оценка содержания выпускной квалификационной работы и его соотнесение с совокупным ожидаемым результатом освоения ООП ВО	58

1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности, в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования.

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела разработана на основании требований федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. № 1332.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки, специальности 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела включает:

а) защиту выпускной квалификационной работы.

В защиту выпускной квалификационной работы входит подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы и процедура защиты.

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) и основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП 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 образца.

Основной образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела, предусматривается подготовка выпускников к следующим видам деятельности: научно-исследовательская, производственно-технологическая, организационно-управленческая.

Выпускник по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль)

Технология и организация ресторанного дела должен быть подготовлен к решению профессиональных задач:

научно-исследовательская деятельность:

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.

производственно-технологическая деятельность:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.

организационно-управленческая деятельность:

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
- операционное планирование на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.

2. Требования к результатам освоения основной образовательной программы

Выпускники должны обладать следующими компетенциями:

№ пп	Индекс компетенции	Содержание компетенции		
		знания	умения	навыки
	ОК-1	основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
	ОК-2	основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
	ОК-3	основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
	ОК-4	основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
	ОК-5	коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного вза-	использовать коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличност-

		имодействия	межкультурного взаимодействия	ного и межкультурного взаимодействия
	ОК-6	социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	ОК-7	формы и методы самоорганизации и самообразованию	использовать формы и методы самоорганизации и самообразованию	способностью к самоорганизации и самообразованию
	ОК-8	методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	ОК-9	приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	ОПК-1	методы и формы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	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	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
	ОПК-2	мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	ОПК-3	технологический контроль соответствия качества производимой продук-	осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой	способностью осуществлять технологический контроль соответствия каче-

		ции и услуг установленным нормам	продукции и услуг установленным нормам	ства производимой продукции и услуг установленным нормам
	ОПК-4	различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
	ОПК-5	фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
	ПК-1	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	ПК-2	современные информационные технологии, прикладные программы деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	использовать современные информационные технологии, 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	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных про-

			параметров оборудования	грамм для расчета технологических параметров оборудования
	ПК-3	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	использовать правила 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	владением 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
	ПК-4	приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	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	готовностью 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
	ПК-5	производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
	ПК-6	документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, тех-	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии пита-

		ническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	нормативную, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ния, использовать нормативную, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
	ПК-7	систему контроля деятельности производства, формы и методы поиска, новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства	анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
	ПК-8	системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
	ПК-9	требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
	ПК-10	цели и задачи отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, информацию по результатам продаж в	определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать ин-	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания,

		области контроля процесса продаж, системы товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	формацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
	ПК-11	методы мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах,	осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
	ПК-12	критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения,	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
	ПК-13	программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания

	ПК-14	мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
	ПК-15	методы поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информации	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
	ПК-16	стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов	планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
	ПК-17	ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
	ПК-18	необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения пред-	осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизне-	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на

		приятия	обеспечения пред-приятия	объектах жизне-обеспечения пред-приятия
	ПК-19	нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	использовать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
	ПК-20	методы поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
	ПК-21	критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
	ПК-22	мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, финансовое состояние предприятия	проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
	ПК-23	способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, использовать способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

ПК-24	Методики проведения и анализа результатов экспериментов	проводить исследование по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-25	научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26	подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

3. Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы и (или) подготовке к государственному экзамену

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы является обязательной частью основной образовательной программы бакалавриата и направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) и основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по данному направлению подготовки.

Выпускная квалификационная работа (в дальнейшем – ВКР) призвана выявить способность выпускника самостоятельно, творчески и квалифицированно решать конкретные практические задачи на основе полученных знаний по общепрофессиональным и профильным дисциплинам.

Основные задачи, решаемые в ходе выполнения ВКР:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания,

- углубленное изучение организационно-технологических, экономических и социальных задач в индустрии питания;

- овладение техникой самостоятельного решения практических задач на основе полученных знаний и формирование ответственности за принятые решения;

- реализацию новых научных идей и инженерно-технических решений.

В ходе выполнения ВКР необходимо решить следующие задачи:

– обосновать актуальность выбранной темы, ее ценность и значение в индустрии питания;

– изучить теоретические положения, нормативно-техническую документацию, статистические материалы, справочную и научную литературу по избранной теме;

– осмыслить и использовать знания, полученные в процессе обучения и материалы периодической печати, необходимые для решения задач;

– использовать современные методы экономического анализа и маркетинговых исследований;

– сформулировать выводы по рассматриваемой проблеме организации на предприятии питания и определить эффективность предлагаемых теоретических и практических результатов;

– оформить ВКР в соответствии с нормативными требованиями.

Целью подготовки выпускной квалификационной работы является систематизация и углубление теоретических и практических знаний, полученных в рамках учебного плана, закрепление навыков самостоятельной исследовательской работы. Работа должна свидетельствовать о степени готовности выпускника к практической деятельности.

По результатам защиты выпускной квалификационной работы Государственная итоговая аттестационная комиссия решает вопрос о присвоении выпускнику соответствующей квалификации.

Выпускная квалификационная работа позволяет оценить уровень сформированности компетенций, предусмотренных ФГОС ВО данного направления подготовки, профессиональных знаний выпускника, его умений и навыков по осуществлению практической и/или научной деятельности.

Выпускная квалификационная работа должна отвечать следующим требованиям:

• наличие в работе всех структурных элементов исследования: теоретической, аналитической и практической составляющих;

• наличие обоснованной авторской позиции, раскрывающей видение автором сущности проблемы;

• использование в аналитической части исследования обоснованного комплекса методов и методик, способствующих раскрытию сути проблемы;

• целостность работы, которая проявляется в связанности теоретической и экспериментальной его частей (для исследований, содержащих экспериментальную часть);

• перспективность исследования: наличие в работе материала (идей, данных и пр.), который может стать источником дальнейших исследований (для уровня магистра);

• актуальность, достаточность и современность использованного

библиографического материала и иных источников;

- объём ВКР, не считая приложений должен составлять, как правило, 60-70 страниц.

В процессе подготовки и защиты ВКР выпускник должен продемонстрировать:

- знания, полученные им как по учебным дисциплинам, учитывающим как направленность образовательной программы, так и по направлению подготовки в целом;

- знание нормативных документов и готовность их использования в практической деятельности для управления качеством кулинарной продукции на основе принципов ХАССП;

- умение работать со специальной и методической литературой, включая литературу на иностранном языке, и со статистической информацией;

наличие знаний и практических навыков по разработке рецептуры и технологии новых кулинарных изделий;

- навыки ведения исследовательской работы;

- умение самостоятельного обобщения результатов исследования и формулирования выводов;

- владение компьютером и специальным программным обеспечением как инструментом обработки информации и разработки ТТК и проектов предприятий;

- умение логически строить текст, формулировать выводы и предложения.

Автор выпускной квалификационной работы несет полную ответственность за самостоятельность и достоверность проведенного исследования. Все использованные в работе материалы и положения из опубликованной научной и учебной литературы, других информационных источников обязательно должны иметь на них ссылки.

3.1. Этапы выполнения выпускной квалификационной работы

Процесс выполнения выпускной квалификационной работы предполагает следующие основные этапы:

- 1) выбор темы выпускной квалификационной работы;

- 2) составление и утверждение плана и задания по выполнению выпускной квалификационной работы;

- 3) изучение теоретических аспектов по утвержденной теме выпускной квалификационной работы;

- 4) сбор и обобщение материалов для практической части; проведение собственных исследований и анализ полученных результатов;

- 5) формулирование выводов и разработка рекомендаций по результатам исследований;

- 6) написание и оформление выпускной квалификационной работы;

- 7) прохождение предварительной защиты выпускной квалификационной работы, на объем заимствования и размещение работы в электронно-библиотечной системе вуза;

- 8) получение отзыва руководителя выпускной квалификационной работы;

9) защита выпускной квалификационной работы на заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

Выбор темы ВКР и ее утверждение. Задание на выполнение ВКР

Студентам предоставляется право самостоятельного выбора конкретной темы ВКР на основе утвержденной тематики. Тему рекомендуется выбирать исходя из интереса к проблеме, возможности получения фактических данных, а также наличия специальных источников. При этом необходимо воспользоваться тематическим каталогом библиотек и веб-ресурсов. Целесообразен мониторинг периодических изданий (журналов), с целью поиска статей, статистического и другого информационного материала по выбранной теме.

При выборе темы студенты руководствуются утвержденной тематикой ВКР по данному направлению подготовки бакалавров. Студент может предложить свою формулировку темы работы, если она соответствует требованиям направления и профиля, по которым он обучался. Эта формулировка предварительно согласуется с потенциальным научным руководителем и заведующим кафедрой.

Для утверждения темы ВКР обучающийся пишет заявление на имя заведующего кафедрой на бланке установленной формы.

После утверждения темы назначается научный руководитель работы.

Выпускник обязан не позднее, чем за месяц до начала практики в дни проведения консультаций обратиться к научному руководителю для получения задания на выполнение ВКР.

Руководство ВКР

Государственная итоговая аттестация включает в себя контактную работу и самостоятельную работу обучающихся по подготовке к ГИА.

Для подготовки ВКР за обучающимся приказом ректора института (филиала) закрепляется руководитель ВКР из числа работников института (филиала), консультант при необходимости.

Руководитель ВКР устанавливает объем всей работы и отдельных разделов; осуществляет контроль за своевременностью выполнения задания, а также информирует кафедру о степени готовности ВКР к защите.

Консультант проверяет содержание отдельного раздела (подраздела) работы.

Руководитель и консультант оказывают обучающемуся помощь в составлении плана и календарного графика выполнения ВКР, проведении эксперимента, при анализе, обработке собранных материалов и результатов исследований, формулировании выводов и предложений, оформлению и подготовке ее к защите.

Обучающийся обязан выполнять все указания руководителя и консультанта.

Составление и утверждение плана и задания по выполнению ВКР

После утверждения темы ВКР приказом ректора института (филиала) обучающийся получает от руководителя задание по ВКР на бланке установленной формы, в котором определяется целевая установка и указывается объем работ, подлежащих выполнению, а также сроки представления отдельных разделов. Задание подписывается руководителем (консультантом – при нали-

чий) и утверждается заведующим кафедрой. Задание должно быть выдано обучающемуся до начала преддипломной практики.

