

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
на заседании кафедры

Утверждена
Ученым советом

26 мая 2021 г.

протокол № 11

Зан. кафедрой



Чугунова О.В.

(подпись)

27 августа 2021 г.

приказ № 1

Председатель



Силин Я.П.

(подпись)

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

Технология продукции и организация ресторанного бизнеса

Разработана:

Профессор, д.т.н.



Чугунова Ольга Викторовна

(подпись)

Екатеринбург
2021 г.

Программа государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» составлена в соответствии с требованиями:

1. Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 № 636, в ред. Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 №86, от 28.04.2016 №502;

2. Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата и магистратуры, утвержденного приказом № 1/2705-01 от 27.05.2019 г.

Программа государственной итоговой аттестации включает:

I. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения (методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ);

II. Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ.

III. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения ОПОП ВО.

IV. Оценочные материалы.

V. Приложения.

I. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы содержат:

- 2.1 Требования к выпускной квалификационной работе;
- 2.2 Порядок выполнения выпускной квалификационной работы.

2.1 ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

2.1.1 Сущность выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа является самостоятельным научным исследованием студента, выполненным под руководством преподавателя выпускающей кафедры технологии питания.

2.1.2 Цели и задачи выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа - выпускная самостоятельная работа, которая отражает теоретические и практические знания студентов, полученные ими на протяжении обучения в университете.

Основные задачи выпускной квалификационной работы:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний в области технологии продуктов питания, проектирования предприятий общественного питания, организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, оборудования, экономики и управления общественного питания, применение этих знаний для решения конкретных научных, технических и производственных задач;
- развитие навыков самостоятельной работы, овладение методикой исследования и экспериментирования при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе проблем.

Методические указания разработаны на основании документов:

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования третьего поколения направления 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания*;

2. Методических рекомендаций по определению структуры и содержания государственных аттестационных испытаний (утвержденных Минобразования России от 18.05.2002 № 14-55-359 ин/15);

3. Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 29.06.2015 № 636);

4. Учебного плана направления 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания*.

Основными целями выполнения выпускной работы являются систематизация, закрепление и углубление теоретических и практических знаний, полученных в ходе обучения, применение их для решения инженерно-технических, организационных, экономических, научных задач в условиях современного производства; овладение методами научного исследования и эксперимента с широким использованием информационных технологий.

2.1.3 Выбор и утверждение темы выпускной квалификационной работы

Работа над выпускной квалификационной работой начинается с выбора темы и получения задания к теме работы. После назначения консультантов студент подбирает соответствующую литературу.

В тематику выпускных квалификационных работ включаются все существующие виды и классы ресторанов (с национальной кухней, ландшафтные, при гостинице, в аэропорту и т. п.), другие типы предприятий общественного питания, а также нетрадиционное сырье, которое можно использовать на предприятиях питания для различных контингентов.

Выпускную квалификационную работу выполняют поэтапно.

При *проектировании (реконструкции)* в технологическо-организационном разделе сначала производят технологические расчеты всех производственных и непроизводственных помещений предприятия. Затем выполняют компоновочное решение предприятия питания, расставляют оборудование и мебель во всех помещениях предприятия.

При выполнении выпускной квалификационной работы студент должен пользоваться специальной литературой, методическими пособиями и указаниями по соответствующим дисциплинам, технологическими инструкциями по изготовлению кулинарной продукции, каталогами по технологическому оборудованию (список рекомендованной литературы представлен в приложениях).

Решения, принятые в проекте, должны соответствовать нормам проектирования предприятий общественного питания и быть наиболее выгодными и эффективными.

При выполнении *научно-исследовательской работы* в обзоре литературы предоставляется анализ теоретических данных по теме исследования с использованием специальной литературы, методических пособий и пр. В экспериментальной части приводят анализ собственных исследований с выводами и рекомендациями по выбранной теме исследования.

Задание на выполнение выпускной квалификационной работы выдается студенту руководителем на специальном бланке, в котором указываются: тема проекта (или работы), исходные данные к проекту (или работе), содержание расчетно-пояснительной записки (или научно-исследовательской работы), перечень графического материала (для проектирования, реконструкции), график выполнения ВКР с указанием объемов выполнения работы по отдельным разделам и при необходимости консультантов по этим разделам.

2.1.4 Структура и содержание выпускной квалификационной работы

К выпускной квалификационной работе прилагают (вкладывают в карман работы):

- отзыв руководителя;
- справка о публикации работы на сайте УрГЭУ;
- отчет о проверке ВКР в системе «Антиплагиат. ВУЗ»;
- разрешение на размещение ВКР.

Проектирование (реконструкция) предприятий общественного питания

Выпускная квалификационная работа состоит из пояснительной записки объемом 80-90 печатных страниц формата А4 (297х210 мм), графической части на листах формата А1 (594х840 мм) – не менее 3 листов и ведомости проекта на листах формата А4.

В выпускной квалификационной работе последовательно излагается её содержание и приводятся все основные расчеты, таблицы и графики в соответствии с заданием. *Если какого-либо цеха в предприятии не предусмотрено (например, мучного), то в структуру выпускной квалификационной работы он не включается.*

Структура выпускной квалификационной работы в виде проекта:

- титульный лист
- задание на проект (не включается в нумерацию);
- содержание
- введение
- технико-экономическое обоснование (бизнес-план) – 7%;
- организационно-технологический раздел (83%);
- экономический раздел – 10%;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Перечень графического материала

Весь графический материал выполняют на ватмане формата А1 на отдельных листах. Он содержит:

1. Генеральный план участка (в масштабе 1:500) (1 лист);
2. План здания с расстановкой, экспликацией и спецификацией торгово-технологического оборудования М 1:100 (1 лист);
3. Результаты экономических показателей проектируемого/реконструируемого предприятия (1 лист).

