

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Костромской государственный университет»

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
Направление подготовки *19.03.04. Технология продукции и организация
общественного питания*
Направленность *Ресторанное дело*
Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Кострома

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с

Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат), утвержденному Приказом Минобрнауки РФ от 12 ноября 2015г № 1332

Разработал:

Иванова Ольга Владимировна, зав.кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров, к.т.н., доцент;

Денисенко Татьяна Анатольевна, доцент кафедры Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров, к.т.н., доцент.

Рецензенты:

Иванова Лариса Юрьевна, руководитель службы по работе с сотрудниками ООО «Азимут-Кострома»

ПРОГРАММА УТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 4 от 03.12.2015 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 10 от 02.06.2016 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 2 от 12.09.2016 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 12 от 01.06.2017 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ
Протокол заседания кафедры № 13 от 30.06.2017 г.
Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы
потребительских товаров
Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА
На заседании кафедры ДТМиЭПТ
Протокол заседания кафедры № 14 от 20.06.2018 г.
Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы
потребительских товаров
Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА
На заседании кафедры ДТМиЭПТ
Протокол заседания кафедры № 9 от 15.05.2019 г.
Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы
потребительских товаров
Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ
Протокол заседания кафедры № 9 от 28.04.2020 г.
Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы
потребительских товаров
Иванова О.В., к.т.н., доцент

УТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры ДТМиЭПТ
Протокол заседания кафедры № 12 от 25.05.2021 г.
Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы
потребительских товаров
Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ
Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022 г.
Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы
потребительских товаров
Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ
Протокол заседания кафедры № 9 от 03.04.2023 г.
Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы
потребительских товаров
Иванова О.В., к.т.н., доцент

1. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Образовательная программа бакалавриата по направлению 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств и формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускников к выполнению профессиональных задач и соответствия их подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания (уровень - прикладной бакалавриат), утвержденному Приказом Минобрнауки РФ «12» ноября 2015 г. № 1332.

Задачи итоговой государственной аттестации:

- оценить готовность выпускника к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологической; организационно-управленческой; проектной; маркетинговой;
- выявить уровень сформированности у выпускника результатов освоения ОП;
- оценить готовность выпускника решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

организационно-управленческая деятельность:

оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;

организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

проектная деятельность:

оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;

разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;

осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;

использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий

питания;

маркетинговая деятельность:

формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;

выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;

участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования,

питания;

участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;

выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;

подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

2. Перечень компетенций, оцениваемых в ходе государственной итоговой аттестации

В процессе государственной итоговой аттестации осуществляется оценка следующих компетенций:

общекультурных:

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

общепрофессиональных:

- 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-1);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

профессиональных, соответствующих видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа прикладного бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

- 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-1);
- 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-2);
- 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-3);
- 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-4);
- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

организационно-управленческая деятельность:

- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);
- 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-8);
- готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);
- 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-10);
- способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);
- 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-12);
- 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-13);

- способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);
- способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);
- 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-17);
- готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);
- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);
- готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);
- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);
- способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);

проектная деятельность:

- способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);
- 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-28);
- готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);

маркетинговая деятельность:

- 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-30);
- способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

- 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-32);
- способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

специальными компетенциями (разработанными образовательной организацией):

- способностью осуществлять профилактику экстремизма, терроризма и аддитивного поведения в молодежной среде (КС-1);
- способностью к гражданской и национальной самоидентификации, основанной на осознании ценности исторического и культурного наследия своей страны; готовность противостоять фальсификации истории, манипулированию исторической памятью и национальным самосознанием (КС-32);
- коммуникация и кооперация в цифровой среде. *Компетенция предполагает способность человека в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей.* (КС-1ЦЭ);
- саморазвитие в условиях неопределенности. *Компетенция предполагает способность человека ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития (в том числе с использованием цифровых средств) других необходимых компетенций.* (КС-2ЦЭ);
- управление информацией и данными. *Компетенция предполагает способность человека искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач.* (КС-4ЦЭ).

3. Место государственной итоговой аттестации в структуре ОП ВО

Государственная итоговая аттестация относится к базовой части учебного плана. Государственная итоговая аттестация, завершает освоение основной образовательной программы, является обязательной для всех обучающихся. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы с требованиями федерального государственного образовательного стандарта.