Автор ВКР несет ответственность за соблюдение сроков выполнения отдельных разделов ВКР и всей работы в целом, за достоверность использованных в работе данных, за сделанные в работе выводы и предлагаемые результаты.

План ВКР является важным организационным началом в работе. Он должен быть тщательно продуман на основе предварительного ознакомления с научной и методической литературой по теме исследования.

Основные требования к плану ВКР:

- четкость и логическая последовательность расположения рассматриваемых вопросов;
- отсутствие чрезмерного дробления работы на разделы, подразделы и пункты, не подкрепленные теоретическим или практическим материалом.

Развернутый план работы составляется обучающимся самостоятельно в соответствии с выбранной темой, согласовывается с руководителем и консультантом (при наличии). В случаях, если в процессе выполнения работы возникают объективные трудности и не представляется возможным точно соблюдать утвержденный план, студент может корректировать его с руководителем и консультантом (при наличии).

Изучение теоретических аспектов по утвержденной теме ВКР

Теоретическая часть ВКР выполняется на основе анализа литературных и электронных источников. Источники подбирает обучающийся, определенное содействие при этом оказывает научный руководитель (консультант). Следует использовать соответствующие теме ВКР законодательные, нормативные, инструктивные документы, ведомственный материал, учебные издания. Особое внимание следует уделить специальной литературе, в том числе монографиям, справочникам, патентам, статьям из научных журналов.

При изучении литературных источников следует вести краткое их конспектирование. Основные положения, важные факты, статистические данные, соответствующие теме, следует выписать в виде цитат с обязательным указанием автора, названия источника, страницы, наименования издательства и года издания.

Сбор и обобщение материалов для практической части; проведение собственных исследований и анализ полученных результатов

Исследования, в зависимости от характера выбранной темы, могут заключаться в определении основополагающих характеристик разных типов предприятий общественного питания, отдельных групп кулинарной продукции, особенностей питания отдельной группы населения.

Особое внимание обучающегося должно быть обращено на правильность подбора практического материала и его систематизацию. Сбор материалов на предприятиях (в организациях) производится в период преддипломной практики. Объем и характер собираемых материалов определяются заданием по ВКР, рекомендациями руководителя (консультанта), спецификой базы практики как объекта изучения.

Исследование проводится на основе существующих или разработанных обучающимся методов, согласованных с руководителем ВКР.

В случае проведения лабораторного эксперимента необходимо соблюдать все требования, обеспечивающие объективность и достоверность полученных результатов (подготовка образцов, соблюдение методик и условий испытаний, воспроизводимость данных, обработка результатов исследования).

При использовании экспертных и социологических методов для оценки ассортимента, конкурентоспособности, показателей качества и т.д. следует обосновать число опрашиваемых, рассчитать степень согласованности их мнений, ошибку опыта.

Уровень работ существенно повышает наличие элементов собственного научного исследования.

Прохождение предварительной защиты ВКР на заседании кафедры

Согласно графику выполнения ВКР выпускающие кафедры проводят заседание кафедры для предварительной защиты ВКР. Преподаватели кафедры заслушивают доклад обучающегося, просматривают и оценивают соответствие пояснительной записки и презентационного материала заданию на выполнение ВКР, дают рекомендации по содержанию доклада, презентационного материала.

В решении кафедры фиксируются результаты предзащиты и допуска обучающихся к защите ВКР (с обоснованием причин при недопуске к защите ВКР). Обучающиеся, не получившие допуск на предзащите, считаются невыполнившими учебный план.

Проверка электронного текста ВКР на объем заимствования и размещение работы в электронно-библиотечной системе вуза

Проверка ВКР на объем заимствования, в том числе содержательного, выявления неправомерных заимствований, сроки и порядок размещения текстов ВКР в электронно-библиотечной системе вуза устанавливается отдельным локальным нормативным актом университета.

Отзыв руководителя

Руководитель ВКР представляет на кафедру письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР (далее - отзыв руководителя), с которым обучающийся должен быть ознакомлен не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы.

В отзыве руководителя дается характеристика проделанной работы по всем разделам выпускной квалификационной работы, указывается степень ответственности работы требованиям, предъявляемым к выпускной квалификационной работе бакалавра, отмечается актуальность, теоретический уровень и практическая значимость выполненной работы, полнота и оригинальность решения поставленной проблемы. Оцениваются также способности и умения обучающегося самостоятельно решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, грамотно излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения. В этих целях руководитель должен обращать внимание на то, в каких разделах ВКР нашли свое воплощение и оказались востребованы определенные профессиональные компетенции выпускника. Кроме того, отзыв руководителя должен отражать: ак-

туальность исследования (в теоретическом, методическом, прикладном аспектах); особенность темы, ее специфику, а именно: новая или традиционная для кафедры, особый ракурс темы и т.п.; соблюдение календарного графика работы над ВКР; оценку личностных качеств выпускника в ходе выполнения исследовательского задания (самостоятельность, ответственность, умение организовать свой труд, творческий подход, инициативность и т.п.); степень выполнения исследовательского задания по ВКР (выполнено полностью, выполнено частично, в основном не выполнено); основные достоинства работы (в теоретическом, методическом и практическом плане); нераскрытые вопросы и/или недостатки ВКР (обязательный раздел отзыва даже для работ, выполненных на высоком теоретическом, методическом и практическом уровне).

Заключительное положение отзыва должно отражать общий вывод руководителя по исследованию, раскрытию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника и характеристике процесса выполнения ВКР в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки. Руководитель не выставляет конкретную оценку за ВКР, а указывает на возможность рекомендации ее к защите или мотивирует, почему ВКР не удовлетворяет предъявляемым требованиям и не может быть рекомендована к защите в сроки, закрепленные календарным графиком. Итогом отзыва руководителя должна являться одна из двух рекомендаций:

а) рекомендуется к защите и может претендовать на положительную оценку;

б) не рекомендуется к защите в сроки, закрепленные календарным графиком – если выпускник не справился с исследовательским заданием, либо в процессе выполнения ВКР не подтвердил самостоятельность ее выполнения, не доказал, что его общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции сформированы.

Обучающийся имеет право выходить на защиту выпускной квалификационной работы с отрицательным отзывом руководителя.

Защита ВКР

Для проведения ГИА создаются государственные экзаменационные комиссии, работа которых регламентируется локальным нормативным актом университета.

Защита ВКР проводится в установленное графиком время на заседании ГЭК по соответствующему направлению подготовки с участием не менее 2/3 членов ее состава. Помимо членов ГЭК на защите присутствуют руководители (консультанты) ВКР, могут присутствовать другие преподаватели, партнеры-работодатели, обучающиеся младших курсов, родители и др.

Порядок защиты выпускной квалификационной работы определяется отдельным локальным нормативным актом университета – Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры.

Результаты защиты выпускных квалификационных работ определяются путем открытого голосования членов ГЭК.

Результат защиты ВКР оценивается по пятибалльной системе оценки и отражается в протоколе заседания ГЭК и зачетной книжке обучающегося.

3.2 Структура выпускной квалификационной работы и требования к ее содержанию

ВКР по направлению подготовки должна содержать обязательные составные части, располагаемые в следующей последовательности:

- титульный лист (заполняется по установленной форме);
- содержание;
- введение;
- основную часть, состоящую, как правило, не менее чем из трех разделов (теоретического, обзорного по заявленной проблематике; аналитического, организационно-экономического по рассматриваемой проблеме; практического, с рассмотрением реальной практики, опыта функционирования объекта исследования);
- заключение, включающее выводы и предложения (рекомендации);
- список использованных источников;
- приложения.

Основными требованиями к работе являются:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- краткость и точность формулировок, исключающая возможность неоднозначного их толкования;
- конкретность изложения полученных результатов, их анализа и теоретических положений;
- обоснованность выводов, рекомендаций и предложений.

Содержание ВКР должно соответствовать названию темы.

Работа считается выполненной в полном объеме в том случае, если в ней нашли отражение все проблемы и вопросы, предусмотренные заданием на выполнение ВКР.

Окончательный вариант дипломной работы должен быть представлен на бумажном и электронном носителях по одному экземпляру. Листы ВКР должны быть сброшюрованы в твердой обложке-папке. Вместе с материалами ВКР перед титульным листом вшиваются файловые папки, в которые вкладываются следующие документы, расположенные также в строгой последовательности:

- рецензия;
- отзыв научного руководителя;
- заказ на исследование и акт внедрения (если имеются);
- отчет о проверке на заимствование текстов с использованием системы «Антиплагиат»;
- задание по ВКР;
- календарный план выполнения ВКР.

Кроме того, на внутренней стороне обложки-папки ВКР наклеивается конверт, в который вкладывается диск с электронным вариантом работы.

Структура и объём работы

Выполнение бакалаврской работы по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» предусматривает два варианта структуры работы, которую выбирает студент совместно с руководителем ВКР.

Вариант № 1. (Дипломный проект)

Титульный лист

Содержание

Введение

1. Технико-экономическое обоснование

1.1. Экономико-географическая характеристика района деятельности проектируемого предприятия

1.2. Обоснование выбора места проектирования предприятия

1.3. Обоснование типа и мощности проектируемого предприятия

2. Организационный раздел

2.1. Описание проектируемого предприятия

2.2. Организация управления

2.3. Организация снабжения и складское хозяйство

2.4. Организация производства на предприятии

2.5. Организация обслуживания посетителей-потребителей

2.6. Организация производственного контроля и качества продукции

2.7. Организация коммерческой деятельности

3. Технологический раздел

3.1. Производственная программа проектируемого предприятия

3.2. Определение количества сырья и необходимых складских помещений

3.3. Обоснование выбора оборудования и его размещения в производственных помещениях

3.4. Расчет помещений для посетителей

3.5. Обоснование перечня административно-бытовых, технических помещений и требования к ним, а также общей площади проектируемого предприятия

4. Архитектурно-строительный раздел

4.1. Описание генерального плана

4.2. Характеристика конструкции и отделки здания, дизайнерские решения

5. Инженерное обеспечение предприятия

5.1. Электроснабжение

5.2. Водоснабжение, водопровод/канализация и вентиляция

5.3. Тепло- и холодоснабжение

6. Охрана труда и защита окружающей среды

6.1. Размещение и безопасная эксплуатация технологического оборудования

6.2. Электробезопасность

6.3. Требования к состоянию микроклимата

6.4. Освещение производственных помещений

6.5. Мероприятия по борьбе с шумом и вибрацией

6.6. Меры пожарной безопасности

6.7. Охрана окружающей среды

7. Экономический раздел

8. Специальный раздел

Заключение

Список использованных источников

Приложения и графическая часть

Вариант № 2. (Дипломная работа, научно-исследовательская работа)

Примерная структура ВКР по варианту № 2:

Титульный лист

Содержание

Введение

1. Аналитический обзор литературы

2. Объект и методы исследования

3. Результаты собственных исследований и их обсуждение

Заключение

Список использованных источников

Приложения

Общий объем дипломной работы составляет 60-70 листов машинописного текста, представленного в соответствии с правилами оформления текстовых документов.

