



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова
(ИЭУП)»**

Нижекамский филиал

Экономический факультет

Кафедра Технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

**Заместитель директора
по учебной работе**

 **О.М. Васильева**
«27» марта 2020 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по направлению подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль «Технология организации ресторанного дела»**

Уровень высшего образования

Бакалавриат

очная, заочная форма обучения

ОГЛАВЛЕНИЕ

Используемые понятия и сокращения	3
1. Общие положения	4
2. Цель и задачи государственной итоговой аттестации.....	6
3. Результаты сформированности компетенций	7
4. Организация и проведение государственной итоговой аттестации	27
5. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения	29
5.1. Тематика выпускных квалификационных работ	29
5.2 Список рекомендуемой литературы для подготовки выпускной квалификационной работы.....	30
5.3. Порядок выполнения, организация и проведение защиты выпускной квалификационной работы.....	38
6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций	39
7. Критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ.....	42
8. Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для подготовки к ГИА	45
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении и подготовки к гиа, включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.....	52
Программное Обеспечение:	52
10. Материально-техническое обеспечение ГИА	53
Приложения	

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПОНЯТИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

ВКР – выпускная квалификационная работа.

ГИА – государственная итоговая аттестация. Представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы. В зависимости от уровня образования в состав ГИА входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты. Государственный экзамен обязателен, если он предусмотрен структурой ООП.

ГЭК – государственная экзаменационная комиссия.

ЗЕ – зачетная единица. Мера трудоемкости основной образовательной программы. Составляет 36 академических часов.

КИУ (ИЭУП) – ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»

ООП – основная образовательная программа.

Руководитель ООП (для программ бакалавриата, магистратуры, аспирантуры) – сотрудник Университета из числа научно-педагогических работников, отвечающий за проектирование, реализацию, эффективность отдельной ООП.

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускников КИУ (ИЭУП) осуществляется после освоения ими основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в полном объеме. Трудоемкость ГИА составляет 6 ЗЕ.

1.2. Программа ГИА по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания включает в себя защиту ВКР, позволяющая выявить и оценить подготовку к решению профессиональных задач, готовность к основным видам профессиональной деятельности.

1.3. ГИА устанавливает соответствие объема и качества сформированных обучающимся компетенций требованиям, предъявляемым ФГОС ВО к профессиональной подготовленности выпускника по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. К ГИА допускаются лица, успешно освоившие ООП в полном объеме и прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

1.4. ГИА осуществляется государственной экзаменационной комиссией (ГЭК), состав которой утверждается приказом ректора КИУ (ИУЭП).

1.5. Программа ГИА ежегодно пересматривается и обновляется с учетом изменений нормативно-правовой базы. Программа ГИА рассматривается на заседании выпускающей кафедры и утверждается проректором по учебной работе. Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до даты начала ГИА.

1.6. Программа ГИА входит в состав ООП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и хранится в документах на выпускающей кафедре. Доступ к программе ГИА свободный.

1.7. Нормативные документы, регламентирующие проведение ГИА по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 12 ноября 2015 № 1332.

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. N 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам

бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»

- Нормативно-методические документы Минобрнауки РФ;
- Другие нормативные документы ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В. Г. Тимирязова (ИЭУП)» рассматривающие вопросы государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология организации ресторанного дела». Настоящая программа включает требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня развития и освоения выпускником профессиональных компетенций по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и качества его подготовки к профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания включают в себя:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятия питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

Объект профессиональной деятельности

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания

Виды профессиональной деятельности

- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная;
- маркетинговая;
- производственно-технологическая.

2.2. К задачам государственной итоговой аттестации относятся:

– оценка способности и умения выпускников, опираясь на полученные знания, умения и сформированные навыки, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения;

решение вопроса о присвоении квалификации (степени) «Бакалавр» по результатам ГИА и выдаче выпускнику соответствующего документа о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации;

– разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников на основании результатов работы государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

3. РЕЗУЛЬТАТЫ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология организации ресторанного дела», должен обладать следующими компетенциями:

ОК-1 – способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;

ОК-2 – способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;

ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;

ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ОК-5 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

ОК-6 – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию;

ОК-8 – способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

ОК-9 – способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.

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;

ОПК-2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК-3 – способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

ОПК-4 – готовностью эксплуатировать различные виды 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 различных типов и классов;

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;

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;

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;

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;

ПК-5 – способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

ПК-7 – способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

ПК-8 – способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

ПК-9 – готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;

ПК-10 – способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж, и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

ПК-11-способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;

ПК-12 – способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;

ПК-13 – способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

ПК-14 – способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;

ПК-15 – способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;

ПК-16 – способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов;

ПК-17 – способностью организовать ресурсосберегающее производство,

его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

ПК-18 – готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-19 – владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;

ПК-20 – способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;

ПК-21 – готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;

ПК-22 – способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;

ПК-23 – способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

ПК-24 – способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

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;

ПК-27 – способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении 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 (экспликацию помещений, план

расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

ПК-29 – готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;

ПК-30 – готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;

ПК-31 – способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, способность творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой;

ПК-32 – готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;

ПК-33 – способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

Карта компетенций (Выпускная квалификационная работа)

Код компетенции по ООП	Характеристика компетенции	Составляющие компетенции		
		знания	умения	владение опытом и навыками и личностная готовность к профессиональному совершенствованию
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой	основы философских знаний и принципы логического мышления	использовать основы философских знаний для формирования	применения основ философских знаний, отстаивать

	позиции		мировоззренческой позиции	свои взгляды, формулировать и аргументировать свою мировоззренческую позицию
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	основные этапы и закономерности исторического развития общества	анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	навыками изучения исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	методы финансового планирования в профессиональной деятельности	использовать экономические знания для анализа проблемы в сфере производства продукции питания и решения профессиональных задач	культурой экономического мышления, способностью к обобщению и анализу; навыками самостоятельной аналитической работы, критического восприятия информации; методами использования экономических знаний в профессиональной практике
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	основные проблемы правового регулирования сферы своей профессиональной деятельности	использовать правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности; принимать решения и совершать действия в точном соответствии с законом; четко представлять	применения правовых знаний в текущей профессиональной деятельности