4. Структура и содержание государственной итоговой аттестации

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 9 зачетных единиц, 6 недель.

4.1. Формы проведения государственной итоговой аттестации

В блок «Государственная итоговая аттестация» входит подготовка выпускной квалификационной работы к защите и процедуру защиты.

4.2 Содержание государственного экзамена

Не предусмотрен

4.3. Методические рекомендации для обучающихся по подготовке к государственному экзамену

Не предусмотрены

4.4 Требования к выпускной квалификационной работе

Выпускная квалификационная работа бакалавра имеет, как правило, практический характер и может включать элементы научного и исследовательского поиска, представлять собой самостоятельный творческий проект. По решению кафедры выпускная квалификационная работа может быть представлена в виде обобщения курсовых работ, выполняемых студентом.

Содержание выпускной квалификационной работы должно опираться на достижение отечественной и мировой науки и техники, применяемые в индустрии гостеприимства на предприятиях общественного питания. Тематика выпускных квалификационных должна быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития индустрии гостеприимства.

Выпускная квалификационная работа может разрабатываться на основе конкретных исходных материалов и заказов, и содержать творческое решение задач с разработкой конкретного продукта или мероприятий по оптимизации работы. Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и консультанты.

Выпускная квалификационная работа должна быть представлена в виде текстовой части (пояснительной записки, объемом 70-80 страниц, без учета приложений) и демонстрационной (презентации и/или графической части).

Структура ВКР определяется следующими элементами:

- титульный лист;
- задание на дипломное проектирование;
- реферат, представляющий краткую аннотацию работы с указанием сведений об объеме отчета, количестве иллюстраций, таблиц, приложений, количестве частей отчета, количестве использованных источников.
- содержание (оглавление);
- перечень условных обозначений, символов и терминов (при необходимости);
- введение, отражающий основные задачи и направления развития предприятий общественного питания малого и среднего бизнеса, показывающий их социально-экономическое значение. Особое внимание должно быть уделено тем вопросам, которые будут решаться в проекте. Следует ясно сформулировать актуальность и новизну темы работы (проекта).
- разделы основной части, представляющие собой постановку задачи, обзор литературных источников по теме, описание используемых методов и (или) методик, собственные теоретические, экспериментальные и маркетинговые исследования, результаты расчетов и т. п.;
- раздел системы менеджмента пищевой безопасности представляет собой: анализ рисков производства, с учетом воздействия опасных внешних и внутренних факторов, и разработку предупреждающих действий; создание системы управляющих воздействий и мониторинга для критических контрольных точек (ККТ), разработку мероприятий по коррекции и корректирующим действиям.

- экономический раздел, представляет собой экономическое обоснование принятого решения, определение экономической эффективности внедрения полученных результатов и разработанных предложений;

- заключение (выводы), должны последовательно отражать решение всех целей задач, поставленных автором в начале работы (во введении), что позволит оценить законченность и полноту проведенного исследования;

- список использованных источников;

- приложения (при необходимости) - включаются материалы, связанные с выполненной ВКР, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть.

Ответственность за все сведения, представленные в ВКР и иллюстрациях, несет непосредственно автор работы. Объем допустимой оригинальности текста выпускной квалификационной работы не должен быть ниже 60% (используются данные системы Антиплагиат.ру: <http://www.antiplagiat.ru>).

4.5. Методические рекомендации для обучающихся по подготовке выпускной квалификационной работы

Выполнение ВКР осуществляется строго по графику, составленному кафедрой. График устанавливает сроки выполнения и подписания у консультанта каждого этапа работы (проекта). Невыполнение определенных этапов работы (проекта) в установленные сроки, а также получение неудовлетворительных оценок может послужить основанием для административных мер в отношении студента со стороны кафедры, института.

Выполнение квалификационной работы включает следующие этапы:

1. Выбор студентом темы ВКР. Она должна соответствовать задачам, объектам и видам профессиональной деятельности, определенным федеральным государственным стандартом высшего образования по направлению подготовки бакалавров. Выбранная тема ВКР должна быть актуально, практико- и/или регионально ориентированной, обеспечивать возможность для формирования необходимых общекультурных, профессиональных и специальных компетенций выпускника в процессе выполнения ВКР обучающимся. Темы квалификационных работ и их руководители утверждаются приказом ректора университета по представлению дирекции института и заведующего кафедрой.