Структура выпускной квалификационной работы в виде научно-исследовательской работы:

Выпускная квалификационная работа (научно-исследовательская) состоит из: введения – 2-3 печатных страницы; литературного обзора – 20-25 печатных страниц; экспериментальной части – объем не регламентируется, зависит от проделанной научно-исследовательской работы, выносимой на защиту; социально-экономического раздела – 5-10 печатных листов; мероприятия по технике безопасности и охране окружающей среды – 4-5 страниц; заключения – 1-2 печатных листа формата А4 (297x210 мм); списка использованных источников – не менее 50 наименований; приложений. Общий объем работы должен составлять не менее 60 печатных листов (не включая приложения). Оформление научной работы должно соответствовать «Положе-

нию о требованиях к оформлению отчетов по практике, курсовых и выпускных квалификационных работ П7.5-14-2016.

Краткая характеристика структуры выпускной квалификационной работы (проект)

Во введении дается характеристика современного состояния организации питания конкретного контингента потребителей в связи с темой проекта, подчеркивается актуальность темы и практическая значимость; ставится цель и определяются задачи.

В технико-экономическом обосновании следует указать необходимость выполняемого проекта, экономической целесообразности проектирования предприятия данного типа и мощности. Приводится географическая, климатическая и экономическая характеристика района, численность населения, "портрет" потенциального потребителя, наличие сырьевой базы, дорог, транспорта, перспективы развития, источники снабжения.

При реконструкции предприятий дается анализ организации работы, планировки существующего предприятия, недостатков в технологии, организации производства, обслуживания, обоснование необходимости проведения реконструкции, анализ источников снабжения материальными и финансовыми ресурсами.

Следует представить анализ конкурентной среды.

В организационно-технологическом разделе проекта разрабатывается производственная программа предприятия и каждого цеха в отдельности. На основании производственной программы ведут расчет потребности в сырье, полуфабрикатах, оборудовании, количества работников, определяется площадь производственных, складских помещений, описывается организация работы цехов, предприятия в целом.

Технологические расчеты позволяют установить количественные характеристики проектируемого предприятия.

Организационно-технологический раздел заканчивается оформлением сводных данных по расчетным и компоновочным площадям помещений, а также здания в целом (таблица).

Таблица – Состав и площади помещений предприятия

Помещение	Площадь, м ²	Отклонение, м ²
-----------	-------------------------	----------------------------

	расчетная	компоновочная	(%)
Помещения для потребителей			
Вестибюль			
Зал			
....			
Итого			

Разрабатывается объемно-планировочное решение, осуществляется компоновка помещений с учетом требований технологического проектирования, архитектурно-строительных требований.

При определении объемно-планировочной схемы предприятия необходимо определить:

- технологическую схему производства;
- схему взаимосвязи помещений;
- пути движения производственного и обслуживающего персонала;
- движение потоков сырья и готовой продукции, чистой и использованной посуды.

В основу проектирования каждого цеха и предприятия в целом должен быть положен технологический процесс.

План здания с расстановкой оборудования согласовывается с руководителем проекта. Графическая часть – 2 листа: поэтажные планы предприятия с расстановкой оборудования (для проектов реконструкции – до и после реконструкции).

Экономический раздел включает расчеты экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия: товарооборот (в т.ч. по составу), издержки производства и обращения, валовой доход, прибыль, срок окупаемости. На основании расчетов определяется рентабельность и эффективность капитальных вложений.

При реконструкции предприятия к защите необходимо предоставить анализ экономических показателей до и после реконструкции.

Графическая часть – 1 лист (результаты экономических показателей проектируемого/реконструируемого предприятия).

Графическая часть к проекту должна быть выполнена с использованием компьютерных программ (AutoCAD, Microsoft Visio, Компас и др.).

В заключении подводится итог проделанной работы, отмечаются положительные стороны проекта, отличие проектного решения от аналогичных, оценивается эффективность, делается вывод о возможности практического применения принятых решений.

В список использованных источников включают только использованные в работе источники с указанием ссылок на них в пояснительной записке. Список может быть построен по алфавиту или по порядку упоминания в тексте пояснительной записки.

При выполнении проекта со спецвопросом руководителем может быть принято решение о сокращении проектной части выпускной квалификационной работы студента.

Краткая характеристика структуры выпускной квалификационной работы (научно-исследовательская работа)

Во введении необходимо охарактеризовать современное состояние общественного питания и перспективы развития. Необходимо представить состояние научной проблемы вопроса, изученность темы, существующие аналоги, практическую ценность и научную новизну исследования.

Реферат содержит сведения об объеме, количестве рисунков, таблиц, использованных источников литературы, перечень ключевых слов (от 5-ти до 15-ти в именительном падеже, характеризующих содержание работы). В тексте реферата указывается объект исследования, цель работы, полученные результаты и их новизна, эффективность.

Литературный обзор представляет собой описание современного состояния вопроса, по которому проводятся исследования, анализ имеющихся в литературе данных. По материалам обзора дается обоснование необходимости проведения работы, подчеркивается ее актуальность и новизна.

Методы исследования и используемые материалы. Приводится описание методов исследования, используемых в работе. Описывается используемый материал по показателям технической документации (ГОСТ Р, ТУ, СТО и др.). Необходимо описать порядок отбора средней пробы для исследований. Для получения воспроизводимых результатов следует проводить исследования в одинаковых условиях, обращая внимание на правильность приготовления, использования и хранения реактивов, используя наиболее точные методы анализа.