			сущность, характер и взаимодействие правовых явлений	
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	систему норм современного русского языка и систему функциональных стилей русского языка в ее динамике. Основные лексические и грамматические нормы иностранного языка, необходимые для работы с профессиональной литературой и осуществления взаимодействия на иностранном языке	пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддержки грамотности в сети «Интернет»; использовать иностранный язык для выражения мнения и мыслей в межличностном и деловом общении, извлекать информацию из текстов	навыками создания на русском языке грамотных и логически непротиворечивых письменных и устных текстов научной тематики реферативного характера, ориентированных на соответствие направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания; а также навыками профессионального общения на иностранном языке
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	концепции социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; содержание толерантного поведения; методы разрешения конфликтов	взаимодействовать с представителями иных культурных, социальных, этнических, конфессиональных групп; работать в коллективе по решению конкретных задач;	навыками толерантного поведения, навыками предупреждения и решения конфликтных ситуаций в процессе совместной деятельности

			использовать методы преодоления конфликтных ситуаций	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности в области производства продуктов питания	формулировать цели, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей	навыками самоорганизации и самообразования, самостоятельной работы с источниками информации для достижения целей в профессиональной деятельности
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	методы физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	навыками физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и сохранения здорового образа жизни
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	основные природные и техногенные опасности, характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду	работать с нормативно-технологической документацией с целью организации безопасного процесса производства продукции питания	навыками организации безопасного производства продукции общественного питания и оказания услуг
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате	современные информационные технологии	получать и обрабатывать информацию, необходимую для организации работы предприятия питания	навыками поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных,

	использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий			представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	технологические процессы производства продукции питания различного назначения	использовать современные технологии производства продукции питания различного назначения	навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	технологические процессы производства кулинарной продукции и услуг; методы технологического контроля	оценивать соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам	практическими навыками технологического контроля продукции и услуг
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	правила эксплуатации технологического оборудования в соответствии с правилами охраны труда и технике безопасности; потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей	производить продукцию с использованием современного технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	практическими навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях	структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию.	организовать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за	терминологией и методологией организации производства и обслуживания на

	питания различных типов и классов	Особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей	технологическим процессом. Подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карта вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания, определить потребность в столовой посуде, приборов, инвентаре	предприятиях общественного питания
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	основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов	использовать технические средства для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рассчитывать режимы технологических процессов	методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
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	информационные технологии в системах управления технологическими процессами	работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего	навыками использования современных программных средств и информационных технологий при проведении теоретических и экспериментальных исследований для расчета

	предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования		назначения	технологическ их параметров оборудования
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	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	измерять и оценивать параметры производственно го микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест	навыками владения нормативной базой и научной информацией в области правил техники безопасности, производствен ной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
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	конкретные технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	определять приоритеты в сфере производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	конкретными техническими решениями при разработке новых технологическ их процессов производства продукции питания;
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования,	классификацию и принципы работы технологического оборудования; инновационные технологии в производстве продуктов питания	рассчитывать производственны е мощности и эффективность работы технологическог о оборудования,	методами расчета оборудования и производствен ных мощностей

	оценивать и планировать внедрение инноваций в производство		оценивать и планировать внедрение инноваций в производство,	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	нормативную, техническую, технологическую документацию на продукты питания	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	основные требования, предъявляемые к сырью, материалом, полуфабрикатам и готовой продукции, методы их контроля	организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания	навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства, поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области	основы безопасности жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства	проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным	навыками анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

	безопасности труда и здоровья персонала	продукции питания	требованиям, выявлять риски в области безопасности труда и здоровья персонала	
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	основы безопасности жизнедеятельности, основные принципы, методы и средства безопасности в профессиональной деятельности, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, основные методы защиты и поведения персонала в чрезвычайных ситуациях	устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	навыками обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведения в чрезвычайных ситуациях
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	основы торговой деятельности предприятий питания	организовывать процессы товародвижения предприятий питания	методами организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания
ПК-11	способностью осуществлять	мониторинг проведения	оценивать результаты	нормативной базой и

	мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	мотивационных программ на всех ее этапах	мотивации и стимулирования работников производства	научной информацией в области мотивации стимулирования работников производства
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	профессиональные функции работников, основы управления	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала, осуществлять взаимодействие между членами команды	навыками составления критериев оценки профессионального уровня персонала для индивидуальных и коллективных программ обучения
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.	планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	нормативной базой должностных инструкции сотрудников предприятия
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-	принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы	использовать полученные знания для оценки основных экономических показателей	методами мониторинга и анализа финансового состояния предприятия

	хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	бухгалтерского учета и налоговой системы	финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи	питания, навыками принятия управленческих решений
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	современные информационные технологии, основные профессиональные периодические издания в области развития потребительского рынка	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания	навыками систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов	бизнес-планирование и экономику предприятий питания	планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания	методами планирования, экономического анализа, финансового аудита
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и	организацию ресурсосберегающих производств, методов оперативного планирования и обеспечения надежности технологических производств	рационально использовать сырьевые и энергетические ресурсы	навыками рационального использования сырьевых и других видов ресурс на предприятиях общественного питания

	других видов ресурсов			
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	основы безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	применять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	навыками прогнозирования и принятия решений и необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	нормативно-правовые документы в области реализации продукции производства и услуг	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания	методологией применения нормативно-правовой базы в области реализации продукции производства и услуг
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	способы стимулирования персонала	проявлять коммуникативные умения	навыками осуществления поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятия питания, проявлять коммуникативные умения
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить	должностных обязанностей работников производства	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала, принимать решения по результатам	навыками применения критерии оценки профессионального уровня персонала

	аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации		аттестации	
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы	использовать полученные знания для оценки финансового состояния предприятия питания	методами мониторинга и анализа финансового состояния предприятия питания
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе	способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	принципы постановки эксперимента, методики стандартных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов	проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований	способами экспериментальных исследований, характерных для профессиональной области
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	современную научную материально-техническую базу; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований	методологией поиска и использования научно-технической информации
ПК-26	способностью измерять и составлять	принципы измерения и	измерять и составлять	владения статистически

	описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	составления описания проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	ми методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	основные принципы проектирования предприятий питания, реконструкции и монтажа оборудования	правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания, осуществлять взаимодействие с организациями проектировщиками, контролировать качество их работ	навыками планировки и оснащения 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	методы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, основы проектирования	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, осуществлять контроль над технологическим проектом	элементарным и навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания, методикой проверки технологического проекта и практическими навыками чтения чертежей

	проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)			
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	деловую этику ведения переговоров и общения с владельцами проектных организаций и поставщиками технологического оборудования, правила составления проектной документации	устанавливать и определять приоритеты в области ведения переговоров при заключении договоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	навыками оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	бизнес-планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, классификации затрат предприятия, статей калькуляции себестоимости продукции и показатели прибыли предприятия	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания	навыками экономического анализа производства продукции питания, обоснованием и расчетами прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
ПК-31	способностью планировать маркетинговые	этапы проведения маркетинговых мероприятий,	составлять календарно-тематические	принципами ценообразования у

	мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, способность творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	специфику маркетинговых коммуникаций в ресторанном деле; принципы и методы ценообразования	планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции	конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
ПК-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	основы маркетинга и анализа спроса на продукцию производства	прогнозировать и анализировать спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий и участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижения ее на рынке	навыками прогнозирования и анализа производства продукции, оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и	основы маркетинга и маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции	работать с поставщиками и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий	навыками проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого

	разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания		питания	сырья, продукции
--	---	--	---------	------------------

4. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ГИА осуществляется ГЭК, в состав которой входят: председатель, заместитель (ли) председателя, не менее 4 членов комиссии, в числе которых ведущие специалисты – представители работодателей в соответствующей области профессиональной деятельности, а остальные – преподаватели и научные сотрудники КИУ (ИЭУП).

Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Заседания комиссии проводятся председателем комиссии.

Для обучающихся из числа инвалидов ГИА проводится в КИУ (ИЭУП) с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Успешное прохождение испытаний ГИА оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При условии успешного прохождения всех установленных видов итоговых испытания, выпускнику присваивается квалификация «Бакалавр» и выдается документ о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

По результатам защиты ВКР обучающийся имеет право на апелляцию. Он может подать в апелляционную комиссию по правилам, установленным в Порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам бакалавриата, специалитета, магистратуры.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд, транспортные проблемы (отмена рейса, отсутствие билетов), погодные условия или в других случаях, перечень которых устанавливается организацией самостоятельно), вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения государственной итоговой аттестации.

Обучающийся должен представить в деканат факультета документ, подтверждающий причину его отсутствия.

Обучающийся, не прошедший одно государственное аттестационное испытание по уважительной причине, допускается к сдаче следующего государственного аттестационного испытания.

Обучающиеся, не прошедшие государственное аттестационное испытание в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно», а также обучающиеся, не прошедшие государственное аттестационное испытание в установленный для них срок (в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание или получением оценки «неудовлетворительно»), отчисляются из КИУ (ИЭУП) с выдачей справки об обучении как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

Лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию, может повторно пройти государственную итоговую аттестацию не ранее чем через 10 месяцев и не позднее чем через пять лет после срока проведения государственной итоговой аттестации, которая не пройдена обучающимся.

Указанное лицо может повторно пройти государственную итоговую аттестацию не более двух раз. Для повторного прохождения ГИА указанное лицо по его заявлению восстанавливается в университете на период времени не меньший, чем период времени, предусмотренного календарным учебным графиком для ГИА.

Государственная итоговая аттестация для обучающихся из числа инвалидов и обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация при необходимости проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Обучающийся из числа инвалидов или обучающийся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации с указанием его индивидуальных особенностей. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой

аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И ПОРЯДКУ ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ

5.1. ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

1. Проект блинной на 40 мест.
2. Проект гриль – бара на 24 места.
3. Проект кафе – пиццерия на 48 мест.
4. Проект пиццерии на 50 мест.
5. Проект школьного ресторана на 120 мест.
6. Проект гамбургерной на 65 мест с летней верандой.
7. Проект гастробара на 37 мест.
8. Проект детского кафе на 40 мест.
9. Проект интернет – кафе на 35 мест.
10. Проект кафе на 43 места с коктейль – баром.
11. Проект кафе на 56 мест с салат – баром.
12. Проект кофейного бара на 30 мест.
13. Проект мясного ресторана на 80 мест.
14. Проект паб – бара высшего класса на 30 мест.
15. Проект пиццерии на 38 мест.
16. Проект ресторана на 56 мест, специализирующегося на китайской кухне.
17. Проект ресторана на 96 мест, специализирующегося на авторской кухне.
18. Проект ресторана высшего класса на 65 мест, специализирующегося на узбекской кухне.
19. Проект ресторана класса «Люкс» на 66 мест, специализирующегося на татарской кухне.
20. Проект спорт – бара на 35 мест.
21. Проект суши – бара на 26 мест.
22. Проект танцевального бара первого класса на 60 мест.

Примерный перечень вопросов при процедуре защиты выпускной квалификационной работы

1. Назовите цель, задачи, объект и предмет исследования.

2. В чем заключается актуальность работы.
3. Каковы объект и предмет исследования.
4. В чем заключается практическая значимость представленной к защите работы.
5. Какие отечественные и зарубежные источники вы использовали при написании данной работы (в том числе на иностранном языке)?
6. Какие наиболее важные мировоззренческие аспекты исследуемой сферы Вы выявили?
7. Какие этапы развития в выбранной области исследования?
8. Какие методы экономического исследования были применены в данной работе?
9. В чем заключаются навыки работы в коллективе в организации?
10. Какие нормативно-правовые акты были использованы в данной работе?
11. Какие формы трудового распорядка вы применяли при подготовке к ВКР?
12. Какие методы и средства физической культуры вы можете применить для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности?
13. Какие требования безопасности и охраны труда, в том числе учитывая правила оказания первой медицинской помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, необходимо придерживаться в вашей профессиональной деятельности?

5.2 СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Нормативно-правовые материалы

1. О защите прав потребителей : Федеральный закон от 7 февраля 1992г. № 2300-1(с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1992. – 7 апреля.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 2000. – 10 января.
3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1999. – 6 апреля.
4. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 (с послед. изм. и доп.)//Российская газета . – 1997. – 25 августа.

Нормативно-технические документы

5. ГОСТ 30390-2013. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013г. №1675- ст.

6. ГОСТ 31985-2013. «Услуги общественного питания. Термины и определения» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст

7. ГОСТ 31986-2012. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст.

8. ГОСТ 31987-2012. «Услуги общественного питания. Технологические документы. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст.

9. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования»// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676 ст.

10. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674 ст.

11. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст

12. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст

13. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» // Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. № 459-ст

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

общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 апреля 2014 г. N 66-П

15. СанПин 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Ефимов А.Д., Фонарева Г.С., Толстова Л.А., и др. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.

Технические документы

16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. 1 / под редакцией Ф.Л. Марчука, сост.: В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1996. – 619с.

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. II / под редакцией Н.А. Лупея; сост.: С.Л. Ахиба, В.И. Бодрягин, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.

18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2002. – 632 с.

19. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Ч. III / поредакцией А.П. Антонова; сост.: В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба – М.: «Хлебпродинформ», 2000. – 720 с.

20. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс, 2011-720с.

21. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Ч. V / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 2-е изд., с изм. и доп. – М.: «Хлебпродинформ», 2006. – 760 с.

22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2004. – 639 с.

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания / под ред. Сайфуллиной С.Н.; сост.: Низамиев И.Н., Шамсутдинова С.Г., Недашковская Г.А. и др. – Казань: Газетно-журнальное издательство, 1997. – 303с.

24. Методика разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) на предприятиях общественного питания. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; сост. А.Д. Ефимов, Г.С. Фонарева, Л.А. Толстова и др.; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.:

Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.

25. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: Ч. IV / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 3-е изд., с изм. и доп. – М.: Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.

26. Нормативные документы по ресторанному бизнесу: справочник. / [сост. Федотова И.Ю.]. – [5. изд. (с испр. и доп.)]. – М.: Изд. дом «Ресторанные ведомости», 2007. – 304 с.

27. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания/составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс , 2011

28. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс , 2011-560с.

29. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс , 2011-544с.

30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс , 2013-808с.

а) Основная литература

31. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебник / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 477 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/426587>

32. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] : учебник и практикум / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 270 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/426587>

33. Теплов, В. И. Физиология питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.И.Теплов , В.Е. Боряе. - М.:Дашков и К, 2017. - 456 с. – Режим доступа :<https://new.znaniyum.com/read?id=300579>

34. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/456684>

35. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Ч. 1. [Электронный ресурс] : учебник и практикум / А. Л. Новокшанова. — 2-е изд., испр. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 211 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/442533>

36. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Ч. 2. [Электронный ресурс]: учебник и практикум / А. Л. Новокшанова. — 2-е изд., испр. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 302 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437231>

37. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=335034>

38. Грибанов, Д.Д. Основы метрологии, сертификации и стандартизации [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Д.Д. Грибанов. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 127 с. — Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=330611>

39. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.С. Ратушный [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=339104>

40. Джум, Т.А. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. — М. : Магистр : ИНФРА-М, 2019. — 544 с. — Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=339161>

41. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения [Электронный ресурс] : учеб.пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 231 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437755>

42. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/452385>

43. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. — Режим доступа : [URL: https://urait.ru/bcode/437797](https://urait.ru/bcode/437797)

44. Кисленко, В.Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 257 с. — Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=303040>

45. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с. – Режим доступа :<https://new.znanium.com/read?id=114951>

46. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб.пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 464 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=327911>

47.Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/429037>

48. Быстров, С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс] : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — Режим доступа :<https://new.znanium.com/read?id=333159>

49. Лакиза, Н. В. Пищевая химия [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Н. В. Лакиза, Л. К. Неудачина. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 185 с. — 252 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/438221>

б) Дополнительная литература:

50. Страхова, С.А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / С.А. Страхова, И.А. Зачесова . - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=305947>

51. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье [Электронный ресурс] : учебник А. А. Курочкин [и др.]; под общ.ред. А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 446 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437830>

52.Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс] : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. – Режим доступа :<https://new.znanium.com/read?id=330035>

53. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – М. : Дашков и К, 2017. – 816 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=272162>

54. Ауэрман, Т. Л. Основы биохимии [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Т.Л. Ауэрман, Т.Г. Генералова, Г.М. Сусянок. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 400 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=329662>

55.Явна, Д.В, Сенсорные и перцептивные процессы [Электронный

ресурс] : учеб. пособие / Д.В. Явна , И.В. Куприянов ,М.В. Буняева. - Ростов-на-Дону:Южный федеральный университет, 2016. - 140 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=330775>

56.Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учеб.пособие / А. Т. Васюкова. – 2-е изд. – М. : «Дашков и К°», 2018. – 496 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=94165>

57. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учеб. пособие / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. - 3-е изд., стер.. - СПб. : Изд-во "Лань", 2017. - 200с.

58. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 1. Метрология [Электронный ресурс] : учебник / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 235 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/456497>

59. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 2. Стандартизация [Электронный ресурс] : учебник / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 481 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/index.php/bcode/442473>

60. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 3. Сертификация [Электронный ресурс] : учебник / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 132 с.– Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/442474>

61. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб.пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437778>

62. Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : учебник / О. Г. Чижилова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437374>

63. Феоктистова, Т.Г. Производственная санитария и гигиена труда [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.Г. Феоктистова., О.Г. Феоктистова ,Т.В. Наумова. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 382 с. – Режим доступа :<https://new.znaniium.com/read?id=335024>

64. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум / А. Т. Васюкова. – М. : «Дашков и К°», 2018. – 144 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=257642>

65. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учеб.пособие / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко ; под общ. ред. И. Н. Кима. — 2-е

изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 229 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/452609>

66. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учеб.пособие / И. Н. Ким, В. В. Кращенко, А. А. Кушнирук. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 208 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/452860>

67. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. — 368 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=283502>

68. Васюкова, А. Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – М. : Дашков и К, 2017. – 816 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=272162>

69. Кузнецов, И.Н. Современный этикет [Электронный ресурс] / И.Н. Кузнецов, - 8-е изд. – М. :Дашков и К, 2018. - 496 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=279514>

70. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб.пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437778>

71. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Ф.Г. Федцов , - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 248 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=286442>

72. Васюкова, А. Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – М. : Дашков и К, 2017. – 816 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=272162>

73. Яковлева, Е.Л. Татарская кухня в контексте повседневности [Электронный ресурс] : учеб.пособие/ Е.Л.Яковлева. - Казань : Изд-во "Познание" Казанского инновационного университета, 2019. - 372с. – Режим доступа : <http://repo.ieml.ru:80/xmlui/handle/123456789/14048>

74. Пищевая химия. Добавки [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; отв. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 223 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/444268>

5.3 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Для подготовки ВКР за обучающимся приказом университета закрепляется руководитель ВКР из числа профессорско-преподавательского состава КИУ (ИЭУП).