2. Разработка и утверждение задания, составление плана работы.

3. Изучение научной литературы, аналитический обзор в соответствии с направлением исследования. Изучение и предварительное обследование объекта исследования. Систематизация обзорной информации, предварительная обработка аналитических данных.

4. Корректировка плана ВКР и его согласование с руководителем дипломного проектирования.

5. Проведение маркетинговых и/или экспериментальных исследований и обработка полученных данных. Подготовка и оформление разделов ВКР.

6. Представление каждого раздела ВКР руководителю в соответствии с графиком работы бакалавра. Устранение замечаний руководителя.

7. Выполнение практической части квалификационной работы в зависимости от содержания работы.

8. Подготовка введения, заключения, списка использованной литературы, подготовка приложения (в случае необходимости).

9. Анализ результатов, разработка рекомендаций по результатам исследований (проектирования).

10. Предварительное обсуждение результатов работы с руководителем дипломного проектирования.

11. Написание и оформление ВКР.

12. Подготовка иллюстративных материалов (таблицы, графики, схемы, слайды), необходимых для презентации работы во время публичной защиты.

13. Получение письменного отзыва научного руководителя с указанием оценки.

14. Получение письменной рецензии на ВКР бакалавра от профильного предприятия. Получение иных сопроводительных документов от предприятий отрасли (отзывов, рекомендаций, заключений и т. д.).

15. Представление текста ВКР на проверку оригинальности, самостоятельности исследования, правильности оформления по установленному графику.

16. Представление ВКР, отзыва научного руководителя, рецензии и сопроводительных документов в Государственную экзаменационную комиссию.

17. Публичная защита ВКР.

Защита ВКР происходит в форме доклада, который студент делает перед членами государственной экзаменационной комиссии. Доклад должен быть кратким (не более 5-10 минут), ясным и включать основные положения работы. Доклад целесообразно проиллюстрировать раздаточным материалом, слайдами или презентацией. Наиболее важными элементами презентации являются материалы, представляющие:

- цели и задачи работы;
- целевую аудиторию;
- модели и методы исследования;
- результаты исследования;
- экономическая эффективность работы.

5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с требованиями следующих федеральных и локальных актов:

- Федеральный закон 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г.;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России №636 от 29.06.2015) и Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре, программам ординатуры, программам ассистентуры-стажировки) (утв. приказом Минобрнауки России №227 от 18.03.2016);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 г. № 301 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры";

- Положение о проведении государственной итоговой аттестации по программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре, утвержденное Ученым советом, протокол № 2 от 17.10.2017 г.

Защиты ВКР проводятся в установленные вузом сроки. За три дня до защиты секретарю ГЭК должны быть представлены:

а) экземпляр выпускной квалификационной работы в твердом переплете, подписанный руководителем и заведующим кафедрой;

- б) диск с электронной версией выпускной квалификационной работы, презентацией, макетами планшетов, фото оригинал-макетов и раздаточного материала;
- в) отзыв (заключение) руководителя выпускной квалификационной работы;
- г) рецензия эксперта, другие документы, характеризующие выпускную квалификационную работу (при их наличии).

Законченная и оформленная ВКР подписывается обучающимся, руководителем и вместе с письменными отзывами руководителя и рецензента представляется заведующему кафедрой, который решает вопрос о допуске студента к защите и делает соответствующую запись на дипломной работе.

Тексты ВКР, за исключением текстов, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, размещаются в электронно-библиотечной системе вуза и проверяются на объем заимствования.

Защита ВКР происходит в форме доклада, который студент делает перед членами государственной экзаменационной комиссии. Доклад должен быть кратким, ясным и включать основные положения работы. Его целесообразно проиллюстрировать плакатами, раздаточным материалом, слайдами или презентацией.

Ответы на вопросы государственной экзаменационной комиссии должны быть убедительными, теоретически обоснованными и при необходимости подкреплены цифровым материалом. Полнота и глубина ответов на вопросы в значительной степени влияет на оценку при защите работы, поэтому ответы следует тщательно продумывать.

Оценка ВКР формируется с учетом содержания и научного уровня дипломного исследования, содержания доклада, полноты и правильности ответов на вопросы, а также отзывов руководителя и рецензента. Принимается во внимание наличие публикаций и активность студента в процессе обучения, а также соблюдение графика дипломного проектирования.