Результаты исследования и их обсуждение. Для выявления зависимости исследуемых процессов, отдельных параметров необходимо выполнить большое количество экспериментов (не менее 3-х повторностей и 3-х параллелях) Условия проведения опытов, полученные результаты записываются в рабочий журнал, форма таблиц хорошо продумывается.

Результаты экспериментальных исследований необходимо подвергать математико-статистической обработке.

Обсуждение результатов дается после тщательной обработки экспериментальных данных на основе визуализации материала (таблицы, графики, диаграммы, схемы и пр.). Логическим завершением обсуждения результатов исследования являются выводы и рекомендации.

Социально-экономическое значение работы. В разделе даются расчеты экономического эффекта от внедрения научных разработок в производстве (снижение себестоимости продукции в сравнении с аналогами по традиционной технологии, прибыль от реализации нового ассортимента и др.). Может быть подготовлен проект технических условий или стандарта организации и технологической инструкции, предложены новые кулинарные, мучные кондитерские изделия. Необходимо указать значение выполненной работы для сферы общественного питания.

Мероприятия по технике безопасности и охране окружающей среды. Перед началом работы в лаборатории студент должен пройти инструктаж по технике безопасности, подготовить рабочее место (посуду, реактивы, необходимое оборудование) с указанием всех реактивов, которые необходимы при работе. Подготовку и приготовление реактивов студент производит самостоятельно при консультации руководителя, используя руководство по технике безопасности в лаборатории. В конце рабочего дня должны быть убраны реактивы, вымыта посуда, выключено оборудование. Время прихода и ухода на работу фиксируется в журнале.

Рекомендуется описать работу в санитарно-технологических лабораториях, мероприятия по охране труда, окружающей среды.

Заключение и список использованных источников выполняются в соответствии с рекомендациями для проекта.

2.1.5 Руководство выпускной квалификационной работой

Общее руководство и контроль за ходом выполнения ВКР осуществляет выпускающая кафедра в лице научного руководителя.

После утверждения студенту темы ВКР и до оформления приказа на производственную (преддипломную) практику научный руководитель оформляет задание на ВКР, которое утверждается заведующим кафедрой.

2.2 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

1.2.1 Порядок выполнения выпускных квалификацион- ных работ

Выпускная квалификационная работа по разделам в соответствии с графиком выполнения представляется консультантам и руководителю на проверку.

Примерный график выполнения выпускных квалификационных работ (в виде проекта) представлен в таблице 2.

Таблица 2 – График выполнения выпускной квалификационной работы (проект)

Разделы проекта	Примерный объем, стр./ срок выполнения, недель
Введение. Технико-экономическое обоснование проекта	3/0,5
Организационно-технологический раздел	80/5,0
Архитектурно-строительный раздел	7/1,0
Экономические расчеты	10/0,5
Охрана окружающей среды, труда и техника безопасности, пожарная безопасность	3/0,5
Оформление проекта	0/0,5
Представление проекта на нормоконтроль и предварительную защиту	за 2 недели до защиты

График выполнения проекта (работы) составляется индивидуально для каждого студента и согласовывается с руководителем.

Раздел проекта считается выполненным, если консультант по этому разделу подписал его на титульном листе пояснительной записки и на чертеже.

Выпускную квалификационную работу в полном объеме (расчетно-пояснительная записка в жестком переплете и графический материал на двух листах), с подписями консультанта и руководителя, необходимо представить для нормоконтроля на кафедру.

Если в выпускной квалификационной работе обнаружены ошибки или недоработки по отдельным вопросам, она возвращается студенту для доработки. К защите выпускной квалификационной работы студент допускается после устранения всех замечаний и недоработок.

При оценке работы учитываются: полнота раскрытия темы, соответствие оформления расчетно-пояснительной записки и графических материалов требованиям ЕСКД, ГОСТа и других нормативных документов.

2.2.2 Подготовка к защите выпускной квалификационной работы

Требования к оформлению проектов

При выполнении выпускной квалификационной работы следует пользоваться методическими рекомендациями: Структура и правила оформления текстовых документов.: методические указания / [сост. Порцев В.З., Фролова Г.Ф.]; Изд-во Урал. гос. экон. ун-та, 2010. – 53 с.

Графические документы работы (чертежи, схемы, таблицы, диаграммы) выполняют в строгом соответствии с требованиями государственных стандартов (ГОСТ), Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Системы проектной документации для строительства (СПДС). Допускается выполнение графических документов карандашом, тушью или по согласованию с преподавателем на графопостроителе.

Каждый лист графического документа оформляют в соответствии с требованиями ГОСТ 21.101-2020:

- рабочее поле ограничивают рамкой 5х5х5х20 мм, при этом поле для подшивки шириной 20 мм должно находиться слева;
- в правом нижнем углу вычерчивают основную надпись;
- все слова и тексты выполняют шрифтом по ГОСТ 2.304-81, допускается использование прямого шрифта для названия изображений.
- расположение листа допускается любое (горизонтальное и вертикальное). Заполнение листа должно составлять не менее 70%.

Масштабы для чертежей и схем установлены ГОСТ 2.302-68. Студент выбирает масштаб самостоятельно на основе знаний, полученных при изуче-

нии курса инженерной графики. Рекомендуемые масштабы: для чертежей, содержащих изображения зданий, М 1:100. Применение нестандартных масштабов не допускается.

Форматы установлены ГОСТ 2.301-68, для дипломных проектов и работ применяют листы формата А1 с размерами сторон 594x841 мм.

Основные надписи устанавливают в соответствии с ГОСТ 2.104-2006 ЕСКД и ГОСТ Р 21.101-2020 Система проектной документации для строительства. Основные требования к проектной и рабочей документации. Для чертежей, содержащих изображения зданий, учитывают рекомендации ГОСТ Р 21.101-2020 Система проектной документации для строительства. Основные требования к проектной и рабочей документации.