Общая характеристика разделов бакалаврской работы

Особенности выполнения и содержания выпускной квалификационной работы (проекта)

В ходе выполнения ВКР (проекта) студентам предстоит решать большой комплекс организационных, технологических, технических и экономических вопросов, которые в итоге позволяют спроектировать предприятие общественного питания в соответствии с заданием. Необходимо при этом использовать достижения науки в области технологии, организации, проектирования, передовой практический опыт действующих предприятий отрасли, как отечественный, так и зарубежный.

Выпускная квалификационная работа (проект) состоит из следующих разделов:

- технико-экономическое обоснование;
- организационный раздел;
- технологический раздел;
- специальный раздел;
- экономический раздел.

Технико-экономическое обоснование включает материалы, определяющие необходимость разработки данного проекта предприятия в данной местности. Проводится обоснование мощности и типа проектируемого предприятия. В обосновании проекта отражаются следующие вопросы:

- экономико-географическая характеристика района деятельности проектируемого предприятия (экономическая характеристика района, города, в котором предполагается проектирование предприятия; климатические и географические данные района; наличие предприятий общественного питания;

предполагаемый контингент и численность питающихся;

- обоснование выбора места проектирования предприятия производится на основании изучения экономико-географической характеристики населенного пункта и перспективы его развития. При определении участка под застройку предприятия необходимо учитывать наличие подъездных путей-коммуникаций и удобство для посетителей;

- обоснование типа проектируемого предприятия индустрии питания осуществляют на основе изучения покупательского спроса потребителей, а мощности - количеством мест в залах предприятия, объемом выпускаемой продукции и численностью обслуживаемых потребителей;

- обоснование концепции предприятия индустрии питания основывается на описании бизнес-потребности и задачи, которые решаются в результате исполнения проекта, должно отвечать на вопрос, зачем данный проект нужен.

Организационный раздел (20-30 стр.). Включает описание организации торгово- производственного процесса на проектируемом предприятии, характеристику производственных и бытовых помещений, места их расположения и взаимосвязи, организацию обслуживания потребителей.

В данном разделе необходимо раскрыть актуальные проблемы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, четко изложить существующие подходы к исследованию и точки зрения по существу проблемы, а также на основе изученной литературы и других информационных источников сформулировать самостоятельные выводы.

Раздел должен содержать:

Описание предприятия. В разделе отражаются следующие вопросы характеристика типа и класса, специализация предприятия, анализ конкурентов, целевая аудитория потребителей, организационно-правовая форма и структура управления предприятием, организация и размещение производства, помещения и их взаимосвязь и т.д.

Организация управления. В разделе указываются достоинства и недостатки организационно - правовой формы, разрабатывается штатное расписание, структура управления предприятием, указав основные функции звеньев управления, описывается расстановка кадров в системе управления. Обосновывается внутренний распорядок на предприятии, график выхода персонала на работу. Необходимо учесть, что характер структуры управления предприятием определяется составом его подразделений, их взаимосвязью, объемом реализации продукции собственного производства и покупных товаров.

Организация снабжения и складское хозяйство. Приводятся основные принципы и особенности организации снабжения предприятий общественного питания в современных условиях; источники снабжения сырьем, полуфабрикатами, оборудованим, посудой, инвентарем, спецодеждой, критерии выбора поставщиков, организация снабжения, приемки и хранения сырья, полуфабрикатов и покупных товаров.

Организация производства на предприятии заключается в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи. В разделе следует описать оперативное планирование производства; организацию производства продукции и работу цехов; органи-

зацию работы производственных вспомогательных помещений; организацию труда работников на производстве.

В разделе «Организация обслуживания посетителей» дается обоснование выбора номенклатуры услуг, предоставляемых потребителям на предприятии; рассматриваются методы и формы обслуживания потребителей, используемых в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, помещения для потребителей и их оснащение; характеристика столовой посуды, приборов и белья, информационное обеспечение процесса обслуживания, прогрессивные формы обслуживания.

При описании организации производственного контроля и качества блюд, напитков и изделий учитывают все этапы, связанные с производством кулинарной продукции, рассматривается классификация показателей качества продукции, в том числе и кулинарной продукции общественного питания, уделяется внимание анализу факторов повышения качества, принципам, функциям и особенностям создания комплексной системы управления качеством.

Организация коммерческой деятельности. Раздел должен отражать мероприятия, направленные на стимулирование сбыта продукции и услуг: реклама, скидки, программы лояльности, пропаганда, личные продажи, выставки-дегустации, ярмарки, выставки-продажи и др.

Технологический раздел (45-55 стр.).

Технологический раздел состоит из технологических расчетов, которые выполняют для каждого цеха и помещения в зависимости от темы выпускной квалификационной работы и компоновочного решения предприятия с расстановкой оборудования и мебели.

Основа технологических расчетов - составление производственной программы проектируемого предприятия, расчет количества сырья, определение потребности в технологическом и торговом оборудовании, расчет площади складских и производственных помещений, характерных для проектируемого предприятия (горячего, холодного, овощного, мясо-рыбного или доготовочного цехов, моечной кухонной посуды и др.), расчет помещений для потребителей, расчет административно-бытовых и технических помещений. В разделе «Расширение ассортимента реализуемой продукции» следует охарактеризовать кулинарную продукцию, разработать технологию производства, дать оценку пищевой ценности, приводится разработка технической документации на одно из блюд (изделий), реализуемом предприятием.

Охрана труда и защита окружающей среды (5-7 стр.).

В данном разделе рассматривается вопрос по безопасности труда, пожарной безопасности и охраны окружающей среды проектируемого предприятия. В проекте студент должен осветить следующие вопросы: размещение и безопасная эксплуатация технологического оборудования: электробезопасность; требования к состоянию микроклимата; освещение производственных помещений; мероприятия по борьбе с шумом и вибрацией; меры пожарной безопасности.

Экономический раздел (15-25 стр.). Экономический раздел является самостоятельной и завершающей частью работы. В этом разделе проводится

экономические оценка и обоснование технических решений предшествующих разделов, и выполняются расчеты основных пунктов плана на проектируемый период. Содержание и направления экономических расчетов определяются особенностями темы. При проектировании новых предприятий общественного питания в экономический раздел включаются следующие расчеты:

1. Расчет производственной программы, товарооборота и валового дохода предприятия
2. Расчет численности и фонда оплаты труда работников предприятия
3. Расчет издержек производства и обращения
4. Расчет эффективности инвестиций.

Специальный вопрос. Тему выбирает дипломник по согласованию с руководителем проекта. Цель разработки специального вопроса – расширить и углубить наиболее характерные для каждого проекта вопросы в организационно-технологической, холодильной и экономической частях. Специальный вопрос может иметь обзорно-реферативный характер или включать в себя результат экспериментальных исследований.

Заключение (2-3 стр.). В заключении формулируются краткие выводы и дается оценка степени выполнения поставленных задач, полученных результатов и их эффективности, показываются пути внедрения проектных разработок или выполненных исследований для повышения эффективности хозяйственной деятельности предприятия в современных условиях.

Необходимо кратко изложить в порядке хода работы промежуточные результаты и выводы, затем обобщить их и сформулировать окончательный общий вывод по всей работе показать его в контексте складывающихся перспектив дальнейшего изучения. Основные выводы в тексте заключения лучше всего изложить в форме пронумерованных тезисов, формулировка которых должна быть предельно четкой, ясной, краткой и логически безупречной и соответствовать поставленным задачам исследования.

Список использованных источников должен включать перечень литературы, использованной при разработке ВКР (проекта), он должен быть оформлен в соответствии с установленными требованиями.

Приложение – это часть основного текста, которая имеет дополнительное значение, но является необходимой для более полного освещения темы. Это могут быть копии документов, протоколы, промежуточные математические расчеты, таблицы вспомогательных данных, анкеты, инструкции, графики, типовые договоры, иллюстрации и т.д. В тексте на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них. Все приложения должны быть перечислены в содержании документа с указанием их обозначения и заголовков.

Графическая часть выпускной квалификационной работы (проекта) включает в себя следующее:

1. Генеральный план предприятия.
2. Поэтажные планы предприятия с расстановкой оборудования в производственных цехах; указанием маршрутов движения посетителей, персонала, посуды, сырья и готовой продукции.
3. Монтажная привязка оборудования цеха.

4. Таблица основных показателей экономической деятельности предприятия.
5. Технологическая схема приготовления нового блюда или кулинарного изделия.
6. Пищевая ценность нового блюда или кулинарного изделия

Особенности выполнения и содержания выпускной квалификационной работы

Содержание включает введение, наименование всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование), заключение, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы выпускной квалификационной работы. Как правило, в содержании выделяют три раздела (главы), которые разбиваются на подразделы (параграфы). По согласованию с научным руководителем возможно и другая структура ВКР.

Во **Введении** должна содержаться краткая оценка современного состояния рассматриваемой проблемы, обосновываться актуальность выбранной темы, цель и задачи работы, объект и предмет исследования, теоретико-методологические основы работы, связь с другими ранее проводившимися исследованиями, значимость полученных результатов. Введение должно быть кратким (2-3 страницы).

Первый раздел ВКР (**Аналитический обзор литературы**), являющийся ее теоретической частью, должен содержать полное и систематизированное изложение состояния вопроса по теме работы.

Сведения, содержащиеся в этом разделе, должны давать полное представление о состоянии и степени изученности поставленной проблемы. Данный раздел ВКР, по существу, должен представлять собой обзор и анализ имеющихся литературных источников по исследуемой проблеме, позволяющий найти пути решения поставленных задач и выявить умение автора обобщить и критически рассмотреть существующие теоретические воззрения.

Написание первого раздела работы проводится на базе предварительно подобранных литературных источников, в которых освещаются вопросы, в той или иной степени раскрывающие тему ВКР. Подбор необходимой научной литературы проводится с использованием библиотечных каталогов, реферативных журналов, научных журналов по соответствующему направлению, а также монографий, учебников, справочников, нормативной документации, патентной литературы, других публикаций, электронных ресурсов. Проводится ознакомление, как с отечественной, так и с зарубежной литературой, опубликованной на разных языках.

