

1. Общие положения

1.1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации

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

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО).

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

- оценка качества освоения образовательной программы;
- оценка уровня подготовки обучающегося к решению профессиональных задач;
- решение вопроса о присвоении выпускникам квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа об образовании и о квалификации, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации образца.

1.2. Структура государственной итоговой аттестации

Конкретные формы проведения государственной итоговой аттестации закрепляются в учебном плане по соответствующей образовательной программе в соответствии с требованиями, установленными ФГОС ВО. Государственная итоговая аттестация обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация производства продукции общественного питания» проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (бакалаврского проекта).

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

1.3. Требования к результатам освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация производства продукции общественного питания», определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, навыки и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программы направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация производства продукции общественного питания» выпускники должны обладать следующими общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Краткое содержание и структура компетенции. Характеристика (обязательного) порогового уровня формирования компетенции у выпускника вуза
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Знать: основные концептуальные понятия и категории, закономерности развития естественных и гуманитарных законов. Уметь: выделять причинно-следственные связи процессов и предметов; определять природу возникновения проблем. Владеть: общей философской терминологией и социально-психологическими навыками общения

		и управления.
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знать: историю и законы развития общественных процессов, текущие политические события и общественные течения. Уметь: анализировать исторические факты, события и процессы и применять исторические знания для оценки актуальной общественно-политической практики. Владеть: навыками системного мышления для выработки собственного целостного взгляда на проблемы общества, политики и экономики.
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	Знать: основы экономических теорий и экономических систем, бизнес-планирование и экономику предприятий питания Уметь: получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания, применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории, получать и обрабатывать экономическую информацию. Владеть: навыками экономического анализа деятельности предприятия, анализа производства продукции питания.
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Знать: особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности Уметь: ориентироваться в системе законодательных и нормативно-правовых актов РФ в различных сферах профессиональной деятельности.; Владеть: навыками работы с законодательными и нормативно-правовыми актами и подготовки основных корпоративных документов предприятий питания.
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать: лексико-грамматически минимум в объеме, необходимом для осуществления межличностного, профессионального и межкультурного взаимодействия. Уметь: использовать изученные языковые явления в устной и письменной формах в рамках обозначенной тематики и профессиональной сферы общения. Владеть: навыками речевого общения в сфере межличностного, профессионального и межкультурного взаимодействия.
ОК-6	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Знать: основы межличностного общения в коллективе на основе толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий Уметь: работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия Владеть: навыками межличностного общения.

ОК-7	способностью самоорганизации самообразованию	к и	Знать: основные подходы к саморазвитию личности. Уметь:самоорганизовывать свою деятельность, применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетенции. Владеть: навыками саморазвития и методами повышения квалификации.
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		Знать: методы и средства физической культуры. Уметь: самостоятельно применять методы и средства физической культуры для сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования; Владеть: навыками применения методов и средств физической культуры для обеспечения своего здоровья и здоровья коллектива
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций		Знать:принципы обеспечения безопасности жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности. Уметь: проводить анализ причин возникновения ЧС, разрабатывать мероприятия по их предупреждению, Владеть: основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий		Знать: сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере Уметь: работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет; работать с информацией в глобальных компьютерных сетях. Владеть: методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях;
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции		Знать: технологию производства блюд общественного питания,химическую природу и свойства пищевых систем и пищевого сырья, физико-химические процессы протекающие при производстве продукции, влияние сырья на

	питания различного назначения	качество и пищевую ценность продукции; Уметь: организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом, контролировать качество сырья и готовой продукции с использованием инструментальных методов. Владеть: методами составления рецептур и рационов питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; базовыми методами исследовательской деятельности.
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знать: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и услуг; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания, химические и физико-химические методы контроля качества продукции и сырья; Уметь: осуществлять технологический контроль и устанавливать соответствие продукции и услуг установленным требованиям ; проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; осуществлять контроль за технологическим процессом. Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания и услуг; практическими навыками работы с нормативной и технологической документации при осуществлении технологического контроля.
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знать: физические законы, определяющие эксплуатационные средства оборудования, процессов и аппаратов, виды технологического оборудования, требования техники безопасности при работе с оборудованием. Уметь: обеспечивать выполнение необходимых мер обеспечения безопасности при работе с оборудованием, Владеть: приемами безопасной эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	Знать: организацию производства на предприятиях общественного питания; основные особенности в организации питания и обслуживания различных категорий потребителей на предприятиях питания