Графические документы выпускных квалификационных проектов и работ являются демонстрационными при защите в ГАК. В связи с этим основная надпись на всех листах должна быть расположена одинаково: по длинной стороне формата или по короткой.

При оформлении пояснительной записки сокращение слов в тексте, как правило, не допускается, кроме общепринятых (таблица 3).

Таблица 3 – Список общепринятых сокращений

Название	Сокращение	Название	Сокращение	Название	Сокращение
год	г.	метр	м	сутки	сут
годы	гг	миллиметр	мм	тонна	т
грамм	г	минута	мин	тысяч	тыс.
дециметр	дм	порция	порц.	центнер	ц
дециметр кубический	дм ³	рубль	руб.	час	ч
килограмм	кг	сантиметр	см	человек	чел.
копеек	коп.	секунда	с	штуки	шт.
литр	л	страница	с.		

Требования к оформлению научных работ

Оформление научной работы должно соответствовать Положению о требованиях к оформлению письменных работ обучающимися по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» 2021 г.

Нормоконтроль выпускных квалификационных работ

Студент несет ответственность за соблюдение требований действующих стандартов при выполнении проекта (работы).

Проведение нормоконтроля направлено на соблюдение норм и требований, правильность выполнения проектных документов в соответствии со стандартами. Пояснительная записка, графическая часть, научная работа представляются на нормоконтроль, проводимый на кафедре, после подписи консультантов и руководителя в соответствии с графиком. Выявленные при нормоконтроле ошибки должны быть исправлены, после чего проект (работа) повторно проверяется в течение 1...3 дней.

После подписи нормоконтролера запрещается вносить какие-либо изменения, дополнения в проект.

После прохождения нормоконтроля организуется предварительная защита проекта (работы).

Подготовленную выпускную квалификационную работу, подписанную студентом, руководителем (в т.ч. отзыв руководителя), консультантами по разделам, нормоконтролером, утверждается заведующим кафедрой и допускается к защите.

2.2.3 Защита выпускной квалификационной работы

Защита студентом выпускной квалификационной работы проходит на заседании Государственной аттестационной комиссии (ГАК) по установленному графику. В докладе студент подчеркивает актуальность выбранной темы, отличительные особенности принятой техники и технологии производства продукции, организации производства и обслуживания, экономические показатели. Для доклада отводится не более 10 минут, затем зачитывается отзыв руководителя. Далее студент отвечает на вопросы членов ГАК по содержанию работы (проекта), специальным дисциплинам и практической подготовке.

II. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Критерии оценки результатов сдачи государственных экзаменов и защиты выпускных квалификационных работ утверждены приказом №198/1 от 28.04.2017. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры П 7.5-093-2017.

Общую оценку за выпускную квалификационную работу и процедуру защиты члены государственной экзаменационной комиссии выставляют коллегиально с учетом *содержания ВКР и процедуры защиты. При этом оценивается соответствие:*

- содержания работы заявленной теме;
- глубины раскрытия темы ВКР значимости проблемы исследования;
- оформления работы требованиям ГОСТ;
- результатов обучения требованиям, предусмотренным ФГОС ВО.

Оценки выпускным квалификационным работам даются членами экзаменационной комиссии после закрытого обсуждения и объявляются обучающимся в тот же день после подписания соответствующего протокола заседания комиссии (таблица 4).

Таблица 4 -Критерии оценки содержания, качества подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по ОПОП

Критерий оценки	Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»
1. Актуальность выбранной темы, обоснованность значимости проблемы для объекта исследования	В работе четко обоснована актуальность темы ВКР с точки зрения значимости проблемы исследования. Формулировки точные и аргументированные.	В работе недостаточно полно обоснована актуальность темы ВКР и значимость проблемы исследования. Допускаются отдельные недочеты в формулировках.	Актуальность темы ВКР обоснована не точно. Значимость проблемы исследования сформулирована фрагментарно.
2. Теоретическая и практическая значимость исследования;	В работе обоснована теоретическая значимость исследования, отражена его связь с задачами профессиональной деятельности . Работа содержит рекомендации по использованию результатов проведенного исследования на практике	В работе не четко обоснована теоретическая значимость исследования, отражена связь исследования с задачами профессиональной деятельности. Работа содержит элементы рекомендаций по использованию результатов проведенного исследования на практике	В работе не обоснована теоретическая значимость исследования, связь исследования с задачами профессиональной деятельности не четко определена.
3. Четкость формулировок цели и задач исследования, методическая грамотность	Цель и задачи исследования грамотно сформулированы, структура работы им полностью соответствует. Правильно выбраны и применены необходимые методы исследования.	Цель и задачи грамотно сформулированы, структура работы в основном им соответствуют. Имеются незначительные ошибки в выборе и/или применении методов исследования.	Цель и задачи сформулированы недостаточно четко, слабо связаны со структурой работы. Имеются грубые ошибки в выборе и/или применении методов исследования.
4. Логичность изложения материала. Наличие аргументированных выводов по результатам работы, их соответствие целевым установкам	В работе имеется четкая структура, внутреннее единство и композиционная целостность, логическая последовательность изложения материала. Сделаны аргументированные выводы по результатам работы, они соответствуют целевым установкам	Материал изложен логично и последовательно, но имеются недочеты в структуре работы. Сделаны выводы по результатам работы, но они не всегда аргументированы. Выводы в основном соответствуют целевым установкам.	В работе отсутствует внутреннее единство, имеются нарушения в логике и последовательности изложения материала. Выводы поверхностные, не всегда соответствуют целевым установкам