Требования к содержанию, структуре и оформлению ВКР содержатся в Методических указаниях выпускной квалификационной работы. Методические указания ВКР являются обязательным элементом каждой основной образовательной программы высшего образования.

После завершения подготовки обучающимся ВКР руководитель ВКР представляет на кафедру письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР.

Тексты ВКР размещаются университетом в электронно-библиотечной системе вуза и проверяются на объём заимствования. Все выпускные квалификационные работы проверяются научными руководителями на соблюдение требований оригинальности текста работы. Оригинальность текста должна составлять не менее 50%.

ВКР и отзыв руководителя предоставляются в ГЭК не позднее, чем за 2 календарных дня до защиты.

При защите ВКР выпускники должны, опираясь на полученные знания, умения и навыки, показать способность самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, излагать информацию, аргументировать и защищать свою точку зрения.

Перед началом заседания ГЭК секретарь комиссии проверяет:

- наличие документации по обеспечению и проведению ГИА;
- оснащение аудитории необходимыми техническими средствами.

Обучающиеся приглашаются к защите согласно графику защит, согласованному с заведующим выпускающей кафедрой.

Продолжительность выступления обучающегося должна составлять не более 10 минут. Председатель ГЭК вправе прервать обучающегося, вышедшего за пределы временных ограничений.

В своем выступлении обучающийся должен отразить:

- актуальность темы исследования;
- цели и задачи выпускной квалификационной работы;
- структуру и содержание работы, а также основные и наиболее важные проблемы, рассмотренные в ней;
- перспективы практического применения результатов проведенного

исследования.

При необходимости обучающийся в процессе выступления может использовать технические средства, схемы, таблицы, раздаточный материал.

После выступления обучающегося члены ГЭК вправе задать ему уточняющие и дополнительные вопросы.

После ответов обучающегося на вопросы членов ГЭК по поручению председателя экзаменационной комиссии члены комиссии оглашают отзыв руководителя. В том случае, если на защите присутствует руководитель, свой отзыв он вправе огласить самостоятельно.

После оглашения отзыва научного руководителя обучающемуся предоставляется возможность ответить на указанные в них замечания (при их наличии).

После окончания процедуры защиты выпускных квалификационных работ (ВКР) всех обучающихся, экзаменационная комиссия в присутствии секретаря проводит закрытое обсуждение с целью определения результатов защиты. В это время обучающиеся и иные лица не вправе находиться в аудитории, где проводится обсуждение результатов.

В случае расхождении мнений членов комиссии спорные вопросы решаются голосованием, при этом председатель ГЭК обладает правом решающего голоса.

После окончания обсуждения и оформления протокола заседания ГЭК оглашаются результаты защиты ВКР.

В процессе оглашения результатов защиты ВКР председатель ГЭК вправе отметить обучающихся, показавших наиболее высокий уровень знаний, а назвать обучающихся, чьи ответы имели существенные недостатки.

Требования к содержанию, структуре и оформлению ВКР содержатся в методических указаниях выпускной квалификационной работы. Методические указания ВКР являются обязательным элементом каждой основной образовательной программы высшего образования.

6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

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.

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

Для рассмотрения апелляции секретарь ГЭК направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя 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 государственного экзамена) либо выпускную квалификационную работу, отзыв (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

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. Заседание апелляционной комиссии может проводиться в отсутствие обучающегося, подавшего апелляцию, в случае его неявки на заседание апелляционной комиссии.

Председатель апелляционной комиссии осуществляет общее руководство работой апелляционной комиссии, распределяет обязанности между членами апелляционной комиссии, обеспечивает координацию работы членов апелляционной комиссии, ведет заседания апелляционной комиссии, утверждает рабочую документацию комиссии, контролирует исполнение решений апелляционной комиссии.

В процессе заседания члены апелляционной комиссии изучают представленные материалы и заслушивают председателя (члена) ГЭК и обучающегося.

Решение апелляционной комиссии принимаются простым большинством голосов от числа участвующих в заседании лиц, входящих в состав комиссии. При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

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

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;

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

В случае удовлетворения апелляции о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания, результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию. В этом случае протокол заседания АК о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии.

Решение, принятое АК, оформляется протоколом.

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 выставлении иного результата государственного экзамена.

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

Положительное решение апелляционной комиссии об удовлетворении апелляции о несогласии с результатами государственного экзамена не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для аннулирования ранее выставленного результата государственного экзамена.

При удовлетворении апелляции о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающемуся предоставляется возможность повторно пройти государственное аттестационное испытание в срок, не позднее даты завершения обучения в организации в соответствии со ФГОС.

Решение, принятое АК, оформляется протоколом.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии председателя или одного из членов апелляционной комиссии.

Для обучающихся, не явившихся на апелляционную комиссию в назначенное время, повторное заседание комиссии не назначается и не проводится.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Оценка сформированности компетенций на защите ВКР осуществляется на основе содержания ВКР, доклада выпускника на защите, ответов на дополнительные вопросы с учетом предварительных оценок, выставленных в отзыве руководителем (Приложение 1).

При оценке сформированности компетенций выпускников на защите ВКР рекомендуется учитывать сформированность следующих составляющих компетенций:

- полнота знаний, оценивается на основе теоретической части работы и ответов на вопросы;
- наличие умений, оценивается на основе эмпирической части работы и ответов на вопросы;
- владение опытом и навыками и проявление личностной готовности к профессиональному самосовершенствованию.

По результатам защиты ВКР оформляется Ведомость с указанием оценки и уровня сформированности компетенций (см. Приложение 1).

Итоговая обобщенная оценка уровня сформированности системы компетенций, подлежащих проверке, оценивается на защите ВКР по 4-х балльной шкале:

- «отлично» – сформированность компетенций соответствует требованиям компетентностной модели; выпускник готов самостоятельно решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи по видам профессиональной деятельности;
- «хорошо» – сформированность компетенций соответствует требованиям компетентностной модели; выпускник готов самостоятельно решать стандартные профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности;
- «удовлетворительно» – сформированность компетенций соответствует требованиям компетентностной модели; выпускник способен решать определенные профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности;
- «неудовлетворительно» – сформированность компетенций не соответствует требованиям ФГОС; выпускник не готов решать профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности.

В случае несформированности хотя бы одной компетенции,

интегрированная оценка не может быть положительной.