	различных типов и классов	различных типов и классов. Уметь: ориентироваться в тенденциях развития современных форм обслуживания, организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; составлять меню для различных типов предприятий питания, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции. Владеть: нормативно-правовой базой в области организации питания и обслуживания различных групп потребителей, методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;
производственно-технологическая деятельность:		
ПК-1	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	Знать: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов производства, биохимические превращения, протекающие в пищевом сырье и влияющие на его качество. Уметь: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; применять технические средства для контроля технологических процессов и свойств сырья, разрабатывать техническую документацию продукции; организовывать производство кулинарной продукции; Владеть: навыками организации технологических процессов производства продукции питания; навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы	Знать: современные информационные технологии, системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере. Уметь: работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с

	деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет. Владеть: методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; навыками применения современных программных средств, инновационных и информационных технологий.
ПК-3	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	Знать: требования техники безопасности, в том числе пожарной безопасности на предприятиях питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; санитарно-гигиенические требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, нормативные документы устанавливающие требования к предприятиям питания. Уметь: проводить контроль параметров микроклимата, воздуха, шума, вибрации, освещенности и устанавливать их соответствие требованиям. Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, навыками контроля соблюдения требований производственной санитарии.
ПК-4	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	Знать: средства и методы повышения безопасности, экологичности технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к безопасности продукции, инновации в области технологических процессов и холодильных технологий, влияние кулинарной обработки на пищевую ценность, Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, производить продукцию общественного питания и обосновывать принятие технического решения при разработке новых технологических процессов, выбирать технические средства, технологии и сырье с учетом экологических последствий их применения и безопасности. Владеть: навыками обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов, базовыми методами исследовательской деятельности, направленной

		на внедрение новых технологий.
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знать: виды и рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания. Уметь: рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; Владеть: методами расчета производственной мощности и эффективность работы технологического оборудования, навыками оценки и планирования внедрения инноваций на предприятиях питания.
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: отечественные и международные стандарты, нормативные документы, регулирующие деятельность предприятий питания; виды технической и технологической документации; бухгалтерскую документацию. Уметь: разрабатывать техническую и технологическую документацию в условиях действующего производства продуктов питания, использовать нормативную документацию для организации производства и контроля качества продукции и услуг; Владеть: навыками организации документооборота по производству на предприятии питания; навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.
проектная деятельность:		
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; проектирование и реконструкцию предприятий питания. Уметь: разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции предприятия питания различных типов. Владеть: навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования; навыками планировки и оснащения предприятий питания.
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования	Знать: методы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, основы проектирования и реконструкции предприятий питания.

	предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Уметь: проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания. Владеть: компьютерными программами, составлением технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса.
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знать: правила составления проектной документации; особенности ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками оборудования; Уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования. Владеть: методиками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

2. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

2.1. Цель и задачи выпускной квалификационной работы (ВКР)

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

При выполнении бакалаврского проекта обучающиеся должны показать способность и готовность, опираясь на полученные знания, умения, навыки и сформированные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально

излагать специальную информацию, научноаргументировать и защищать свою точку зрения.

При выполнении бакалаврского проекта обучающийся должен:

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

2.2. Перечень тем выпускных квалификационных работ

1. Проект ресторана на ___ мест с немецкой кухней
2. Проект ресторана на ___ мест с японской кухней
3. Проект ресторана на ___ мест с французской кухней
4. Проект ресторана на ___ мест с итальянской кухней
5. Проект ресторана на ___ мест
6. Проект ресторана на ___ мест с банкетным залом на ___ мест
7. Проект рыбного ресторана на ___ мест
8. Проект ресторана на ___ мест с латиноамериканской кухней
9. Проект ресторана на ___ мест с открытой кухней
10. Проект ресторана на ___ мест при гостиничном комплексе
11. Проект кафе на ___ мест с греческой кухней
12. Проект кафе с русской кухней на ___ мест
13. Проект кафе-пиццерии на ___ мест
14. Проект кофейни на ___ мест
15. Проект кафе-кондитерской на ___ мест с кондитерским цехом
16. Проект кафе общего типа на ___ мест
17. Проект кафе на ___ мест с белорусской кухней
18. Проект кафе-вареничной на ___ мест
19. Проект кафе-пельменной на ___ мест
20. Проект кафе-чебуречной на ___ мест
21. Проект кафе-мороженого на ___ мест
22. Проект молодежного кафе на ___ мест
23. Проект кафе на ___ мест, специализирующегося на приготовлении блюд кухни народов Кавказа
24. Проект кафе-блинной на ___ мест
25. Проект кафе на ___ мест
26. Проект кафе на ___ мест при железнодорожном вокзале
27. Проект кафе на ___ мест при офисном центре
28. Проект кафе на ___ мест с самообслуживанием