Критерий оценки	Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»
	кам.		
5.Наличие обоснованных предложений по совершенствованию деятельности организации, изложение своего видения перспектив дальнейшего исследования проблемы	В работе содержатся самостоятельно сформулированные предложения по совершенствованию деятельности в организации, имеются обоснования, намечены пути дальнейшего исследования темы. (Возможно наличия акта внедрения)	В работе сформулированы предложения по совершенствованию деятельности организации, однако обоснования выполнены не достаточно корректно. Видение перспектив дальнейших исследований не структурированное.	Рекомендации по совершенствованию деятельности организации носят формальный характер. Видение перспектив дальнейших исследований отсутствует.
6. Уровень языковой и стилистической грамотности.	Высокий уровень языковой и стилистической грамотности. В работе отсутствуют речевые и орфографические ошибки. Автор свободно владеет деловым стилем речи	В работе допущены некоторые стилистические и речевые погрешности, при этом автор хорошо владеет деловым стилем речи	Недостаточное владение деловым стилем речи В работе имеются различного рода ошибки, опечатки исправлены не полностью.
7. Качество оформления работы	Работа оформлена в соответствии со всеми требованиями, предъявляемыми к ВКР,.	Имеются не значительные недочеты в оформлении	Много недочетов в оформлении.
8. Качество презентационных материалов и устного выступления	Лаконичный и содержательный доклад отражающий основные положения и результаты исследования. Соблюдение установленного регламента. Ясные и четкие ответы на задаваемые вопросы и высказываемые замечания. Свободная ориентация в теме	Недостаточное освещение проблем исследования, некоторые сложности в формулировке главных выводов. Нарушение временного регламента незначительное. Ясные и четкие ответы на задаваемые вопросы и высказываемые замечания. Свободная ориентация в теме.	Доклад не дает представления о содержании и результатах исследования. Несоблюдение временного регламента. Затруднения в ответах на вопросы, неточные формулировки.

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется, если:

- аппарат исследования не продуман или отсутствует его описание;
- неудачно сформулированы цель и задачи, выводы носят декларативный характер;
- в работе не обоснована актуальность проблемы;
- работа не носит самостоятельного исследовательского характера; не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации); не имеет выводов и рекомендаций; не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях кафедры;
- работа имеет вид компиляции из немногочисленных источников без оформления ссылок на них или полностью заимствована;
- в заключительной части не отражаются перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику;
- неумение анализировать научные источники, делать необходимые выводы, поверхностное знакомство со специальной литературой; минимальный библиографический список;
- студент на защите не может аргументировать выводы, затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме либо допускает существенные ошибки;
- в отзыве научного руководителя имеются существенные критические замечания;
- оформление не соответствует требованиям, предъявляемым к ВКР;
- к защите не подготовлены презентационные материалы.

III. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, КОТОРЫМИ ДОЛЖЕН ОВЛАДЕТЬ ОБУЧАЮЩИЙСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО

Таблица 5 – Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения программы бакалавриата

Общекультурные компетенции (ОК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
---------------------------------	-----------------------------------

ОК-1: способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ИД-1.ОК-1: Знает основные философские принципы и методы анализа информации Умеет грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки Владеет навыками поиска, создания научных текстов; отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
ОК-2: способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	ИД-1.ОК-2: Знает различные приемы и способы социализации личности и социального взаимодействия; особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.) Умеет строить отношения с окружающими людьми, с коллегами; разрабатывать стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде Владеет навыками работы в команде, в социальных проектах, распределения ролей в условиях командного взаимодействия; эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участия в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд
ОК-3: способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	ИД-1.ОК-3: Знает методы сбора, отбора и обобщения экономической информации Умеет соотносить разнородные явления в экономике и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности Владеет навыками работы с информационными источниками; определения и оценки последствий возможных решений задачи; работы с компьютером как средством управления информацией
ОК-4: способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	ИД-1.ОК-4: Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы, регулирующие экономические правоотношения Умеет определять круг задач в рамках избранных видов профессиональной деятельности, планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в рамках избранных видов профессиональной деятельности с учетом полученных правовых знаний Владеет навыками применения нормативно-правовой базы для решения экономических задач в области избранных видов профессиональной деятельности
ОК-5: способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ИД-1.ОК-5: Знает методы сбора, отбора и обобщения информации на русском и иностранных языках Умеет на русском и иностранном языках, находить и размещать ее на электронных ресурсах и сети Интернет; вступать в коммуникацию в письменной и устной форме на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Владеет навыками работы с информационными источниками на русском и иностранном языках; различными правовыми информационными системами, официальными сайтами российских и международных организаций