Изучение литературных источников важно проводить в определенном порядке, переходя от простого материала к сложному, от работ общего характера, к работам по более узкой проблематике и затем – к узкоспециализированным публикациям.

Вначале следует ознакомиться с общетеоретической литературой (учебники, статьи в теоретических журналах), а затем с работами прикладного плана.

Таким образом, сбор материала эффективнее начинать с книг и обзоров, а затем знакомиться со статьями и первоисточниками.

Поиск требуемых литературных источников проводят в библиотеках и поисковых системах в обратнхронологическом порядке, т. е. вначале выявляют необходимые источники среди материалов, опубликованных в последние годы, а затем переходят к поиску более ранних публикаций (как правило, за последние 5–10 лет).

Особое внимание следует обратить на законодательную, нормативную и специальную документацию, посвященную вопросам, связанным с предметом и объектом исследования.

По возможности следует изучить рассматриваемую проблему не только по печатным источникам, но и по неопубликованным и рукописным материалам информационных центров, предприятий, институтов, архивов.

Автор должен ознакомиться с содержанием основных работ по избранной теме. При этом следует составить список вопросов, являющихся основой содержания намеченной темы, разделив их примерно на такие группы:

- вопросы, получившие общее признание;
- недостаточно разработанные дискуссионные вопросы, требующие изучения;
- неразработанные вопросы, появившиеся в порядке постановки или вытекающие из ранее проведенных исследований.

Важное место в работе над литературными источниками должно занимать изучение истории вопроса. Знакомство с работами исследователей, ранее изучавшими данную проблему, страхует от дублирования ранее выполненных работ и повторения уже раскритикованных ошибок, позволяет определить место предполагаемого исследования в общем ходе изучения проблемы, облегчает использование опыта предшественников, дает возможность проследить за общими тенденциями развития вопроса и на этой базе строить свой прогноз.

История вопроса обычно излагается за теоретическими основами рассматриваемой проблемы, т.к. исследователь, приступая к изучению истории вопроса, должен в определенной мере владеть теоретическими знаниями, что также ориентирует его в направлении отбора того или иного материала.

Излагая содержание работ других авторов, следует показать их вклад в изучение проблемы.

При подборке и анализе материалов необходимо отказаться от тенденциозности подборки: в равной мере должны указываться данные, подтверждающие и отрицающие выбранную автором теоретическую концепцию, согласующиеся и не согласующиеся с его представлениями и полученными экспериментальными данными.

Работа над первоисточниками состоит в основном из двух этапов:

- 1) предварительного просмотра материала, когда выделяется основное содержание работы в целом и ее главные мысли. Это позволяет оценить важность данной работы и обосновать необходимость более деятельной ее проработки;
- 2) изучения материала с критическим анализом.

При работе с научными книгами (монографиями, сборниками трудов и т. д.) необходимо ознакомиться с их содержанием по оглавлению, просмотреть книги, прочитать аннотацию, введение, заключение. В том случае если имеющиеся в книге материалы представляют интерес, следует провести детальное изучение данной работы.

При работе с первоисточниками и монографиями целесообразно придерживаться определенных правил работы с научной литературой:

- отделить в материале основное от второстепенных деталей;
- разобраться в незнакомой терминологии, понятиях и определениях;
- записать возникающие при чтении вопросы;
- прочитать главу книги или статью, составить для себя конкретные вопросы типа: «В чём главная мысль работы?», «Каковы аргументы в подтверждение этой мысли?», «Что можно возразить автору?», «Какие выводы вытекают из работы?».

Завершающим этапом этого раздела ВКР должны стать анализ современного состояния вопроса, выявление круга неразрешенных пока задач, что весьма важно для определения актуальности и перспективы дальнейшего изучения проблемы.

Объем теоретической части, состоящий, из нескольких подразделов (параграфов), должен составлять 20-30% от всего объема выпускной квалификационной работы. Иллюстрации, графический и табличный материал могут быть приведены в этом разделе работы только в случае крайней необходимости, если приведенные в них материалы не могут быть сформулированы словами в виде закономерностей и зависимостей.

Раздел заканчивается обоснованием необходимости проведения аналитической части работы по уточненному фокусу.

Раздел должен иметь название, отражающее существо изложенного в нем материала. Не допускается выносить в качестве названия этого раздела заголовки типа «Теоретическая часть», «Обзор литературы» и т. д., не раскрывающие содержания приведенного в разделе материала.

Раздел может состоять из ряда подразделов, имеющих свои подзаголовки.

Во втором разделе ВКР (**Объекты и методы исследования**) анализируются особенности объекта исследования, а также практические аспекты проблем, рассмотренных в первом разделе ВКР. Анализ должен проводиться на основе конкретных данных, полученных автором ВКР, а также на материалах, собранных им при прохождении практики.

Для получения конкретных данных и решения поставленных вопросов при подготовке данного раздела работы проводится ряд работ:

- изучается конкретный аспект деятельности объекта (организации);
- исследуются причины и следствия, связанных с этим аспектом проблем;
- выявляются основные тенденции развития объекта (организации) в установленных условиях;
- определяются возможные способы повышения эффективности функционирования объекта (организации).

Если тема ВКР предусматривает выполнение экспериментальных исследований, прямо или косвенно связанных с изучением статистических данных, расчетных показателей и т.п., результаты исследования должны быть представлены с соблюдением следующих основных положений:

Основной формой представления является таблица. Представление экспериментальных зависимостей в виде графиков или формул не должно заменять их представление в виде таблиц. Однако дублирование одних и тех же данных в виде табличного и графического материала не допускается. Таблице данных должна предшествовать текстовая часть, содержащая описание проведенного анализа. Численные данные и физические константы (нормативные показатели), взятые из других источников, должны быть ясно обозначены, источники их указаны.

В работе должна содержаться критическая оценка экспериментально полученных данных на основании сопоставления их с результатами других исследований. Необходимо указывать на особенности проведенного анализа, которые могли быть причиной получения результатов, отличающихся от нормативов или общепринятой практики.

В списке использованных источников должны быть указаны источники, из которых были отобраны исходные данные, способы получения этих данных, использованные методики анализа, проводимых оценок, др., а также иные приводимые сведения.

В третьей части работы освещаются практические вопросы по исследуемой проблематике, которые должны быть органично связаны с предыдущими разделами.

В третьем разделе ВКР (**Результаты собственных исследований и их обсуждение**) должны быть сделаны самостоятельные выводы и рекомендации (предложения), вытекающие из полученных результатов, основанные на самостоятельно проведенных расчетах или наблюдениях, и направленные на повышение эффективности и развитие объекта исследования. В этом разделе должны быть использованы статистические и другие данные, обработанные и обобщенные автором.

Общий объем раздела должен составлять, как правило, 20–40% от всего объема выпускной квалификационной работы.

В этом разделе, также, как и в других главах работы, должны быть представлены таблицы, графики, схемы, диаграммы и другой иллюстративный материал.

Заключение – важнейшая неотъемлемая структурная часть выпускной квалификационной работы, в которой подводится итог проведенных исследований.

В заключении должно содержаться краткое изложение основных результатов работы и их оценка, сделаны выводы по проделанной работе, даны предложения по использованию полученных результатов, включая их внедрение, а также следует указать, чем завершилась работа.

Если при завершении работы получены отрицательные результаты, то это тоже отражается в заключении с указанием путей и целей дальнейшей ра-

боты в исследуемом направлении или обоснованием нецелесообразности дальнейшего продолжения исследований.

Заключение может состоять только из выводов и рекомендаций (предложений).

Выводы должны быть по всей работе, написанными по пунктам в последовательности, соответствующей порядку выполнения практической части, а также краткими, четкими, не перегруженными цифровым материалом.

Выводы общего порядка, не вытекающие из результатов и содержания ВКР, не допускаются. После изложения выводов, отражающих существо работы и ее основные результаты, формируются конкретные предложения или рекомендации; предложения должны быть конкретными и адресными.

Рекомендации (предложения) излагаются по пунктам либо в общем разделе заключения «Выводы и рекомендации (предложения)», либо в самостоятельном подразделе «Рекомендации (предложения)».

Общий объем раздела «Заключение» – до 5 страниц.

Список использованных источников должен содержать сведения об источниках, использованных при подготовке выпускной квалификационной работы. Библиографический аппарат работы бакалавра представляется библиографическим списком и библиографическими ссылками, которые оформляются в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления». Библиографический список в выпускной квалификационной работе бакалавра следует озаглавить как «Список использованных источников».

Список должен содержать перечень источников, использованных при выполнении выпускной квалификационной работы. Ссылки на используемые литературные и цифровые материалы обязательны.

Библиографическое описание можно условно разделить на две части: нормативные правовые акты и научная методическая литература. Нормативные правовые акты располагаются в соответствии с их юридической силой: международные законодательные акты – по хронологии; Конституция РФ; кодексы – по алфавиту; законы РФ – по хронологии; указы Президента РФ – по хронологии; акты Правительства РФ – по хронологии; акты министерств и ведомств в последовательности: приказы, постановления, положения; инструкции министерства – по алфавиту; акты – по хронологии.

Приложения к выпускной квалификационной работе оформляются как ее продолжение на последующих страницах или в виде отдельной части.

В приложения помещают необходимый для отражения полноты исследования вспомогательный материал, который при включении в основную часть выпускной квалификационной работы загромождал бы текст.

К вспомогательному материалу, включаемому в приложения, можно отнести:

- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- нормативные и финансовые документы по исследуемой проблематике;

–иллюстрации вспомогательного характера;

–акты отработок блюд, обоснования расчетов и т.д..

Общий объем выпускной квалификационной работы (без приложений) составляет 50-70 страниц выровненного по ширине компьютерного текста.

Оформление выпускной квалификационной работы

При выполнении и оформлении выпускных квалификационных работ необходимо руководствоваться Единой системой конструкторской документации (ЕСКД), системой проектной документации для строительства (СПДС), строительными нормами и правилами (СНиП, ВСН, ВНТП), которые распространяются на все виды проектной документации.

Требования к оформлению текста. Выпускная квалификационная работа должна быть написана грамотно, литературным языком, отредактирована и вычитана. Текст должен быть кратким, четким и не допускать субъективных толкований.

Требования к оформлению текста пояснительной записки выпускной квалификационной работы определяются ГОСТ 21.101-97 СПДС «Основные требования к проектной и рабочей документации», ГОСТ 2.105-95 ЕСКД «Общие требования к текстовым документам», а также данными методическими указаниями.