29. Проект кафе на ____ мест, специализирующегося на приготовлении блюд из морепродуктов и рыбы
30. Проект кафе-караоке на ____ мест
31. Проект кафе-бара, специализирующегося на реализации пива, на ____ мест
32. Проект детского кафе на ____ мест
33. Проект кафе-чайной на ____ мест
34. Проект гриль-бара на ____ мест с открытой кухней
35. Проект предприятия быстрого обслуживания на ____ мест
36. Проект столовой на ____ мест при промышленном предприятии
37. Проект диетической столовой на ____ мест
38. Проект закусочной на ____ мест
39. Проект пирожковой на ____ мест
40. Проект общедоступной столовой на ____ мест
41. Проект школьной столовой на ____ учащихся
42. Проект столовой на ____ мест при учебном заведении
43. Проект столовой при санатории на ____ отдыхающих
44. Проект социальной столовой на ____ мест
45. Проект кафе-кондитерской на ____ мест
46. Проект вегетарианского кафе на ____ мест
47. Проект кафе на ____ мест, специализирующегося на реализации блюд из мяса птицы
48. Проект кафе на ____ мест при аэровокзале
49. Проект кафе на ____ мест, специализирующегося в приготовлении блюд на гриле
50. Проект кафе-молодежного на ____ мест
51. Проект кафе-вареничной на ____ мест
52. Проект кафе на ____ мест с армянской кухней
53. Проект кафе-клуба на ____ мест
54. Проект кафе на ____ мест с индийской кухней
55. Проект кафе на ____ мест, расположенного в Белгородской области
56. Проект кафе европейской кухни на ____ мест
57. Проект кафе на ____ мест с японской кухней
58. Проект кафе на ____ мест с барной стойкой
59. Проект кафе на ____ мест с кухней народов Кавказа
60. Проект литературного кафе на ____ мест
61. Проект кафе на ____ мест с русской кухней
62. Проект столовой закрытого типа на ____ мест при предприятии
63. Проект столовой на ____ мест при финансовом учреждении
64. Проект столовой для персонала торгового центра на ____ мест
65. Проект столовой на ____ мест, работающей в вечернее время как кафе
66. Проект диетической столовой на ____ мест
67. Проект бара на ____ мест
68. Проект диско-бара на ____ мест
69. Проект пивного ресторана на ____ мест

70. Проект ресторана на ____ мест с украинской кухней
71. Проект ресторана на ____ мест с русской кухней
72. Проект ресторана на ____ мест, специализирующегося на блюдах рыбы и морепродуктов
73. Проект шашлычной на ____ мест
74. Проект кофейни на ____ мест
75. Проект спорт-бара на ____ мест
76. Проект таверны на ____ мест
77. Проект предприятия быстрого обслуживания на ____ мест, специализирующегося на приготовлении блюд из макаронных изделий
78. Проект предприятия быстрого обслуживания на ____ мест с барной стойкой
79. Проект неспециализированного предприятия быстрого обслуживания на ____ мест
80. Проект блинной на ____ мест
81. Проект ресторана на ____ посадочных мест при гостиничном комплексе

2.3. Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы

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

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

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

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

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

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

Пояснительная записка бакалаврского проекта должна в сжатой и четкой форме раскрывать творческий замысел проекта, содержать описание методов исследований, принятых способов расчетов и сами расчеты, описание проведенных экспериментов, их анализ, выводы, технико-экономическое сравнение вариантов и, при необходимости, сопровождаться

иллюстрирующими материалами: графиками, эскизами, диаграммами, фотографиями, техническими характеристиками и т.д.

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

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

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

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

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

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

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

иллюстрации вспомогательного характера и т.д.

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

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

2.4. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы

Работа оформляется на русском языке.

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

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

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

Сокращения слов в тексте (кроме общепринятых) не допускаются.

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

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

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

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

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

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

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

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

Весь цифровой материал, имеющийся в работе, должен оформляться в виде таблиц. Таблицу следует располагать в работе непосредственно после

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

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

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

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

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

Описание библиографических источников следует оформлять в соответствии с ГОСТ 7.1-2003 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

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

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

Текст работы должен быть переплетен (сброшюрован).

2.5. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

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

квалификационной работы, руководителя ВКР и консультанта (при необходимости).