ОК-6: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ИД-1.ОК-6: Знает основы устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках, функциональные стили родного и иностранного языка, требования к деловой коммуникации на государственном и иностранном языках. Умеет выражать свои мысли на государственном, родном и иностранном(-ых) языках, в ситуации деловой коммуникации; использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках Владеет навыками составления текстов на государственном и родном языках, перевода текстов с иностранного (-ых) языков; выбора приемлемых стилей делового общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами; деловой переписки, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках
ОК-7: способностью к самоорганизации и самообразованию	ИД-1.ОК-7: Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда. Умеет планировать свое рабочее время и время для саморазвития; формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей. Владеет навыками планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.
ОК-8: способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1.ОК-8: Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры. Умеет выполнять комплекс физкультурных упражнений; использовать основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности Владеет навыками занятий физической культурой.
ОК-9: способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ИД-1.ОК-9: Знает основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения. Умеет оказать первую помощь в чрезвычайных ситуациях, создавать безопасные условия реализации профессиональной деятельности, на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. Владеет навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности; обеспечения безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты; выявления и устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
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	ИД-1.ОПК-1: Знает основы информационной культуры, компьютерные и сетевые технологии. Умеет осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных. Владеет навыками использования полученной информации в требуемом формате в решении задач профессиональной деятельности
ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ИД-1.ОПК-2: Знает технологические процессы производства продукции питания различного назначения Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов Владеет навыками организации разработанных мероприятий по совершенствованию технологических процессов продукции
ОПК-3: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ИД-1.ОПК-3: Знает контроль качества производимой продукции и услуг, нормы, предъявляемые к ним Умеет осуществить технологический контроль соответствия качества продукции и услуг установленным нормам. Владеет навыками анализа качества производимой продукции и услуг.
ОПК-4: готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	ИД-1.ОПК-4: Знает основные виды технологического оборудования разных классов предприятий питания, требования к технике безопасности при эксплуатации данного оборудования Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования, предотвращать чрезвычайные ситуации в случае нарушения техники безопасности при использовании оборудования Владеет навыками использования различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
ОПК-5: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ИД-1.ОПК-5: Знает основы организации производственного процесса и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Умеет организовать на любом этапе производственный процесс и обслуживание потребителей на предприятии питания различных типов и классов Владеет навыками организации производственного процесса и обслуживания на предприятиях питания

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций

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	ИД-1.ПК-1: Знать: технические средства измерения, технологические процессы производства продукции, свойства сырья, полуфабрикатов, качество готовой продукции Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров производства продукции, свойств сырья и полуфабрикатов; осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Владеть навыками (трудовые действия) применения средств измерения параметров технологического процесса, контроля качества готовой продукции, сырья и полуфабрикатов.
ПК-2: 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	ИД-1.ПК-2: Знать: современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей профессиональной деятельности, пакеты прикладных программ, оборудование предприятий питания Уметь: использовать сетевые компьютерные технологии, базы данных, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования предприятий питания Владеть навыками (трудовые действия) управления информацией с использованием прикладных программ и современных 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	ИД-1.ПК-3: Знать: технику безопасности на производстве, правила пожарной безопасности и охрану труда, санитарию и гигиену питания, микроклимат производственных помещений предприятий питания, уровень запыленности и загазовывания, шума, вибрации, освещенности рабочих мест Уметь: выполнять правила техники безопасности и производственной санитарии, пожарной безопасности и правила охраны труда на производстве. Владеть навыками (трудовые действия) измерения и оценки производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
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	ИД-1.ПК-4: Знать: технологические процессы производства продукции питания, слияние их на экологию Уметь: определять приоритеты в сфере производства продукции питания. Владеть навыками (трудовые действия) обоснования принятия конкретного решения при разработке технологических процессов производства продукции питания с учетом экологических последствий от их использования

ПК-5: способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ИД-1.ПК-5: Знать: технологическое (в т.ч. инновационное) оборудование предприятий питания Уметь: рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. Владеть навыками (трудовые действия) оценки и планирования внедрения инноваций в производство
ПК-6: способностью организовывать документооборот по производству на предприятиях питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ИД-1.ПК-6: Знать: документооборот по производству продукции на предприятиях питания, нормативную, техническую и технологическую документацию в сфере общественного питания Уметь: организовать документооборот по производству на предприятиях питания Владеть навыками (трудовые действия) использования различной документации (нормативной, технической, технологической) в условиях производства продукции питания
ПК-24: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ИД-1.ПК-24: Знать: методику проведения экспериментов. Уметь: проводить исследования по заданной методике, анализировать полученные результаты. Владеть навыками (трудовые действия) содержательной интерпретации полученных результатов.
ПК-25: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ИД-1.ПК-25: Знать: отечественные и зарубежные источники информации по производству продуктов питания. Уметь: собрать необходимые данные, проанализировать их. Владеть навыками (трудовые действия) подготовки информационного обзора и/или аналитического отчета с использованием отечественных и/или зарубежных источников научно-технической информации
ПК-26: 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	ИД-1.ПК-26: Знать: средства измерения при проведении экспериментов, методы и средства статистической обработки полученных данных. Уметь: измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, использовать статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований Владеть навыками (трудовые действия) подготовки информационного обзора и составления отчета, написания научных публикаций
ПК-27: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	ИД-1.ПК-27: Знать: оборудование и проектирование предприятий питания. Уметь: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания Владеть навыками (трудовые действия) оснащения и планировки предприятий питания

ПК-28: готовностью 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 (эскизацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	ИД-1.ПК-28: Знать: источники поиска и выбора информации в области проектирования предприятий питания; методику составления технического задания на проект Уметь: читать чертежи предприятия питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания Владеть навыками (трудовые действия) использования информации в области проектирования предприятий питания, составления и проверки технического задания
ПК-29: готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	ИД-1.ПК-29: Знать: виды технологического оборудования предприятий питания, проектирование предприятий питания Уметь: читать чертежи предприятия питания, вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования Владеть навыками (трудовые действия) оценки результатов проектирования предприятий питания

IV. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ПЕРЕЧЕНЬ ТИПОВЫХ ВОПРОСОВ, ЗАДАВАЕМЫХ ПРИ ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

IV.I Вопросы, оценивающие сформированность общекультурных компетенций

1. Каковы главные особенности научного знания в отличие от религиозных представлений о мире?
2. Является ли наука важнейшим фактором развития общества в современном мире?
3. В каких формах осуществляется влияние научного знания на развитие экономики, культуры, духовной жизни и общества в целом?
4. Почему знание закономерностей развития экономики является необходимым условием достижения успеха в различных сферах деятельности?
5. Каково значение коммуникативных навыков для успешной деятельности производственного коллектива?