Измерительная шкала для оценки уровня сформированности компетенций (Выпускная квалификационная работа)

Составляющие компетенции	ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Шкала оценивания	Менее 60 %	60-70 %	71-85%	86-100%
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки. Демонстрирует полное непонимание сущности излагаемых вопросов	Демонстрирует поверхностные знания в рамках объекта и предмета исследования. Допущено много негрубых ошибок.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, в ходе доклада оперирует понятиями, доклад построен логически верно и связно, возможно с несущественными ошибками отвечает на дополнительные вопросы. Допущено несколько негрубых ошибок при построении доклада.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, в ходе доклада уверенно оперирует понятиями, доклад логически структурирован, отражает основные результаты исследования. В процессе защиты допущено несколько несущественных ошибок.
Наличие умений	При проведении исследования не продемонстрированы основные умения. Не способен применить теоретические знания при проведении исследования. Имели место грубые ошибки.	Продemonстрированы основные умения проведения научного исследования. Не может объяснить алгоритм построения проведенного исследования, не может объяснить полученные результаты. Все поставленные задачи выполнены, но не в полном объеме.	Продemonстрированы основные умения. Проведено научное исследование с негрубыми ошибками. Способен объяснить алгоритм проведенного исследования. Выполнены все поставленные задачи, в полном объеме, но некоторые с недочетами. Оперирует данными официальной статистики, знает и понимает текущую ситуацию в исследуемой области.	Продemonстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Ответ профессионально грамотный, в докладе отражены результаты исследования, выводы по проблемам и пути их решения. Оперирует данными официальной статистики, знает и понимает текущую ситуацию в исследуемой области.

Владение опытом и навыками и личностная готовность к профессиональному совершенствованию	Отсутствуют навыки и опыт профессиональной деятельности в требуемом объеме. Не выражена личностная готовность к профессиональному самосовершенствованию	Имеется минимальный опыт профессиональной деятельности, практические исследования проведены в соответствии с требованиями, но имеются ошибки и недочеты, влияющие на полученные результаты. Личностная готовность к профессиональному самосовершенствованию слабо выражена	Имеется опыт профессиональной деятельности, практические исследования проведены в соответствии с требованиями, но с незначительными недочетами, которые существенно не влияют на полученные результаты. Личностная готовность к профессиональному самосовершенствованию достаточно выражена, но существенных достижений в профессиональной деятельности на данный момент нет.	Имеется значительный опыт по всем видам профессиональной деятельности, практические исследования проведены в соответствии с требованиями. Личностная готовность к профессиональному самосовершенствованию ярко выражена. Имеются существенные профессиональные достижения.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенции в полной мере не сформированы. Имеющихся знаний, умений, опыта недостаточно для решения профессиональных задач. Требуется повторное обучение.	Сформированность компетенций соответствует минимальным требованиям компетентностной модели выпускника. Имеющихся знаний, умений, опыта, в целом, достаточно для решения минимально необходимых профессиональных задач	Сформированность компетенций, в целом, соответствует основным требованиям компетентностной модели выпускника, но есть недочеты. Имеющихся знаний, умений, опыта достаточно для решения основных профессиональных задач	Сформированность компетенций соответствует максимальным требованиям компетентностной модели выпускника. Имеющихся знаний, умений, опыта достаточно для решения всего комплекса профессиональных задач.
Итоговая обобщенная оценка сформированности всех компетенций	Значительное количество компетенций не сформированы	Все компетенции сформированы, но большинство на низком уровне	Все компетенции сформированы на среднем или высоком уровнях	Большинство компетенций сформированы на высоком уровне
Уровень сформированности компетенций	Нулевой	Низкий	Средний	Высокий

8. УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ГИА

Нормативно-правовые материалы

1. О защите прав потребителей : Федеральный закон от 7 февраля 1992г. № 2300-1(с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1992. – 7 апреля.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 2000. – 10 января.
3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1999. – 6 апреля.
4. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 (с послед. изм. и доп.)//Российская газета . – 1997. – 25 августа.

Нормативно-технические документы

5. ГОСТ 30390-2013. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013г. №1675- ст.
6. ГОСТ 31985-2013. «Услуги общественного питания. Термины и определения» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст
7. ГОСТ 31986-2012. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст.
8. ГОСТ 31987-2012. «Услуги общественного питания. Технологические документы. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст.
9. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования»// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676 ст.
10. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674 ст.
11. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом

Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст

12. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст

13. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» // Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. № 459-ст

14. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 апреля 2014 г. N 66-П

15. СанПин 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Ефимов А.Д., Фонарева Г.С., Толстова Л.А., и др. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.

Технические документы

16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. 1 / под редакцией Ф.Л. Марчука, сост.: В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1996. – 619 с.

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. II / под редакцией Н.А. Лупея; сост.: С.Л. Ахиба, В.И. Бодрягин, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.

18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2002. – 632 с.

19. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Ч. III / поредакцией А.П. Антонова; сост.: В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба – М.: «Хлебпродинформ», 2000. – 720 с.

20. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс, 2011-720с.

21. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Ч. V / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 2-е изд., с изм. и доп. – М.:

«Хлебпродинформ», 2006. – 760 с.

22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2004. – 639 с.

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания / под ред. Сайфуллиной С.Н.; сост.: Низамиев И.Н., Шамсутдинова С.Г., Недашковская Г.А. и др. – Казань: Газетно-журнальное издательство, 1997. – 303с.

24. Методика разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) на предприятиях общественного питания. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; сост. А.Д. Ефимов, Г.С. Фонарева, Л.А. Толстова и др.; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.

25. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: Ч. IV / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 3-е изд., с изм. и доп. – М.: Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.

26. Нормативные документы по ресторанному бизнесу: справочник. / [сост. Федотова И.Ю.]. – [5. изд. (с испр. и доп.)]. – М.: Изд. дом «Ресторанные ведомости», 2007. – 304 с.

27. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания/составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс , 2011

28. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс , 2011-560с.

29. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс , 2011-544с.

30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс , 2013-808с.