Руководитель выпускной квалификационной работы:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Защита бакалаврского проекта происходит на открытом заседании ГЭК. Для изложения содержания работы обучающемуся предоставляется не более 7-10 минут. При этом обучающийся вправе использовать мультимедийное оборудование (например, для презентации доклада), а также формировать раздаточный (иллюстрационный) материал для членов ГЭК. По окончании доклада обучающемуся задают вопросы председатель, члены комиссии, присутствующие. Вопросы могут относиться непосредственно к теме бакалаврского проекта, а также касаться смежных тем.

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

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

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

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

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

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

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

При защите выпускной квалификационной работы оценивается:

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

После закрепления приказом ректора университета за обучающимся темы выпускной квалификационной работы и назначении руководителя ВКР, обучающиеся получают задания и доступ к ним в личных кабинетах в электронной информационно-образовательной среде университета, которые позволяют оценить освоение компетенций обучающимися и являются обязательными для выполнения в процессе подготовки выпускной квалификационной работы. Задания представлены в таблице 1.

Таблица 1

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

Перечень компетенций		Задания на выпускную квалификационную работу
Код	Характеристика	
ОК-1	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Определить цели и задачи исследования на основе обобщения и систематизации результатов научной мысли по проблематике выпускной квалификационной работы
ОК-2	способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Обосновать актуальность исследования, направленную на выявление степени разработанности и вопросов, требующих решения
ОК-3	способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Осуществить расчеты основных прогнозируемых экономических показателей проектируемого предприятия на основе экономических знаний
ОК-4	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Использовать знания правовых и нормативных документов регулирующих деятельность предприятий общественного питания при выполнении выпускной квалификационной работы

ОК-5	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Подготовить аннотацию на иностранном языке, провести документирование результатов исследования в форме бакалаврского проекта
ОК-6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Рассмотреть должностную инструкцию работников предприятия общественного питания с учетом требований к умению работать в коллективе
ОК-7	способность к самоорганизации и самообразованию	Спланировать и выполнить график выполнения выпускной квалификационной работы в установленный срок
ОК-8	способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Изучить использование методов и средств физической культуры для обеспечения профессиональной деятельности работников предприятия общественного питания
ОК-9	способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Предусмотреть для проектируемого предприятия мероприятия по охране труда и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-1	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Осуществить поиск, хранение, обработку и анализ информации по теме выпускных квалификационных работ, оформить результаты исследования с использованием информационных и сетевых технологий
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Предложить рецептуру и технологию приготовления блюда для расширения ассортимента продукции проектируемого предприятия

ОПК-3	способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Представить последовательность контроля качества блюд, выпускаемых предприятием общественного питания
ОПК-4	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Осуществить подбор оборудования для проектируемого предприятия с учетом его технических характеристик и выполнить планировочные решения производственных проблем с учетом техники безопасности
ОПК-5	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Разработать производственную программу проектируемого предприятия
ПК-1	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Выполнить технологическую схему приготовления вновь разработанного блюда с указанием временных и температурных режимов, а так же других технологических параметров технологического процесса
ПК-2	владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Применить современные информационные технологии и прикладные программы для выполнения технологических и экономических расчетов и выполнения графической части проекта

ПК-3	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Учитывать требования техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест при выполнении компоновочных решений производственных и прочих помещений проектируемого предприятия
ПК-4	готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Разработать меню проектируемого предприятия с учетом осуществления на проектируемом предприятии современных технологических процессов производства
ПК-5	способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Выполнить расчеты технологического оборудования с учетом эффективности его использования и производственной мощности предприятия, подобрать наиболее современные виды оборудования
ПК-6	способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Оформить технико-технологическую карту или технологическую инструкцию на разработанное блюдо, использовать нормативную, техническую и технологическую документацию при выполнении выпускной квалификационной работы
ПК-27	способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Выполнить планировочное решение проектируемого предприятия с учетом требований СНиП

ПК-28	готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Отразить результаты поиска, выбора и использование информации в области проектирования в результатах проекта. Представить чертежи проектируемого предприятия (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования) в соответствии с утвержденной темой ВКР
ПК-29	готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Выполнить оценку экономической эффективности капиталовложений при реализации принятых проектных решений

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

Таблица 2

Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

ФИО обучающегося _____			
обучающегося ____ курса _____ формы обучения группы _____			
Перечень компетенций		Показатели оценки	Отметка о выполнении
Код	Характеристика		

В процессе защиты каждый из членов государственной экзаменационной комиссии самостоятельно оценивает уровень

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

Таблица 3

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

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

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

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

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

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

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

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

Протоколы заседаний комиссий подписываются председателем и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

ПРОТОКОЛ № _____
заседания государственной экзаменационной комиссии
(высшее образование)

« ____ » _____ 20 ____ г.