Страницы текста выпускной квалификационной работы должны соответствовать формату А4 (210x297 мм). Текст выпускной квалификационной работы (проекта) должен быть обрамлен рамкой с размерами от края листа 20 мм слева и по 5 мм с других сторон. Расстояние от рамки до границ текста в начале и в конце строк - не менее 5 мм, от верхней и нижней строки текста не менее 10 мм. Размер полей текста составляет: левое – 25 мм, правое – 10мм, верхнее 15 мм, нижнее (с учетом проставления номера страницы) – 15-20 мм. На листах, имеющих штамп с основной надписью, – на 10 мм выше штампа.

К защите принимаются только сброшюрованные в твердом переплете работы. Выпускная квалификационная работа должна быть выполнена с использованием компьютера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала, шрифт - Times New Roman, размер 14.

Текст выпускной квалификационной работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое — не менее 10 мм, верхнее и нижнее — не менее 20 мм, левое - не менее 30 мм (ГОСТ 7.32-2001, в ред. Изменения № 1 от 01.12.2005 г., ИУС № 12, 2005).

«ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ», «ПРИЛОЖЕНИЯ» служат заголовками структурных частей выпускной квалификационной работе. Заголовки структурных частей следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать прописными буквами, не подчеркивая.

Каждый раздел должен начинаться с новой страницы, и нумероваться в пределах всей пояснительной записки арабскими цифрами, точка в конце названия не ставится. Разделы, подразделы должны иметь заголовки. Пункты могут быть без заголовков. Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Расстояние

между заголовком раздела и текстом должно равняться 3,4 интервалам, между заголовками подраздела - 2 интервала. Не допускается размещать заголовки подразделов и названия пунктов на одной странице, а относящийся к ним текст - на следующей.

Оформление иллюстраций. Все иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) именуется в выпускной квалификационной работе словом «рисунок». Иллюстрации следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки. Фотоснимки размером меньше формата А4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

В выпускной квалификационной работе рекомендуется нумеровать рисунки арабскими цифрами в пределах всего документа. Например, *Рисунок 5*.

Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают посередине строки следующим образом: *Рисунок 2 — График загрузки котлов*.

При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 3».

Иллюстрации можно приводить в приложении. В таком случае они обозначаются отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, *Рисунок А.2*.

Оформление таблиц. Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзачного отступа в одну строку с ее номером через тире. Знак «№» не ставится. Таблицу следует располагать в выпускной квалификационной работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице, если ссылка на таблицу находится в нижней четверти листа. Ссылки в выпускной квалификационной работе должны быть на все таблицы. Таблицы, за исключением таблиц приложений, рекомендуется нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией в пределах раздела. Номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой, например: *Таблица 3.15*.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения, (например «*Таблица В.1*»), если она приведена в приложении В.

Таблица с большим количеством строк переносится на другой лист. При использовании компьютерного набора текста надпись «Продолжение таблицы» допускается не указывать (согласно изменениям 2006г к ГОСТ 2.105-95). При переносе таблицы на другой лист заголовок помещают только над ее первой частью, и в первой части таблицы нижнюю горизонтальную линию, ограничивающую таблицу, не проводят.

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф — со строчной буквы, если они со-

ставляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят.

Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, чем в тексте.

Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы не приводят, то в ней ставят прочерк.

Оформление формул. Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки.

Формулы в выпускной квалификационной работе следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах каждого раздела арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например (3.15).

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках. Пример – ... расчет количества потребителей производится по формуле (3.1).

В формулах в качестве символов следует применять обозначения, установленные соответствующими государственными стандартами. Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Первая строка пояснения должна начинаться со слова "где" без двоеточия после него.

Пример – объем, занимаемый продуктами V_n , дм^3 , вычисляют по формуле (3.26):

$$V_n = G / \rho, \quad (3.26)$$

где G – масса продукта, кг;

ρ – объемная плотность продукта, кг/дм^3 .

В выпускной квалификационной работе допускается выполнение формул рукописным способом черной пастой. Однако применение в одной формуле рукописных и компьютерных знаков не допускается.

Оформление графической части. Графическая часть является неотъемлемой частью выпускной квалификационной работы и отражает основные его результаты. Выполняются графические документы (чертежи, схемы, таблицы) с помощью специальных программ на компьютере с последующей распечаткой на листах формата А4 в соответствии с требованиями ГОСТ СПДС и ЕСКД.

Библиографические ссылки. Библиографическая ссылка является частью справочного аппарата документа и служит источником библиографической информации о документах – объектах ссылки. Библиографическая ссылка содержит библиографические сведения о цитируемом, рассматриваемом или упоминаемом в тексте документа другом документе (его составной части или

группе документов), необходимые и достаточные для его идентификации, поиска и общей характеристики.

Ссылки в пояснительной записке могут быть как внешними (относиться к использованным источникам), так и внутренними (ссылаться на части текста самой записки).

Внешняя ссылка представляет собой номер источника по списку использованных источников, заключаемый в квадратные скобки. Можно ссылаться сразу на несколько источников. При необходимости, ссылка может быть указана с точностью до страницы в источнике. Например, при ссылке на один источник используется запись вида [21] или [21;10], где вторая цифра обозначает номер страницы источника, из которого взята цитата; на несколько – [21;30,33–35].

Использование номера источника без квадратных скобок не допускается.

Ссылка указывает, что излагаемые положения, факты, рассуждения не принадлежат автору ВКР, а заимствованы им. С другой стороны, применение ссылок придаёт материалу больший вес и убедительность. Использование заимствованного материала без ссылки на источник недопустимо.

Цитата, включаемая в текст записки, выделяется кавычками и снабжается ссылкой на источник. Если цитата полностью воспроизводит одно или несколько предложений цитируемого текста, то она начинается с прописной буквы. Если же она органически входит в состав авторского предложения, то начинается со строчной буквы, даже если в источнике использовалась прописная. При цитировании допускается делать пропуски, обозначая их многоточием, если смысл цитаты не искажается. При ссылке, кроме номера источника, обязательно указывается страница, с которой взята цитата.

При ссылках на составные части, и элементы пояснительной записки указывают их номера. Например: «как описано в разд. 1», «см. п. 2.1.5», «как показано на рис. 3.1», «(рис. 3.1)», «в табл. 6.2», «подробнее – см. приложение Е».

Ссылки на номер формулы дают в круглых скобках, к примеру, «в формуле (6.1)».

Первую ссылку обычно делают по типу (на примере таблицы) «приведены в табл. 6.2» или «(табл. 6.2)». Повторные ссылки дают с сокращённым словом «смотри», например, «см. табл. 6.2». При значительной удалённости такой ссылки целесообразно также указывать номер листа, к примеру, «см. табл. 6.1, с. 57».

Библиографическое описание источников

В библиографический список должны входить источники, использованные при работе над ВКР. Источники в библиографическом списке следует располагать в порядке появления ссылок в тексте.

Допускаются постраничные сноски с фиксированием источника в нижнем поле листа.

Ссылки на источники, используемые в ВКР, оформляются в соответствии с ГОСТ 7.0.5 – 2008. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления.

Страницы выпускной квалификационной работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц работы. Номер страницы на титульном листе не проставляют. Каждый раздел работы следует начинать с новой страницы, подразделы на составные части не подразделяются.

Приложения не входят в установленный объем выпускной квалификационной работы, хотя общая нумерация страниц их охватывает.

Законченная выпускная квалификационная работа подписывается студентом на первом и последнем листе текста «Заключение» с указанием даты представления работы на кафедру.

Требования к выступлению студента на публичной защите выпускной квалификационной работы

По результатам прохождения процедуры предзащиты выпускной ВКР студент редактирует и дорабатывает текст своего выступления с учетом сделанных замечаний. Защита выпускной квалификационной работы проводится в установленное графиком время на заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с участием не менее 2/3 членов ее состава. Порядок защиты выпускной квалификационной работы определяется Положением о государственной итоговой аттестации выпускников автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

Защита имеет своей целью выявление степени раскрытия автором темы работы, самостоятельности и глубины изучения поставленных в ней проблем, обоснованности выводов и предложений. Защита работы проводится каждым студентом индивидуально.

На защите работы выпускники должны показать не только знание темы, но и степень владения научным методом познания, логическим и экономическим анализом исследуемых проблем; способность к самостоятельному научному труду, умение четко и ясно излагать свои мысли и выводы.

На защите работы студент выступает с заранее подготовленными тезисами доклада и демонстрирует иллюстрации (слайды презентации), обосновывающие логику изложения материала и полученные выводы.

Выпускники должны излагать доклад свободно. При этом речь должна быть ясной, стилистически точной, уверенной, что делает ее понятной и убедительной.

Студенту необходимо тщательно подготовиться к защите выпускной работы: ознакомиться с заключением; подготовить доклад примерно на 7–10 минут, в котором изложить цель, содержание и результаты исследования. Выводы и предложения работы необходимо иллюстрировать соответствующими таблицами и рисунками.

Вначале необходимо представиться и назвать тему работы. Далее раскрывается содержание работы в следующем порядке:

- актуальность выбранной проблемы;

- противоречие;
- проблемы и цель;
- объект, предмет исследования;
- задачи (соблюдать последовательность решаемых задач);
- выводы и рекомендации по работе.

Успешность защиты выпускной квалификационной работы состоит не только в хорошем докладе, но и грамотной презентации. Председатель и члены экзаменационной комиссии знакомятся с работой, слушают доклад и смотрят презентацию. Поэтому неудачная презентация может испортить доклад. Целью презентации является визуальное представление замысла автора, максимально удобное для восприятия слушателями и побуждающее их на позитивное взаимодействие с автором. В соответствии с этим, презентации, сопутствующие защите выпускной квалификационной работы можно разделить на сопровождающие и дополняющие. Сопровождающие презентации отражают содержание доклада, т.е. содержат ту же информацию. В данной презентации целесообразно акцентировать внимание на понятиях и определениях, статистических данных, выводах. Дополняющая презентация не воспроизводит содержание доклада, она его расширяет, детализирует. В качестве таких дополнений могут быть иллюстрации, соответствующие ходу доклада; графики, диаграммы, характеризующие динамику, изменения, соотношение; таблицы, схемы и т.д. При этом представляется информация, выходящая за рамки доклада, но имеющая на неё ссылки. Это может быть выражено фразами «Динамику развития Вы можете наблюдать на слайде 7», «Детально схема представлена на слайде 11» и т.п.