6. В чем вы видите основные причины необходимости овладения навыками общения на иностранном языке для успешного решения экономических задач в современных условиях?
7. В чем проявляется толерантность в восприятии социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий?
8. Чем обусловлена необходимость овладения правовой культурой для достижения высоких экономических результатов в современных условиях?
9. Какая формулировка образовательных потребностей специалиста в современных условиях является более актуальной: «образование для всей жизни» или «образование в течение всей жизни»?
10. Возможна ли успешная профессиональная самореализация работника без формирования потребности и способности к самоорганизации и самообразованию?
11. В чем вы видите значение здорового образа жизни, овладения методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности?
12. Чем обусловлена в настоящее время необходимость овладения приемами первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций?

IV.II Вопросы, оценивающие сформированность общепрофессиональных компетенций

1. В чем заключается простой производственный цикл?
2. Перечислите основные обязанности и права заведующего производством.
3. Какие существуют графики работы на предприятиях общественного питания?
4. Каков состав помещений предприятий общественного питания ?
5. Каковы признаки доброкачественности мяса, рыбы?
6. В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека?
7. Перечислите условия первичной обработки мяса.
8. Каков ассортимент изделий из рыбы, мяса, птицы на предприятиях общественного питания?
9. Какое вещество придает аромат чаю?
10. Охарактеризуйте виды меню.
11. Каковы мероприятия, направленные на обеспечение качества сырья, готовой продукции?
12. Какова классификация напитков?

IV.III Вопросы, оценивающие сформированность профессиональных компетенций

1. Обоснуйте место строительства предприятия питания
2. Технологические потоки на предприятии питания.
3. Какова теоретическая и практическая значимость выпускной квалификационной работы.
4. Организация рабочих мест в цехах предприятия.
5. Перечислите основную документацию для вывоза с предприятия питания готовой продукции.
6. Как соблюдаются санитарно-гигиенические нормы на предприятии?
7. Перечислите основную документацию, используемую на предприятии питания.
8. Обоснуйте место строительства предприятия питания.
9. Обоснуйте цель проведенного научного исследования.
10. Обоснуйте новизну научного исследования.
11. Обоснуйте поточность технологического процесса на предприятии общественного питания.
12. Какова последовательность оперативного планирования на предприятиях общественного питания различных типов?

У.ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

Зав.кафедрой _____

от студента гр. _____

Ф.И.О. _____

Заявление

на утверждение темы выпускной квалификационной работы

Прошу утвердить тему выпускной квалификационной работы:

Место прохождения производственной (преддипломной) практики:

Дата _____

Подпись студента _____

Решение зав.кафедрой

«УТВЕРЖДАЮ» _____

Основная литература

1. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения [Электронный ресурс] : учебное пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2019. - 231 с. <https://www.biblio-online.ru/bcode/437674>
2. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов [Электронный ресурс] : учебное пособие для прикладного бакалавриата / М. П. Щетинин ; . - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2019. - 299 с. <https://www.biblio-online.ru/bcode/437673>.
3. Боуш, Г. Д. Методология научных исследований (в курсовых и выпускных квалификационных работах) [Электронный ресурс] : учебник для учебных учреждений, реализующих программу высшего образования по направлениям подготовки бакалавриата, специалитета и магистратуры / Г. Д. Боуш, В. И. Разумов. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 210 с. <https://new.znanium.com/catalog/product/991912>
4. Кузнецов, И. Н. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. Н. Кузнецов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2018. - 284 с. <http://znanium.com/go.php?id=415064>
5. Минина, Т. Б. Организация научно-исследовательской работы студентов [Текст] : учебное пособие / Т. Б. Минина, И. Д. Возмилов ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2018. - 93 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/18/p490910.pdf>
6. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для академического бакалавриата : для студентов вузов, обучающихся по экономическим и техническим направлениям / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2019. - 332 с. <https://www.biblio-online.ru/bcode/427592>
7. Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие для академического бакалавриата : для студентов, обучающихся по направлению 260800.62- технология продукции и организация общественного питания и специальности 260501.65- технология продуктов общественного питания / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина ; Мичур. гос. аграр. ун-т. - 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2019. - 184 с. <https://www.biblio-online.ru/bcode/445849>
8. Голубцова, Ю. В. Теоретические и практические аспекты формирования качества продуктов переработки растительного сырья [Электронный ресурс] : монография / Ю. В. Голубцова ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Кемер.

технол. ин-т пищевой пром-ти (ун-т). - Кемерово : [б. и.], 2017. - 179 с.
<https://e.lanbook.com/book/102701>

9. Цопкало, Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организации общественного питания" / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск : Издательство НГТУ, 2013. - 230 с.
<http://znanium.com/go.php?id=548142>

Дополнительная литература

1. Гращенков, Д. В. Технологическое проектирование предприятий общественного питания [Текст] : учебное пособие / Д. В. Гращенков, А. В. Арисов ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2018. - 195 с.
<http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/18/p491204.pdf> Космин, В. В. Основы научных исследований (Общий курс) [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. В. Космин. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : РИОР: ИНФРА-М, 2018. - 238 с.
<http://znanium.com/go.php?id=910383>
2. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с.: ISBN 978-5-394-00699-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430289>
3. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина; под ред. Т. Т. Никуленковой. - Москва : КолосС, 2008. - 247 с.
4. Проектирование объектов общественного питания / Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н. - Мн.: Вышэйшая школа, 2013. - 303 с.: ISBN 978-985-06-2209-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/508855> Лешкова, Г. С. Технологическое проектирование кондитерских цехов предприятий общественного питания [Текст] : [учебное пособие] / Г. С. Лешкова, Д. В. Гращенков ; Федер. агентство по образованию, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2008. - 55 с.
<http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/09/p464556.pdf>
5. Медведева, Л. Л. Проектирование заготовочных цехов предприятий общественного питания [Текст] : учебное пособие для студентов, обучающихся по

специальности 271200 "Технология продуктов общественного питания" / Л. Л. Медведева, Г. Ф. Фролова, И. А. Злобина ; М-во образования Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : Издательство УрГЭУ, 2003. - 118 с.