По рассмотрению выпускной квалификационной работы – _____
 (бакалаврский проект) _____ обучающегося _____
 (фамилия, имя, отчество)

_____ (направление подготовки, форма обучения)

на тему:

Присутствовали: председатель _____
члены: _____

_____ выполнена под руководством
(бакалаврская работа / бакалаврский проект)

_____ уч. степень, должность, ФИО
Консультант:

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

В ГЭК представлены следующие материалы:

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

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

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

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

Признать, что обучающийся выполнил и защитил

(указать вид ВКР)

с оценкой _____

Присвоить _____
(фамилия, имя, отчество)

квалификацию _____

Председатель ГЭК _____

Секретарь ГЭК _____

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

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

Критерии оценки

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

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

Выпускная квалификационная работа полностью соответствует установленным требованиям, выполнена и представлена на кафедру в надлежащие сроки и оформлена в соответствии с действующими нормативами. Содержание работы отличается актуальностью и практической

значимостью. Работа основана на исследовании значительного массива источников и научной литературы. Разработанный проект и концепция предприятия питания отличается оригинальностью, все расчеты выполнены в полном объеме, разработана рецептура нового блюда, технологическая документация на него, доказана экономическая целесообразность проекта. Выводы, отражают основное содержание работы и рекомендации по развитию предприятия.

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

Оценка «хорошо»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствуют о сформированности у выпускника всех общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций. Сделано технико-экономическое обоснование проекта и обоснована концепция проектируемого предприятия, все расчеты выполнены в полном объеме, разработана рецептура нового блюда или усовершенствована рецептура и технология существующего блюда, разработана технологическая документация на него, доказана экономическая целесообразность проекта. Выводы, отражают основное содержание работы.

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

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

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

Содержание работы не отличается существенной актуальностью и практической значимостью. Работа основана на недостаточном для исследования данной темы объеме источников и научной литературы. Сделано технико-экономическое обоснование проекта и обоснована

концепция проектируемого предприятия, все расчеты выполнены в полном объеме, усовершенствована рецептура и технология существующего блюда, разработана технологическая документация на него, осуществлен расчет основных экономических показателей проектируемого предприятия.

Выводы, сформулированные в работе, носят вторичный характер. В ходе защиты обучающийся демонстрирует минимальные навыки владения методами публичного выступления и научной дискуссии. Отзыв руководителя и рецензия рецензента (при наличии) указывают на существенные недостатки в отношении обучающегося к написанию ВКР, выполнению заданий по освоению компетенций при ее выполнении.

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

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

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

Таблица 5

Шкала оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы

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

2.7. Порядок сдачи и рассмотрения апелляций

2.7.1. По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

2.7.2. Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и(или) несогласии с результатами государственного экзамена

2.7.3 Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

2.7.4 Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, а также письменные ответы обучающегося (при их наличии) (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы)

2.7.5 Апелляция не позднее 2 рабочих дней со дня ее подачи рассматривается на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию. По результатам заседания апелляционной комиссии оформляется протокол по форме, установленной Регламентом работы апелляционной комиссии, создаваемой при проведении государственной итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования-программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры. Заседание апелляционной комиссии может проводиться в отсутствие обучающегося, подавшего апелляцию, в случае его неявки на заседание апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию в течении 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

2.7.6. При рассмотрении апелляции о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об отклонении апелляция, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося не подтвердилось и (или) не повлияло на результат государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося подтвердилось и повлияло на результат государственного аттестационного испытания.

В случае, указанном в абзаце третьем настоящего пункта, результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную

экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные Университетом.

2.7.7 При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного экзамена апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата государственного экзамена;

- об удовлетворении апелляции и выставления иного результата государственного экзамена.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннуляции ранее выставленного результата государственного экзамена и выставление нового.

2.7.8. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

2.7.9 Повторное проведение государственного испытания обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии председателя или одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в Университете в соответствии со стандартом.

2.7.10. Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

2.7.11 Порядок работы апелляционной комиссии, ее состав, процедура апелляции, а также примерная форма апелляции предусмотрены Регламентом работы апелляционной комиссии создаваемой при проведении государственной итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования, программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры.

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

Перечень нормативной литературы

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ №2300-1 от 17.02.1996 года (действующая редакция).- М.: Омега-Л. 2015. -32с.

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

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. — М.: Издательский центр «Академия», 2013 — 416с.— (Сер. Бакалавриат).

2. Бредихина О.В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова - СПб: Троицкий мост, 2014 - 192 с.

3. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум. / А.Т. Васюкова - М: Дашков и К, 2014 - 144 с.

4. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / А.Т. Васюкова, Славянский А.А., Куликов Д.А. - М: ИТК "Дашков и К", 2015 – 496 с.

5. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с.

6. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 368 с.

7. Дедкова Е.В. Повышение качества мяса за счёт внедрения в корм животным активизированного мела-антиоксиданта: Монография - Курский институт кооперации (филиал) АНО ВПО «Белгородский университет кооперации, экономики и права» – Курск, 2014. – 92 с.

8. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 930 с

9. Матвеева Е. Карвинг: мастер-класс по украшению блюд своими руками. / Матвеева Е.- Ростов н/Д, 2013.- 93 с.

10. Махлис, А.А. Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам / А.А. Махлис, А.Л. Сагайдачная. - М.: Гуманитарный издательский

центр ВЛАДОС, 2013. - 152 с. [Электронный ресурс]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=234858](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=234858)

11. Могильный, М.П. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции: Учебное пособие / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская - М: ДеЛи плюс, 2013 - 431 с.

12. Молчанова, Е.Н. Физиология питания: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" и 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / Е. Н. Молчанова. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. - 240 с.

13. Основы микробиологии: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. - 5-е изд., испр. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 384 с.: ил. - (Высшее образование).

14. Пехтерева Н.Т. Сенсорный анализ пищевых продуктов: Учебное пособие / Н.Т. Пехтерева, Н.М. Белецкая – Белгород: Издательство БУПК, 2011.- 149 с.

15. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В. М. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с.- (Высшее образование: Бакалавриат)

16. Ремнев А.В. Биологически активные добавки и пищевые продукты: Учебное пособие / А.В. Ремнев, В.И. Еременко - Курск, 2015 - 171 с.

17. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Учебник / Е.А. Рубина - М: Академия, 2011. – 272 с.

18. Шленская Т.В. Проектирование предприятий общественного питания / Т. В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова - СПб: Троицкий мост, 2011 – 288с.

2.8.2. Перечень периодических изданий

1. Вестник Белгородского университета кооперации, экономики и права.
2. Техника и технология пищевых производств
3. Товаровед продовольственных товаров

2.8.3. Перечень Интернет-ресурсов

1. www.gost.ru. Официальный сайт Росстандарта, содержащий информацию о действующих нормативных документах [Электронный ресурс].
2. <http://www.eurasiancommission.org/> Официальный сайт Евразийской экономической комиссии;
3. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);

4. <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».
5. <http://www.fao.org/> – сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов.
6. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
7. <http://www.foodprom.ru>. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].
8. <http://www.oeco.ru/> Экологический онлайн-журнал.
9. Мастер-классы [Электрон. ресурс]: Блюда из овощей: 1. Современные тенденции здорового питания в меню вашего ресторана. 2. Овощи как элемент оформления и украшения блюд: DVD-программа № 83. – Электрон. дан. / Е. Быков; ПИР-2005; Крокус-Экспо. – М.: Студия-17, 2012. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).
10. Мастер-классы [Электрон. ресурс]: блюда из птицы в кухне средиземноморья В. Бездарко; Фруктовые эмульсии, использование сифона в кондитерских изделиях / Н. Бернарде: DVD-программа № 79. – Электрон. дан. / ПИР-2005; Крокус-Экспо. – М.: Студия-17, 2013. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).
11. Мастер-классы [Электрон. ресурс]: Специи в русской кухне / OlegAlasi; Кухня Таиланда / И. Лазерсон; Техасско-мексиканская кухня / К. Балаханов: DVD программа № 29 Электрон. дан. / ПИР-2003; Крокус-Экспо. – М.: Студия-17 2013. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).
12. Мастер-классы [Электрон. ресурс]: Русская кухня / Н. Акуличев; Болгарская кухня / З. Акбашев: DVD-программа № 61 – Электрон. дан. / ПИР-2005; Крокус-Экспо. – М.: Студия-17, 2015. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).
13. Мастер-классы [Электрон. ресурс]: Современные тенденции в русской кухне / Е. Быков; Стиль модерн в горячих блюдах европейской кухни / К. Зебрин: DVD- программа № 68. – Электрон. дан. / ПИР-2005; Крокус-Экспо. – М.: Студия-17, 2013. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).
14. Мастер-классы [Электрон. ресурс]: Авторская пивная кухня: DVD программа. – Электрон. дан. / ПИР-2003; Крокус-Экспо. – М.: Студия-17, 2012. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена и одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин «23» декабря 2015 г. № 11.