Количество слайдов должно быть от 8 до 15. При подготовке слайдов необходимо придерживаться общих правил оформления и представления информации.

Продолжительность защиты выпускной квалификационной работы не должна превышать 20 минут. В процессе защиты работы студент должен ответить на вопросы председателя и членов экзаменационной комиссии, которые задаются в целях выяснения защищаемых студентом положений.

Результаты защиты выпускных квалификационных работ определяются посредством открытого голосования членов государственной экзаменационной комиссии на основе оценивания научным руководителем, членами ГЭК.

При равном числе голосов голос Председателя государственной экзаменационной комиссии считается решающим.

По результатам ГИА обучающийся имеет право на апелляцию. Процедура проведения апелляции приведена в отдельном локальном нормативном актом университета – в Положении о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры.

Особенности проведения государственной итоговой аттестации для инвалидов и обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая атте-

стация проводится институтом с учетом особенностей их психофизического развития их индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Общие требования к проведению государственной итоговой аттестации выпускников с индивидуальными особенностями отражены в приказе Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.15, №636 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 28.04.2016 N 502).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение требований, изложенных в отдельном локальном нормативном акте университета – в Положении о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры, в том числе: требования к аудитории, присутствию в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользованию необходимыми техническими средствами, обеспечении возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории и другие помещения.

По письменному заявлению обучающегося инвалида на им ректора института (филиала) продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы может быть увеличена по отношению к установленной не более чем на 15 мин.

Все локальные нормативные акты Университета по вопросам проведения ГИА доводятся до сведения обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

4. Перечень примерных тем для выпускной квалификационной работы (примерные вопросы государственного экзамена)

1. Разработка блюд функционального назначения на основе растительного сырья с проектированием овощного цеха для ресторана.
2. Разработка новых технологий кулинарных изделий с использованием нетрадиционного сырья для питания спортсменов.
3. Разработка новых технологий кулинарных изделий с использованием нетрадиционного сырья для здорового питания.
4. Разработка новых технологий с использованием нетрадиционного сырья в производстве мучных кондитерских изделий и десертов.
5. Разработка программ организации питания при формировании этнографических туров в г. Мариинский Посад.
6. Разработка рекомендаций по применению клиентоориентированного подхода на предприятиях питания (на примере конкретного предприятия).
7. Разработка рецептур и технологии кулинарной продукции из творога для питания детей школьного возраста
8. Разработка рецептур и технологии фирменных напитков для коктейль-бара.
9. Разработка рецептур и технологий производства обогащенных мясных кулинарных изделий для здорового питания.

10. Разработка рецептур и технологий производства рубленых кулинарных изделий функционального назначения на основе мяса и овощей.
11. Разработка рецептур крупяных блюд повышенной биологической ценности.
12. Разработка рецептуры и технологии булочных изделий повышенной биологической ценности.
13. Разработка рецептуры и технологии кулинарной продукции из творога для питания детей дошкольного возраста.
14. Разработка рецептуры и технологии кулинарной продукции функционального назначения на молочной основе.
15. Разработка технологии продукции лечебно-профилактического назначения на основе рыбного сырья.
16. Разработка технологии продукции лечебно-профилактического назначения на основе овощного сырья.
17. Разработка технологии продукции лечебно-профилактического назначения на основе мясного сырья.
18. Разработка технологии продукции лечебно-профилактического назначения на основе молочного сырья.
19. Разработка технологии и ассортимента кондитерских изделий для лечебно-профилактического питания с использованием функциональных ингредиентов дикорастущего сырья.
20. Разработка технологии и ассортимента функциональных мясных кулинарных изделий.
21. Разработка технологии и ассортимента функциональных продуктов из творога.
22. Разработка технологии изделий из дрожжевого теста с использованием функциональных добавок.
23. Разработка технологии кулинарных изделий лечебно-профилактического назначения с использованием молочных продуктов.
24. Разработка технологии кулинарных изделий с использованием нетрадиционного сырья для здорового питания.
25. Разработка технологии приготовления, оформления и подачи фирменных блюд из теста в национальной кухне.
26. Разработка технологии продукции функционального назначения на основе овощного сырья с проектированием горячего цеха.
27. Разработка технологии продукции функционального назначения на основе мясного сырья с проектированием мясного цеха.
28. Разработка технологии производства и рецептур рыбной кулинарной продукции.
29. Разработка функциональных кулинарных изделий с использованием местного дикорастущего растительного сырья.
30. Расширение ассортимента и совершенствование технологии кулинарной продукции из кабачков.
31. Совершенствование технологии производства диетических кулинарных изделий из кексового теста.
32. Совершенствование технологии производства рыбоовощных фаршевых изделий с гарниром.
33. Совершенствование технологии производства рыба растительных фар-

- шевых изделий.
34. Разработка технологии кулинарных изделий пониженной энергетической ценности из заварного теста.
 35. Разработка технологии кулинарных изделий с использованием листовых овощей для здорового питания.
 36. Разработка технологии кулинарной продукции лечебно-профилактического назначения на основе ягодного сырья.
 37. Разработка технологии производства мясорастительных кулинарных продуктов для спортивного питания.
 38. Расширение ассортимента кулинарной продукции повышенной пищевой ценности для предприятий быстрого обслуживания.
 39. Разработка новых видов желированных десертов с использованием растительного сырья.
 40. Разработка рецептур и технологий блюд японской кухни повышенной пищевой ценности.
 41. Разработка функциональных блюд для школьников на основе комплексной оценки состояния питания.
 42. Разработка технологий булочных изделий для питания детей дошкольного возраста на основе натуральных обогатителей.
 43. Разработка рецептур и технологий фирменных блюд из мяса птицы, обогащенных растительными добавками.
 44. Разработка технологии и ассортимента кулинарной продукции с функциональными свойствами на основе рыбного фарша.
 45. Разработка рецептур и технологии безалкогольных напитков из натуральных компонентов.
 46. Разработка технологии и ассортимента блюд из творога лечебно-профилактического назначения.
 47. Разработка рецептур и технологий блюд функционального назначения с использованием морской капусты.
 48. Инновационные подходы к организации специального питания на предприятиях индустрии гостеприимства.
 49. Оценка конкурентоспособности и формирования конкурентных преимуществ услуг предприятия общественного питания (на примере конкретного предприятия).
 50. Проект детского кафе на 60 мест с игровой комнатой в г. Чебоксары.
 51. Проект детского кафе на 80 мест в развлекательном центре г. Новочебоксарск.
 52. Проект закусочной на 50 мест в г. Ядрин.
 53. Проект кафе русской кухни на 80 мест в г. Канаш.
 54. Проект кафе с вегетарианской кухней на 60 мест.
 55. Проект кафе с обслуживанием официантами на 50 мест в г. Шумерля.
 56. Проект кафе с китайской кухней на 40 мест.
 57. Проект кафе-пиццерии на 50 мест с обслуживанием официантами, г. Цивильск.
 58. Проект молодежного кафе на 100 мест с диско-баром.
 59. Проект молочного кафе на 50 мест.

60. Проект национального кафе чувашской кухни на 60 мест в г. Чебоксары.
61. Проект общедоступной столовой на 150 мест, г. Ульяновск.
62. Проект пиццерии на 60 мест, г. Алатырь.
63. Проект ресторана на 60 мест со спорт-баром.
64. Проект ресторана с итальянской кухней на 70 мест.
65. Проект столовой при доме отдыха на 100 мест.
66. Проект столовой при колледже на 120 мест.
67. Проект столовой при производственном предприятии на 120 мест, г. Чебоксары.
68. Проект столовой при производственном предприятии на 50 мест, г. Киров.
69. Проект столовой при производственном предприятии на 100 мест, г. Йошкар-Ола.
70. Проект шашлычной на 50 мест в зоне отдыха г. Чебоксары.

5. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для подготовки к государственной итоговой аттестации

нормативные правовые акты

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" [Текст]. – Москва: Дрофа, 2012. - 242с.
2. Технический регламент на молоко и молочную продукцию [Электронный ресурс] : федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ // КонсультантПлюс : [правовой сайт]. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_77679 (дата обращения: 03.04.2019).
3. Конституция Российской Федерации [Текст] : принята всенародным голосованием 12 дек.1993 г. : (с учетом поправок, внесенных законами Рос. Федерации о поправках к Конституции Рос. Федерации от 30 дек. 2008 г. № 6 -ФКЗ, № 7 –ФКЗ, от 5 февр. 2014 г. № 2-ФКЗ, от 21 июля 2014 г. № 11-ФКЗ) // Собрание законодательства Российской Федерации. – 2014. - № 31. – Ст. 4398.
4. Об охране окружающей среды [Электронный ресурс] : федер. закон от 10 янв. 2002 г. № 7-ФЗ : (в ред. от 28.12.2016) // КонсультантПлюс : [правовой сайт]. – Режим доступа : http://www.consultant.ru/cons_doc_LAW_34823.
5. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] : федер. закон от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 01.05.2019) КонсультантПлюс : [правовой сайт]. – Режим доступа : http://www.consultant.ru/cons_doc_LAW_34823.
6. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс] : федер. закон от 02 янв. 2000 г. № 29-ФЗ : (в ред. от 13.07.2015) // КонсультантПлюс : [правовой сайт]. – Режим доступа : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584.
7. О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федер. закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ : (в ред. от 03.07.2016) //

КонсультантПлюс : [правовой сайт]. – Режим доступа : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481.

8. Об основах государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2020 года Распоряжение Правительства РФ от 25 октября 2010 года №1873-р. –М.: Омега-Л, 2009. - 62 с.

9. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации. Указ Президента РФ от 30.01.2010 N 120 // КонсультантПлюс : [правовой сайт]. – Режим доступа : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481.

10. О состоянии здоровья населения в 2017 году: Государственный доклад. –М.: Минздрав России, 2018. –238 с.

11. Продукция пищевая специализированная. Продукция пищевая диетического лечебного и диетического профилактического питания. Термины и определения [Текст] : ГОСТ 33999-2016. - Введ. 2018-07-01. - Москва: Стандартинформ, 2017. - 13с.

12. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание [Текст] : ГОСТ Р 56746-2015. - Введ. 2016-03-01 – Москва: Стандартинформ, 2016. - 20с.

13. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст] : ГОСТ 32691-2014. - Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2015. - 10с.

14. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : ГОСТ 32692-2014 .- Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2015. – 11с.

15. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст] : ГОСТ 30389-2013.- Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2014. – 13с.

16. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст] : ГОСТ 30524-2013. - Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2014. – 25с.

17. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст] : ГОСТ 30390-2013. - Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2014. – 13с.

18. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст] : ГОСТ 31985-2013. – Введ. 2015-01-01. - Москва : Стандартинформ, 2015. – 12с.

19. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст] : ГОСТ 31984-2012. - Введ. 2015-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2014. – 7с.

20. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст] : ГОСТ 31987-2012. - Введ. 2015-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2014. -17с.

21. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст] : ГОСТ 31988-2012 - Введ. 2015-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2014. – 14с.

22. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст] : ГОСТ 31986-2012. - Введ. 2015-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2014. – 12с.
23. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции [Текст] : ГОСТ Р 54762-2011. - Введ. 2012-07-01. Москва: Стандартинформ, 2012. – 19с.
24. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания [Текст] : ГОСТ Р 54609-2011. - Введ. 2013-01-01. Москва: Стандартинформ, 2012. – 8с.
25. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции [Текст] : ГОСТ Р ИСО 22000-2007. - Введ. 2008-01-01. Москва: Стандартинформ, 2007. – 29с.
26. Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Системы управления охраной труда. Общие требования [Текст] : ГОСТ 12.0.230-2007. - Введ.-2009-07-01 – Москва: Стандартинформ, 2008.-16с.
27. Система качества. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Общие требования [Текст] : ГОСТ Р 51705.1-2001. - Введ. 2001-30-06. - Москва: Стандартинформ, 2009. – 10с.
28. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Текст] : СанПиН 2.3.2.1324-03. – Введ. 2003-25-06. - Москва : Минздрав России, 2003. – 24с.
29. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных помещений [Текст] : СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03. – Введ. 2003-15-06. - Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России, 2003. - 26с.
30. Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями на 10 июня 2016 года) [Текст] : СП 2.3.6.1079-01. – Введ. 2001-8-11. - Москва : Минздрав России, 2002. – 72с.
31. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Текст] : СанПиН 2.3.2.1078–01. – Введ. 2002-01-09. - Москва: Минздрав России, 2002. – 168с.
32. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений [Текст] : СанПиН 2.2.4.548–96. - Введ. 1996-01-10. – Москва : Госкомсанэпиднадзор России, 1997. – 12с.
33. Общественные здания и сооружения [Текст] : СНиП 31 - 06 – 2009. – Введ. 2010-01-01. – Москва : Минрегион России, 2009. - 24с.
34. Отопление, вентиляция и кондиционирование [Текст] : СНиП 41-01-2003– Введ. 2004-01-01. – Москва: Госстрой России, 2004. -42с.
35. Естественное и искусственное освещение [Текст] : СНиП 23 – 05 – 95. - Введ. 1996-01-01. – Москва : Госстрой СССР, 1996. -21с.
36. Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП [Текст] : МР 5.1.0096-14 - М.: Госсанэпидслужба России, 2015. – 72 с.

37. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации [Текст] : МР 2.3.1.2438-08. Москва : Минздрав России, 2008. – 39 с.

основная литература

1. Алешина Н. А. Основы лечебного питания / Н. А. Алешина. - М. : Вече, 2010. - 399 с. - (Медицинский справочник).
2. Амбражей И.М. Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.М. Амбражей. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. — 128 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67760.html>. -ЭБС "IPRbooks".
3. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа учебник для вузов : в 2 т. / Ю. М. Глубоков, [и др.] . - М. : Академия , 2010.
4. Арет В. А. Реология и физико-механические свойства пищевых продуктов : учебное пособие / В. А. Арет, С. Д. Руднев . - СПб. : Интермедия, 2014. - 245 с.
5. Аристов В. М. Инженерная графика : учебное пособие / В. М. Аристов, Е. П. Аристова . - М. : Путь ; Альянс , 2006. - 255 с.
6. Артемова Е. Н. Основы технологии продукции общественного питания : учебное пособие для вузов / Е. Н. Артемова . - Изд. 2-е, перераб. и доп . - М. : КноРус , 2010. - 331 с.
7. Артемова Е. Н. Основы технологии продукции общественного питания : учебное пособие для вузов / Е. Н. Артемова . - Изд. 2-е, перераб. и доп . - М. : КноРус , 2010. - 331 с.
8. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. А. Рогов, [и др.] . - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во , 2007. - 225 с.
9. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И. А. Рогов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>. — ЭБС "IPRbooks".
10. Бобренева И. В. Функциональные продукты питания : учебное пособие / И. В. Бобренева. - СПб. : Интермедия, 2014. - 177 с.
11. Бобренева И. В. Функциональные продукты питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Бобренева И. В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Интермедия, 2012.— 180 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30216>. — ЭБС "IPRbooks".
12. Бурашников Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс]: учебник/ Бурашников Ю. М., Максимов А. С., Сысоев В. Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 520 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14088>. — ЭБС "IPRbooks".
13. Быстров С. А. Экономика и организация ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. А. Быстров. - М.: Форум, 2011. - 464 с. -Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=226404>. - ЭБС "ZNANIUM.com".

14. Василенко З. В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Василенко З. В., Мацикова О. В., Болашенко Т. Н.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2013.— 304 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24076>. — ЭБС "IPRbooks".
15. Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 416 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24756>. — ЭБС "IPRbooks".
16. Васюкова А. Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании : учебное пособие / А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров . - М. : Дашков и К' , 2006. - 294 с. : ил.
17. Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430422>. - ЭБС "ZNANIUM.com".
18. Васюкова А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=41506>. - ЭБС "ZNANIUM.com".
19. Васюкова А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А. Т., Мячикова Н. И., Пучкова В. Ф.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 368 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24765>. — ЭБС "IPRbooks".
20. Вытовтов А . А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Электронный ресурс]: учебник / А. А. Вытовтов. - М.: НИЦ Инфра-М, 2012. - 576 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=291714>. - ЭБС "ZNANIUM.com".
21. Ганина В. И. Производственный контроль молочной продукции [Электронный ресурс]: учебник / В. И. Ганина, Л. А. Борисова, В. В. Морозова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 248 с.: ил. - (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа : <http://znanium.com/bookread2.php?book=417109>. - ЭБС "ZNANIUM.com".
22. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко . - СПб. : Троицкий мост , 2012. - 205 с.
23. Головина Л. Н. Инженерная графика [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Н. Головина, М. Н. Кузнецова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2011. - 200 с. -Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=443226>. - ЭБС "ZNANIUM.com".
24. Головина Л. Н. Инженерная графика [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Н. Головина, М. Н. Кузнецова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2011. - 200 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=443226>. - ЭБС "ZNANIUM.com".

25. Гурвич М. М. Лечебное питание : полный справочник / М. М. Гурвич, Ю. Н. Лященко. - М. : Эксмо, 2009. - 798 с. - (Новейший медицинский справочник).
26. Деликатная И. О. Безопасность товаров (продовольственных) [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. О. Деликатная, И. Ю. Ухарцева. - Минск: Выш. шк., 2012. - 252 с.-Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=507326>. -ЭБС "ZNANIUM.com".
27. Джабоева А. С. Технология продуктов общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. - М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. - 256 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=261674>. - ЭБС "ZNANIUM.com".
28. Джум Т. А. Организация и технология питания туристов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Джум, С. А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=232724>. - ЭБС "ZNANIUM.com".
29. Димитриев А.Д. и др. Биологическая и химическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / А.Д. Димитриев, Д.А. Димитриев, Н.В. Хураськина. М.: ООО "Издательский дом Центросоюза", 2013. - 164 с.
30. Домарецкий В. А. Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. А. Домарецкий. - М.: Форум, 2007. - 444 с. - (Высшее образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=127630>. - ЭБС "ZNANIUM.com".
31. Драгилев А. И. Технологическое оборудование кондитерского производства : учебное пособие для вузов / А. И. Драгилев, Ф. М. Хамидулин . - СПб. : Троицкий мост , 2011. - 360 с.
32. Дроздова Т. М. Физиология питания : учебник для вузов / Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский . - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во , 2007. - 349 с. - (Питание: практика, технология, гигиена, качество, безопасность)
33. Дроздова Т. М. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебник / Дроздова Т. М., Влощинский П. Е., Позняковский В. М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 351 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4145> .— ЭБС "IPRbooks".
34. Дуборасова Т. Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин : учебное пособие / Т. Ю. Дуборасова. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К', 2008. - 183 с.
35. Дунец Е. Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дунец Е. Г., Тамова М. Ю., Куликов И. А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2012.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40889>. — ЭБС "IPRbooks".
36. Дунец Е. Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Е. Г. Дунец, М. Ю. Тамова, И. А. Куликов . - СПб. : Троицкий мост , 2012. - 191 с.
37. Дунец Е. Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дунец Е. Г., Тамова М. Ю., Ку-

- ликов И. А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2012.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40889>.— ЭБС "IPRbooks".
38. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум . - М. : Магистр ; М. : ИНФРА-М , 2011. - 557 с.
39. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>. - ЭБС "ZNANIUM.com".
40. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум . - М. : Магистр ; М. : ИНФРА-М , 2011. - 557 с.
41. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>. - ЭБС "ZNANIUM.com".
42. Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>. - ЭБС "ZNANIUM.com".
43. Калашников А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания / А. Ю. Калашников . - М. : Проспект , 2008. - 379 с.
44. Ковалева И. П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Ковалева И. П ., Титова И. М., Чернега О. П.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Проспект Науки, 2012.— 168 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35802>. — ЭБС "IPRbooks".
45. Корнюшко Л. М. Механическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Л. М. Корнюшко . - СПб. : ГИОРД , 2006. - 282 с. : ил.
46. Ланин Г. А. Экономика перерабатывающих предприятий потребительской кооперации : учебное пособие / Г. А. Ланин . - М. : Вузовский учебник , 2011. - 157 с.
47. Лоусан Ф. Рестораны. Клубы. Бары : планирование, дизайн, управление : пер. с англ. / Ф. Лоусан . - 2-е изд . - М. : Проспект , 2008. - 385 с. : ил.
48. Митина Н. Дизайн интерьера [Электронный ресурс]: / Митина Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Альпина Паблишер, 2014.— 304 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/22847>. — ЭБС "IPRbooks".
49. Митина Н. Дизайн интерьера [Электронный ресурс]: / Наталия Митина. - М.: Альпина Паблишер, 2013. - 302 с.-Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519075>. -ЭБС "ZNANIUM.com".
50. Мудрецова-Висс К. А. Микробиология, санитария и гигиена : учебник для вузов / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина. - 4-е изд., испр. и доп. - М. : ИНФРА-М ; Форум, 2009. - 399 с. - (Высшее образование).

51. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания : учебник / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина, ред. Т. Т. Никуленкова . - М. : КолосС , 2007. - 247 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений)
52. Оборудование предприятий общественного питания учебник : в 3 ч. . Ч.1. Механическое оборудование / В. Д. Елхина, М. И. Ботов . - М. : Академия , 2010. - 416 с.
53. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И. Р. Смирнова, [и др.] . - СПб. : Троицкий мост , 2011. - 232 с.
54. Основы дизайна : конспект лекций . - М. : А-Приор , 2011. - 112 с.
55. Пасько О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пасько О. В., Бураковская Н. В., Кулагина Е. В.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.— 211 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26711>. — ЭБС "IPRbooks".
56. Пищевая химия : учебник для вузов / ред. А. П. Нечаев . - Изд. 4-е, испр. и доп. . - СПб. : ГИОРД , 2007. - 636 с.
57. Плеханова Е. А. Основы заготовительной деятельности предприятий : учебное пособие / Е. А. Плеханова, М. Н. Тимошина, Рос. ун-т кооп., Саран. кооп. ин-т . - Саранск : [б. и.] , 2008. - 155 с.
58. Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В. М. Позняковский . - 5-е изд., испр. и доп. . - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во , 2007. - 452 с.
59. Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В. М. Позняковский . - 5-е изд., испр. и доп. . - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во , 2007. - 452 с. - (Питание: практика, технология, гигиена, качество, безопасность)
60. Похлебкин В. В. История важнейших пищевых продуктов / В. В. Похлебкин . - М. : Центрполиграф , 2008. - 553 с. - (Классика кулинарного искусства)
61. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие для вузов / Т. В. Шленская, [и др.] . - СПб. : Троицкий мост , 2011. - 285 с.
62. Роева Н. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Н. Н. Роева . - СПб. : Троицкий мост , 2010. - 256 с.
63. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / ред. А. Т. Васюкова . - М. : Дашков и К' , 2008. - 815 с.
64. Теплов В. И. Физиология питания : учебное пособие / В. И. Теплов, В. Е. Боряев . - М. : Дашков и К' , 2006. - 451 с.
65. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс] : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/858884>. - ЭБС "ZNANIUM.com".
66. Тихомирова Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе : учебное пособие / Н. А. Тихомирова . - СПб. : Троицкий мост , 2010. - 447 с.

67. Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD : учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова . - СПб. : Троицкий мост , 2012. - 288 с.

68.

дополнительная литература

1. Васюкова А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415067>. - ЭБС "ZNANIUM.com".

2. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кацерикова Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010.— 332 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14389>. — ЭБС "IPRbooks".

3. Скурихин, И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания [Текст] / сост. И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. – М.: ДеЛи принт, 2008. – 276с.

6. Фонд оценочных средств для проведения итоговой аттестации

6.1. Критерии оценивания компетенций, шкала оценивания при проведении государственного экзамена

Государственный экзамен не предусмотрен.

6.2. Содержание выпускной квалификационной работы и его соотнесение с совокупным ожидаемым результатом освоения ООП ВО

Код компетенции	Содержание компетенции	Разделы ВКР						
		Введение	Глава 1	Глава 2	Глава 3	Заключение	Презентация	Защита ВКР
1	2	3						
Общекультурные компетенции (ОК)								
ОК-1	<i>способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции</i>		X					
ОК-2	<i>способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции</i>		X					
ОК-3	<i>способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности</i>		X	X				
ОК-4	<i>способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</i>						X	X
ОК-5	<i>способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</i>						X	X
ОК-6	<i>способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</i>		X	X	X	X	X	X
ОК-7	<i>способностью к самоорганизации и самообразованию</i>							X
ОК-8	<i>способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</i>							X
ОК-9	<i>способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</i>				X	X	X	
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)								

ОПК-1	<i>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</i>	X	X				X	X
ОПК-2	<i>способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</i>				X			
ОПК-3	<i>способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</i>				X			
ОПК-4	<i>готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</i>						X	X
ОПК-5	<i>готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</i>			X	X			
Профессиональные компетенции (ПК)								
ПК-1	<i>способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</i>	X	X	X	X	X	X	X
ПК-2	<i>владением современными информационными технологиями, способностью 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</i>	X	X	X	X	X	X	X
ПК-3	<i>владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и</i>	X	X	X	X	X	X	X

	<i>вибрации, освещенности рабочих мест</i>							
<i>ПК-4</i>	<i>готовностью 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</i>	X	X	X	X	X	X	X
<i>ПК-5</i>	<i>способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</i>	X	X	X	X	X	X	X
<i>ПК-6</i>	<i>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</i>	X	X	X	X	X	X	X
<i>ПК-7</i>	<i>способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</i>	X	X	X	X	X	X	X
<i>ПК-8</i>	<i>способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</i>	X	X	X	X	X	X	X
<i>ПК-9</i>	<i>готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</i>	X	X	X	X	X	X	X
<i>ПК-10</i>	<i>способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть си-</i>	X	X	X	X	X	X	X

	<i>стемой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</i>							
<i>ПК-11</i>	<i>способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</i>	X	X	X	X	X	X	X
<i>ПК-12</i>	<i>способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды</i>	X	X	X	X	X	X	X
<i>ПК-13</i>	<i>способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</i>	X	X	X	X	X	X	X
<i>ПК-14</i>	<i>способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</i>	X	X	X	X	X	X	X
<i>ПК-15</i>	<i>способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</i>	X	X	X	X	X	X	X
<i>ПК-16</i>	<i>способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов</i>	X	X	X	X	X	X	X
<i>ПК-17</i>	<i>способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых,</i>	X	X	X	X	X	X	X

	<i>энергетических и других видов ресурсов</i>							
<i>ПК-18</i>	<i>готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</i>	X	X	X	X	X	X	X
<i>ПК-19</i>	<i>владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</i>	X	X	X	X	X	X	X
<i>ПК-20</i>	<i>способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</i>	X	X	X	X	X	X	X
<i>ПК-21</i>	<i>готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации</i>	X	X	X	X	X	X	X
<i>ПК-22</i>	<i>способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</i>	X	X	X	X	X	X	X
<i>ПК-23</i>	<i>способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</i>	X	X	X	X	X	X	X
<i>ПК-24</i>	<i>способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</i>	X	X	X	X	X	X	X
<i>ПК-25</i>	<i>способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</i>	X	X	X	X	X	X	X
<i>ПК-26</i>	<i>способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспери-</i>	X	X	X	X	X	X	X

	ментальных данных проведенных исследований							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

6.3 Оценка содержания выпускной квалификационной работы и его соотношение с совокупным ожидаемым результатом освоения ООП ВО

Задания	Требования к выполнению	Формируемые компетенции	Критерии оценки по содержанию и качеству	Баллы
1. Введение	Обоснование актуальности выбранной темы, оценка степени разработанности темы, изложение комплекса решаемых задач	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5;	Актуальность темы убедительно обоснована и связана с реальными потребностями предприятия (группы предприятий, отрасли в целом), удовлетворение которых необходимо в настоящее время	5
			При обосновании актуальности не показана связь с реальными потребностями предприятия (группы предприятий, отрасли в целом), удовлетворение которых необходимо в настоящее время	4
			Актуальность темы обоснована неубедительно, общими, декларативными утверждениями	3
			Актуальность темы не обоснована	2
2. Глава 1	Теоретические, концептуальные, научные аспекты по выбранной тематике (рассматриваемой проблеме)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5;	Проведен анализ различных подходов к изучению исследуемого вопроса, показаны слабоизученные аспекты, подлежащие разработке	5
			Проведен анализ различных подходов к изучению исследуемого вопроса, но не выявлены слабоизученные аспекты, подлежащие разработке	4
			Анализ степени изученности проблемы заменен общей характеристикой научных публикаций	3
			Анализ степени изученности проблемы заменен конспектом учебной литературы	2
3. Глава 2	Проведение исследования и самостоятельный анализ собранного материала	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26;	Использовались собственные или оригинальные методики и инструменты исследования и анализа результатов	5
			Использовались традиционные методики и инструменты исследования и анализа результатов	4
			Использовались традиционные методики и инструменты исследования, отдельные результаты заимствованы у других исследователей	3
			Результаты исследования полностью заимствованы у других исследователей	2

4. Глава 3	Рекомендации по использованию полученных результатов для повышения эффективности деятельности предприятия (группы предприятий, отрасли в целом) в условиях выявленных тенденций и проблем	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26;	Убедительное обоснование практической значимости полученных результатов	5
			Полученные результаты могут использоваться в практической деятельности	4
			Результаты носят общий характер, не понятно их практическое (научное) значение	3
			Результаты необоснованны, поверхностны	2
5. Заключение	Выводы, соотносимые с целями, задачами и положениями, выносимыми на защиту	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26	Достигнута основная цель ВКР, полностью решены поставленные задачи	5
			Частично решены отдельные задачи ВКР	4
			Все поставленные задачи решены частично, что ставит под сомнение достижение основной цели ВКР	3
			Основная ВКР цель не достигнута	2
6. Презентация	Не менее 8 слайдов, отражающих основные достигнутые результаты ВКР	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26;	Полностью отражает основные достигнутые результаты ВКР	5
			Достаточно полно отражает основные достигнутые результаты ВКР	4
			Частично отражает результаты ВКР	3
			Имеет слабую связь с достигнутыми результатами	2
7. Защита ВКР	Доклад и ответы на вопросы комиссии	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-	Доклад четкий, раскрывающий основные положения ВКР, выдержанный регламент, полные ответы на вопросы комиссии	5
			Доклад раскрывает основные положения ВКР, выдержанный или частично выдержанный регламент, ответы относительно полные	4
			Доклад нечеткий, дающий основное понятие о ВКР, нарушение регламента, значительные затруднения при ответах	3

		17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК- 22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26;	Доклад расплывчатый, не раскрывающий содержание ВКР, нарушение регламента, практическое отсутствие ответов (правильных ответов)	2
--	--	--	---	---

Шкала оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы

Баллы	Оценка	Уровень сформированности компетенций
18-20	отлично	высокий
14-17	хорошо	хороший
10-13	удовлетворительно	достаточный
Менее 9	неудовлетворительно	недостаточный