6. 1. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : учебное пособие [для бакалавров] / М. Ф. Шкляр. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2018. - 208 с. <https://new.znaniium.com/catalog/product/340857>
7. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 560 с. <http://znaniium.com/go.php?id=389895>
8. Фадеева, З. О. Организация общественного питания [Текст] : учебное пособие / З. О. Фадеева, В. М. Гаянова, Д. А. Карх ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2013. - 197 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/14/p480144.pdf>
9. Чугунова, О. В. Использование методов дегустационного анализа при моделировании рецептур пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами [Текст] : [монография] / О. В. Чугунова, Н. В. Заворохина ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2010. - 148 с. <http://lib.usue.ru/resource/free/11/m473437.pdf>
10. Структура и правила оформления текстовых документов [Текст] : производственно-практическое издание / М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т ; [сост.: В. З. Порцев, Г. Ф. Фролова, И. Ф. Решетников]. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2005. - 53 с.

Нормативные документы

1. О безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011);
2. Пищевая продукция в части ее маркировки (ТР ТС 022/2011);
3. Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011);
4. О безопасности упаковки (ТР ТС 005/2011);
5. О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания (ТР ТС 027/2012);
6. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств (ТР ТС 029/2012);
7. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

8. Федеральный закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. N 2300-I "О защите прав потребителей";
9. Закон РФ "О техническом регулировании" (от 27.12.2002 №184-ФЗ) – введен в действие с 01.07.2003, с изменениями и дополнениями;
10. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания";
11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения;
13. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи;
14. СП 2.3.6.3668-20 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию;
15. СП 2.5.3650-20 Санитарно-эпидемиологические требования к отдельным видам транспорта и объектам транспортной инфраструктуры;
16. Письмо Роспотребнадзора «Об усилении надзора за производством и оборотом продукции нетрадиционного состава» от 27.12.2006 г. № 0100/13930-06-32;
17. СП 118.13330.2012 Свод правил. Общественные здания и сооружения, 2014;
18. СНиП 31-01-2003 "Здания жилые";
19. СНиП 2.07.01-89 "Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений";
20. Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 "Проектирование предприятий общественного питания";
21. СНиП II Л. 8-71 Предприятия общественного питания. М.: Стройиздат, 1972;
22. ВНТП 04-86 "Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий";
23. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения;
24. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;

25. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
26. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;
27. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации;
28. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;
29. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
30. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
31. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;
32. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания;
33. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;
34. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;
35. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям;
36. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний;
37. ГОСТ Р 54607.3-2014 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания;
38. ГОСТ Р 54607.4-2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 4. Методы определения влаги и сухих веществ;

39. ГОСТ Р 54607.5-2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 5. Методы определения жира;
40. ГОСТ Р 54607.6-2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 6. Методы определения сахара;
41. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания;
42. ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания;
43. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу;
44. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания;
45. ГОСТ 21.201-2011 Система проектной документации для строительства. Условные графические изображения элементов зданий, сооружений и конструкций;
46. ГОСТ 21.501-2018 Система проектной документации для строительства. Правила выполнения рабочей документации архитектурных и конструктивных решений;
47. ГОСТ 21.502-2016 Система проектной документации для строительства. Правила выполнения рабочей документации металлических конструкций;
48. ГОСТ 21.601-2011 Система проектной документации для строительства. Правила выполнения рабочей документации внутренних систем водоснабжения и канализации;
49. ГОСТ Р 21.1003-2009 Система проектной документации для строительства. Учет и хранение проектной документации;
50. ГОСТ Р 21.1101-2013 Система проектной документации для строительства. Основные требования к проектной и рабочей документации;
51. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования;
52. ГОСТ Р 12.0.007-2009 Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению, оценке и совершенствованию;

53. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. N 330 г. "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" Зарегистрирован в Минюсте РФ 12 сентября 2003 г. Регистрационный N 5073;
54. Стратегический проект "Кухня на любой вкус". Екатеринбург, 2011;
55. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: КолосС, 2007. – 247 с.
56. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2 ч. М., 1996. Ч.1;
57. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2 ч. М., 1997. Ч. 2;
58. Нормы времени и расценки для оплаты труда работников предприятий общественного питания за изготовление блюд, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий: В 2 ч. М.: Минторг СССР, 1990.

Лицензионное программное обеспечение:

Офисное программное обеспечение:

- Microsoft Windows 10 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.

- Microsoft Office 2016 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.

- Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.

- Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.

Специализированное программное обеспечение:

Система автоматизированного проектирования Autodesk AutoCAD; Эл. лицензия (1 лист); Лицензия № 398-94742890/766J1 Без ограничения срока. Дата заключения - 22.04.2018.

Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ

1. Проектирование ресторана
2. Проектирование кафе
3. Проектирование столовой
4. Проектирование заготовочного предприятия
5. Проектирование ПБО
6. Реконструкция ресторана
7. Реконструкция кафе
8. Реконструкция столовой
9. Использование нетрадиционного сырья в производстве пищевых продуктов
10. Разработка технологии и рецептур кулинарной продукции повышенной пищевой ценности
11. Расширение ассортимента блюд (изделий) предприятий общественного питания с использованием нетрадиционного вида сырья
12. Разработка технологии и организация производства кулинарной продукции для питания определенного контингента
13. Управление качеством продукции общественного питания.