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин



С.М. Клевцов

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

Утверждаю:



Ректор университета,
профессор

В.И. Теплов
В.И. Теплов

«30» августа 2016 года

**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В
ПРОГРАММУ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ НА
2016/2017 учебный год**

по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

направленность (профиль) подготовки: Технология и организация производства продукции общественного питания
год начала подготовки – 2015

Раздел документа	Содержание изменений
1. Общие положения	Изменения не вносились
2. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения	Изменения не вносились
3. Структура государственной итоговой аттестации	Изменения не вносились
4. Процедура оценивания	Актуализирована тематика выпускных квалификационных работ, утвержденная приказом

результатов освоения образовательной программы	ректора Белгородского университета кооперации, экономики и права «Об утверждении перечня тем выпускных квалификационных работ (тематика выпускных квалификационных работ) в 2016/2017 учебном году»
5. Перечень литературных и иных источников, необходимых для подготовки к государственной итоговой аттестации	Добавлены печатные издания – учебная литература, необходимые для подготовки к государственной итоговой аттестации: 1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 380 с.

Программа государственной итоговой аттестации изменена и одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин  Клевцов С.М.
 Протокол от «29» августа 2016 г. № 1

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

Утверждаю:
Ректор университета,
профессор



В.И. Теплов

«30» августа 2017 года

**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В
ПРОГРАММУ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ НА 2017/2018 учебный год**

по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

направленность (профиль) подготовки: Технология и организация производства продукции общественного питания

год начала подготовки – 2017

Раздел документа	Содержание изменений
1. Общие положения	Изменения не вносились
2. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения	Изменения не вносились
3. Структура государственной итоговой аттестации	Изменения не вносились
4. Процедура	Актуализирована тематика выпускных

оценивания результатов освоения образовательной программы	квалификационных работ, утвержденная приказом ректора Белгородского университета кооперации, экономики и права «Об утверждении перечня тем выпускных квалификационных работ (тематика выпускных квалификационных работ) в 2018/2019 учебном году» от 09.06.2017г. № 262.
5. Перечень литературных и иных источников, необходимых для подготовки к государственной итоговой аттестации	Добавлены печатные издания – учебная литература, необходимые для подготовки к государственной итоговой аттестации: 1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 380 с.
6. Порядок обновления образовательной программы	1. В связи с вступлением в силу Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017г. № 301: 2. Исключен из нормативной правовой базы разработки ОПОП Приказ Минобрнауки России от 19 декабря 2013 г. №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»

Программа государственной итоговой аттестации изменена и одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин

Протокол от «29» августа 2017 г. № 1



Маньшин А.А.

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

итоговой аттестации	
4. Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы	Изменения не вносились
5. Перечень литературных и иных источников, необходимых для подготовки к государственной итоговой аттестации	Добавлены печатные издания – учебная литература и электронные ресурсы, необходимые для подготовки к государственной итоговой аттестации: 1. Догаева, Л. А. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий [Текст] : курс лекций для студентов направления подгот. бакалавриата "Технология продукции и организация общественного питания" / Л. А. Догаева. - Белгород : Изд-во БУКЭП, 2018. - 151 с. - Б. ц. 2. Развитие общественного питания Белгородской области в 2017 году [Электронный ресурс] : аналит. мат. / Росстат; Белгородстат. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 456 Кб). - Белгород : [б. и.], 2018.

Программа государственной итоговой аттестации изменена и одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин

Зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин


Маньшин А.А.

Протокол от «29» августа 2018 г. № 1

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

КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)



«09» января 2019 года

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

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

Раздел документа	Содержание изменений
I. Общие положения	Изменения не вносились
II. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения	Изменения вносятся в пункт 2.7. Перечень рекомендуемой литературы для подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы: Из программы государственной итоговой аттестации исключена литература, размещенная в ЭБС «КнигаФонд», в связи с ликвидацией ЭБС «КнигаФонд», а также прекращением 31.12.2018 г. действия договора с ООО «Директ-Медиа» от 16.07.2018 г. <i>Подпункт 2.7.1. Перечень литературы, имеющейся в библиотеке университета:</i> Добавлены печатные издания – учебная литература, необходимая для подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы: 1. Исаенко А.В., Ковальченко Н.А., Коршик Т.С., Кравец Е.В. Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (бакалаврского проекта) / Авт.- сост. А. В. Исаенко, Н. А. Ковальченко, Т. С. Коршик, Е. В. Кравец. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2016. – 282 с. 2. Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов [Текст]: учебное пособие (для прикладного

	бакалавриата) / М.П. Щетинин, О.В. Пасько, Н.В. Бураковская // . 2018г- 287 с. 2. <i>Подпункт 2.7.2. Перечень электронных ресурсов:</i> Добавлены электронные ресурсы – учебная литература, необходимая для подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы: 1.Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2018. - 416 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172 2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2018. - 496 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 477 - 478 - ISBN 978-5-394-02516-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839
--	---