а) Основная литература

31. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебник / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 477 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/426587>

32. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] : учебник и практикум / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 270 с. — Режим доступа :

<https://urait.ru/bcode/411348>

33. Теплов, В. И. Физиология питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.И.Теплов, В.Е. Боряев. - М.:Дашков и К, 2017. - 456 с. – Режим доступа :<https://new.znaniium.com/read?id=300579>

34. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/456684>

35. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Ч. 1. [Электронный ресурс] : учебник и практикум / А. Л. Новокшанова. — 2-е изд., испр. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 211 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437230>

36. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Ч. 2. [Электронный ресурс]: учебник и практикум / А. Л. Новокшанова. — 2-е изд., испр. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 302 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437231>

37. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. – Режим доступа :<https://new.znaniium.com/read?id=335034>

38. Грибанов, Д.Д. Основы метрологии, сертификации и стандартизации [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Д.Д. Грибанов. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 127 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=330611>

39. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.С. Ратушный [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. – Режим доступа :<https://new.znaniium.com/read?id=339104>

40. Джум, Т.А. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. — М. : Магистр : ИНФРА-М, 2019. — 544 с. – Режим доступа :<https://new.znaniium.com/read?id=339161>

41. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения [Электронный ресурс] : учеб.пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 231 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437755>

42. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд.,

испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437755>

43. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437797>

44. Кисленко, В.Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 257 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=303040>

45. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с. – Режим доступа :<https://new.znaniium.com/read?id=114951>

46. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб.пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 464 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=327911>

47.Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/429037>

48. Быстров, С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс] : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — Режим доступа :<https://new.znaniium.com/read?id=333159>

49. Лакиза, Н. В. Пищевая химия [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Н. В. Лакиза, Л. К. Неудачина. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 185 с. — 252 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/438221>

б) Дополнительная литература:

50. Страхова, С.А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / С.А. Страхова, И.А. Зачесова . - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=305947>

51. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье [Электронный ресурс] : учебник А. А. Курочкин [и др.]; под общ.ред. А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 446 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437830>

52.Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария

[Электронный ресурс] : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=330035>

53. Васюкова, А. Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — М. : Дашков и К, 2017. — 816 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=272162>

54. Ауэрман, Т. Л. Основы биохимии [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Т.Л. Ауэрман, Т.Г. Генералова, Г.М. Сусянок. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 400 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=329662>

55. Явна, Д.В, Сенсорные и перцептивные процессы [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д.В. Явна, И.В. Куприянов, М.В. Буняева. - Ростов-на-Дону: Южный федеральный университет, 2016. - 140 с. — Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=330775>

56. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учеб.пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — М. : «Дашков и К°», 2018. — 496 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=94165>

57. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учеб. пособие / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. - 3-е изд., стер.. - СПб. : Изд-во "Лань", 2017. - 200с.

58. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 1. Метрология [Электронный ресурс] : учебник / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 235 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/456497>

59. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 2. Стандартизация [Электронный ресурс] : учебник / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 481 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/456497>

60. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 3. Сертификация [Электронный ресурс] : учебник / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 132 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/442474>

61. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб.пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437778>

62. Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : учебник / О. Г. Чижилова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — Режим

доступа : <https://urait.ru/bcode/437374>

63. Феоктистова, Т.Г. Производственная санитария и гигиена труда [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.Г. Феоктистова., О.Г. Феоктистова ,Т.В. Наумова. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 382 с. – Режим доступа :<https://new.znanium.com/read?id=335024>

64. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум / А. Т. Васюкова. – М. : «Дашков и К°», 2018. – 144 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=257642>

65. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учеб.пособие / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко ; под общ. ред. И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 229 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/452609>

66. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учеб.пособие / И. Н. Ким, В. В. Кращенко, А. А. Кушнирук. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 208 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/452860>

67.Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. — 368 с. – Режим доступа :<https://new.znanium.com/read?id=283502>

68. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – М. : Дашков и К, 2017. – 816 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=272162>

69. Кузнецов, И.Н. Современный этикет [Электронный ресурс] / И.Н. Кузнецов, - 8-е изд. – М. :Дашков и К, 2018. - 496 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=279514>

70. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб.пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/452860>

71. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Ф.Г. Федцов , - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 248 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=286442>

72. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – М. :

Дашков и К, 2017. – 816 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=272162>

73. Яковлева, Е.Л. Татарская кухня в контексте повседневности [Электронный ресурс] : учеб.пособие/ Е.Л.Яковлева. - Казань : Изд-во "Познание" Казанского инновационного университета, 2019. - 372с. – Режим доступа :<http://repo.ieml.ru:80/xmlui/handle/123456789/14048>

74. Пищевая химия. Добавки [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; отв. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 223 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/444268>

в) интернет-ресурсы:

1. Электронная библиотека <http://window.edu.ru>
2. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>
3. Открытая электронная библиотека <http://orel.rsl.ru/>
4. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
5. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки <http://www.library.ru>
6. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан <http://www.kitaphane.ru>
7. Электронная библиотека <http://www.e-library.ru>
8. Электронная библиотека <http://www.auditorium.ru>

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ И ПОДГОТОВКИ К ГИА, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, СОВРЕМЕННЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Программное обеспечение:

Лицензионное программное обеспечение

ОС MS Windows 7, 10
MS Office 16
MS Office Standard 2007
Kaspersky Endpoint Security 10

Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение

7 ZIP
Adobe Acrobat Reader DC
K-Lite Mega Codec Pack 10

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «Гарант».

Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП).

Профессиональные базы данных

1. Профессиональная база данных: база данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики
http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/

2. Профессиональная база данных: база социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения
<https://wciom.ru/database/>

3. Профессиональная база данных: Реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации
<http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/>

4. Профессиональная база данных: Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи. <http://www.iop.ru/>

5. Профессиональная база данных: Российская ассоциация кулинаров
<http://dreamchef.ru/>

6. Профессиональная база данных: Федерация рестораторов и отельеров
<http://frio.ru/>

7. Профессиональная база данных: портал Индустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru/>

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА

Государственная итоговая аттестация проходит в учебной аудитории для текущей и промежуточной аттестации, которая оборудована: специализированной учебной мебелью, ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, включает: специализированная учебная мебель, ТСО: телевизор, ноутбук.

Самостоятельная работа обучающихся проходит в помещениях для самостоятельной работы, которые оборудованы специализированной учебной

мебелью, компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза.

**ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»
Нижекамский филиал**

Экономический факультет

**Кафедра «Технологии и
организации общественного
питания»**

«УТВЕРЖДАЮ»

Зав. кафедрой _____

(подпись)

Матвеева Елена Лаврентьевна

(Ф.И.О.)

«_____» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на выпускную квалификационную работу

обучающемуся по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания** профиль **«Технология организации ресторанного
дела»** гр. _____

(Фамилия, Имя, Отчество)

Тема _____

Сроки представления:

«__» _____ 20__ г. – выдача задания на выпускную квалификационную работу;

«__» _____ 20__ г. – представление окончательного варианта выпускной
квалификационной работы на отзыв руководителю.