Программа государственной итоговой аттестации изменена и одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин

Зав. кафедрой
товароведно-технологических дисциплин
Протокол от «09» января 2019 года №5-а

 Н.Д. Тутов

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

КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

Утверждено:
Ректор университета,
профессор

В.И. Теплов
«30» августа 2019 года

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

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

Раздел документа	Содержание изменений
I. Общие положения	Изменения не вносились
II. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения	Изменения вносятся в пункт 2.2 Перечень тем выпускных квалификационных работ: Обновлены темы выпускных квалификационных работ на 2019-2020 учебный год в соответствии с приказом ректора университета от 06.06.2019 №231 Изменения вносятся в пункт 2.7. Перечень рекомендуемой литературы для подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы: <i>Подпункт 2.7.1. Перечень литературы, имеющейся в библиотеке университета:</i> Добавлены печатные издания – учебная литература, необходимая для подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы: 1. Борисенко А.А. Технология продукции общественного питания: учебно-наглядное пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Ставрополь: Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, 2017. – 32 с. Внесены изменения, связанные с заключением договора с ООО «КноРус медиа» сроком с 24.05.2019 г. по 24.05.2020 г.

	изменен срок действия договора, а также с заключением договора с ООО «НексМедиа» сроком с 01.09.2019 г. по 31.08.2020 г. изменен срок действия договора
--	---

Программа государственной итоговой аттестации изменена и одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин

И.О. Зав. кафедрой
товароведно-технологических дисциплин
Протокол от «30» августа 2019 года №1



Н.Д. Тутов

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

КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

Утверждаю:
Ректор университета,
профессор



В.И. Теплов

«09» января 2020 года

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

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

Раздел документа	Содержание изменений
I. Общие положения	Изменения не вносились
II. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения	Внесены изменения, связанные с заключением договора с ООО «Амели» сроком с 01.01.2020 г. по 30.06.2020 г. изменен срок действия договора.

Программа государственной итоговой аттестации изменена и одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин

И.О. Зав. кафедрой
товароведно-технологических дисциплин
Протокол от «09» января 2020 года № 5а



Н.Д. Тугов

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

КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

Утверждаю
Ректор университета,
профессор

В.И. Теплов

«25» мая 2020 года

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

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

Раздел документа	Содержание изменений
I. Общие положения	Изменения не вносились
II. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения	Внесены изменения, связанные с заключением договора с ООО «КноРус медиа» сроком с 24.05.2020 г. по 31.08.2020 г. изменен срок действия договора (ЭБС Book.ru).

Программа государственной итоговой аттестации изменена и одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин

И.О. Зав. кафедрой
товароведно-технологических дисциплин
Протокол от «25» мая 2020 года № 10



Н.Д. Тутов

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

КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

Утверждаю:
Ректор университета,
профессор



В.И. Теплов

«31» августа 2020 года

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

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

Раздел документа	Содержание изменений
I. Общие положения	Изменения не вносились
II. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения	Внесены изменения, связанные с заключением договоров с: - ООО «КноРус медиа» сроком с 31.08.2020 г. по 31.08.2021 г. изменен срок действия договора (ЭБС Book.ru); - ООО «НексМедиа» сроком с 31.08.2020 г. по 31.08.2021 г. изменен срок действия договора (ЭБС Университетская библиотека онлайн); - ООО «ИТК Троицкий мост» сроком с 31.08.2020 г. по 31.08.2021 г. изменен срок действия договора (ЭБС Троицкий мост).

Программа государственной итоговой аттестации изменена и одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин

И.О. Зав. кафедрой
товароведно-технологических дисциплин
Протокол от «31» августа 2020 года № 1



Н.Д. Тутов

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

КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)


Утверждаю
Ректор университета, профессор

В.И. Теплов
«30» августа 2021 г.

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

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

Раздел документа	Содержание изменений
I. Общие положения	Изменения не вносились
II. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения	Внесены изменения, связанные с заключением договоров с: - ООО «КноРус медиа» сроком с 01.09.2021 г. по 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС Book.ru); - ООО «НексМедиа» сроком с 01.09.2021 г. по 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС Университетская библиотека онлайн); - ООО «ИТК Троицкий мост» сроком с 01.09.2021 г. по 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС Троицкий мост).

Программа государственной итоговой аттестации изменена и одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин

И.О. Зав. кафедрой
товароведно-технологических дисциплин
Протокол от «30» августа 2021 года № 1



Н.Д. Тутов