Руководитель _____ / _____ /

(Фамилия И.О.)

(подпись)

Обучающийся _____ / _____ /

(Фамилия И.О.)

(подпись)

«__» _____ 20__ г.

Примечание:

1. Содержание работы с обратной стороны.
2. Объем ВКР 55-70 стр. машинописного текста (без литературы и приложений).
3. Задание составляется в 2-х экз. – для обучающегося и кафедры.

Введение

1. Технико-экономическое обоснование проекта
2. Организационный раздел
3. Технологический раздел
4. Архитектурно-строительный раздел
5. Экономический раздел
6. Охрана труда и противопожарная безопасность

Выводы и предложения

Список использованной литературы

Список использованных источников, приводимый в конце работы должен включать:

1. Нормативно-правовые материалы (количество зависит от темы).
2. Специальная литература должна содержать источники, в том числе статьи, не старше трех лет (не менее 30 наименований).
3. Интернет-ресурсы (ссылки должны быть с указанием полного пути доступа к материалам)

Я, _____ (ФИО), уведомлен, что заимствование в выпускной квалификационной работе материалов других авторов без указания соответствующих ссылок признается плагиатом и является основанием для не допуска к защите выпускной квалификационной работы.

подпись обучающегося

АННОТАЦИЯ
на выпускную квалификационную работу

ФИО обучающегося
Student name
Направление
№ группы

Название выпускной квалификационной работы:
Thesis title:

Аннотация к выпускной квалификационной работе:

Abstract of the thesis:

Руководитель:	Перевод проверил:

«__» _____ 20__ г.	«__» _____ 20__ г.
--------------------	--------------------

Приложение 3

**ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»
Нижнекамский филиал**

Экономический факультет

Кафедра «Технология и
организация общественного
питания»

«Допустить к защите»

Заведующая кафедрой

д.б.н., профессор

Матвеева Елена Лаврентьевна

«__» _____ 20__ г.

ПРОЕКТ РЕСТОРАНА НА 95 МЕСТ

Выпускная квалификационная работа

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
профиль «Технология организации ресторанного дела»

Выполнил: _____

обучающийся гр. _____

Ф.И.О.

Руководитель:

Ф.И.О.

**ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет
имени В.Г. Тимирязова»**

ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную работу

обучающегося _____

(фамилия, имя, отчество)

группы _____ направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** профиль «Технология организации ресторанного дела»

кафедра «Технология и организация общественного питания» экономический факультет

На тему _____

(полное название темы согласно приказа)

СОДЕРЖАНИЕ ОТЗЫВА

- *оценка способности обучающегося к логическому мышлению, размышлению и формированию мировоззренческой позиции;*
- *умение использовать исторический опыт при разработке рекомендаций;*
- *оценка способности к коллективной работе, проявления толерантности;*
- *оценка самостоятельности обучающегося при решении задач выпускной квалификационной работы;*
- *владение методами сбора, хранения и обработки информации, применяемыми в сфере профессиональной деятельности обучающегося;*
- *владение применяемыми в сфере профессиональной деятельности обучающегося компьютерными средствами с учетом требований информационной безопасности;*
- *оценка подготовленности обучающегося, инициативности, ответственности;*
- *обоснование актуальности темы;*
- *раскрытие производственно-технологических, организационно-управленческих, научно-исследовательских, проектных и маркетинговых вопросов в соответствии заданию;*
- *достоинства выпускной квалификационной работы;*
- *умение анализировать и прогнозировать состояние и динамику объектов исследования с использованием методов и средств анализа и прогноза;*
- *оценка полученных в ходе выполнения ВКР результатов;*
- *обоснование выводов и предложений обучающегося.*
- *практическая ценность выпускной квалификационной работы;*
- *наличие заимствований;*
- *умение применять нормативно-правовые и технологические документации законодательства на практике;*
- *умение обучающегося работать с литературными источниками, справочниками и ясно и четко излагать материал;*
- *соответствие работы установленным требованиям к оформлению.*

Наличие критериев формирования базового уровня выполнения ВКР:

Критерий	(+/-)
Соответствие оформления работы методическим указаниям	
Соответствие работы заданию на выпускную квалификационную работу	
Соответствие содержания глав и параграфов их названию	
Соблюдение сроков написания работы по главам	
Соблюдение регламента показателя проверки работы на плагиат	
Отражение во введении всех обязательных компонентов (актуальность, цели, задачи и т.д.).	
Наличие в работе таблиц, схем и рисунков	
Актуальность источников литературы, использование в работе первичных данных или официальных источников информации сети Интернет	
Умение использовать технологические расчеты для оценки экономических показателей предприятия	
Научно-исследовательский характер работы (наличие технологической документации на кулинарную продукцию)	
Наличие технико-экономического обоснования, организационно-управленческой структуры, технологического, архитектурно-строительного и экономического разделов	
Наличие графического материала (5 чертежей формата А1)	

Наличие критериев формирования повышенного уровня выполнения ВКР:**1) на оценку «хорошо»**

Критерий	(+/-)
Наличие взаимосвязи между результатами анализа в третьей и пятой главе	
Использование технико – экономического и технологического обоснования при разработке графического материала проектируемого предприятия общественного питания и анализа экономических показателей	
Научно-исследовательский характер работы (наличие технологической документации на кулинарную продукцию, соответствующей ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	
Наличие организационно-управленческих и маркетинговых исследований	

2) на оценку «отлично»

Критерий	(+/-)
Наличие четкой, обоснованной или подтвержденной расчетами взаимосвязи между результатами анализа в третьей и пятой главе	
Наличие обоснованного технико – экономического и технологического анализа при разработке графического материала проектируемого предприятия общественного питания и экономических показателей хозяйственной деятельности предприятия	
Научно-исследовательский характер работы (наличие правильной технологической документации на кулинарную продукцию, соответствующей ГОСТу 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	
Наличие анализа организационно-управленческих и маркетинговых вопросов для разработки проекта	
Наличие обоснованных выводов по теме работы	

Рекомендуемая оценка _____

Данная работа _____ предъявляемым требованиям
(соответствует/не соответствует)и _____ к публичной защите.
(допущена/ не допущена)Руководитель _____ / _____ /
(Ф.И.О.) (подпись)Ознакомлен _____ / _____ /
(Ф.И.О. обучающегося) (подпись)