Результаты защиты квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии со следующими критериями:

- актуальность выбранной темы;
- степень сформированности соответствующих компетенций ФГОС;
- оригинальность работы, уровень применения программных продуктов, уровень экономической эффективности предлагаемых решений, качество пояснительной записки, качество графического материала;
- качество доклада на заседании ГЭК;
- правильность и аргументированность ответов на вопросы;
- эрудиция и знания в области профессиональной деятельности.

Результаты защиты объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Экзаменационная комиссия может выносить решение о рекомендации выпускника к поступлению в магистратуру, представлении его работы на конкурс, к опубликованию или к внедрению. В случае несогласия с решением принятым ГЭК студент может обратиться с апелляцией в апелляционную комиссию.

. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для подготовки к государственной итоговой аттестации

а) основная:

№ п/п	Наименование	Количество/ссылка на электронный ресурс
1	Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020.	https://znanium.com/catalog/document?id=358198

	- 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1091474 . – Режим доступа: по подписке.	
2	Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1211780 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/document?id=367586
3	Григорян, Е. С. Маркетинг в общественном питании : учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025220. - ISBN 978-5-16-015320-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1025220 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/document?id=374038
4	Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 528 с.: - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/925820 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/document?id=372762
5	Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — 2-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 462 с. - ISBN 978-5-394-03538-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1093158 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/document?id=358434
б) дополнительная:		
	Правила оформления текстовых документов : руководящий документ по оформлению рефератов, отчетов о лабораторных работах, практиках, пояснительных записок к курсовым проектам и выпускным квалификационным работам / А. В. Басова, С. В. Боженко, Т. Н. Вахнина, И. Б. Горланова, И.А. Делекторская, А. А. Титунин, О. В. Тройченко, С. А. Угрюмов, С. Г. Шарабарина ; под общ. ред. О. В. Тройченко. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кострома : Изд-во Костром. гос. ун-та, 2017. – 47 с ЭБ	ЭБ
7	Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.П. Мельников. — Москва : КУРС: ИНФРА-М, 2019. — 400 с. - ISBN 978-5-906818-13-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1021474 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/document?id=339960
8	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного	http://znanium.com/catalog/product/415315

	питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6	
9	Выпускная квалификационная работа: порядок выполнения и защиты: метод. указания для бакалавров, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль «Ресторанное дело») / Т. А. Денисенко, О. В. Иванова. – Кострома : Изд-во Костром. гос. ун-та, 2018. – 18 с	ЭБ
Периодические издания		
10	Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].	HYPERLINK "
11	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].	HYPERLINK " h
12	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].	HYPERLINK " h
13	Мир ресторатора	http://mir-restoratora.ru/
14	Ресторатор PRO	http://restorator.pro/
15	Рестораторшеф	http://restoratorchef.ru/
16	Ресторанные ведомости	http://www.restoved.ru/
17	Вопросы питания	http://vp.geotar.ru/ru/pages/journal_archive.html
18	Restoranof.ru	http://restoranoff.ru/
19	Food service	http://www.cafe-future.ru/

. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для подготовки к государственной итоговой аттестации

1. *Федеральный портал «Российское образование»;*
2. *Официальный сайт министерства образования и науки Российской Федерации*

№ п/п	Наименование электронного образовательного ресурса	Ссылка на электронный ресурс
1	Библиотека ГОСТов. Все ГОСТы, [Электронный ресурс],	http://vsegost.com/
2	ЭБС «Лань»	https://e.lanbook.com/
3	ЭБС «Университетская библиотека online»	http://www.biblioclub.ru
4	ЭБС «Znanium»	http://znanium.com
5	Научная электронная библиотека «Elibrary»	https://elibrary.ru/
6	Справочная правовая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/
7	Портал пищевой промышленности	
8	Библиотека сферы HoReCa	
9	Гарант.РУ, Информационно-правовой портал	http://www.garant.ru/

10	Сайт международных стандартов качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».	HYPERLINK " h
11	Министерство промышленности и торговли	
12	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии	HYPERLINK "
13	Торгово-промышленная палата Российской Федерации	h
14	Сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	h

8. Материально-техническое и информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

Для проведения государственной итоговой аттестации необходима стандартно оборудованная аудитория для демонстрации образцов работ, компьютер PC с необходимым программным обеспечением для демонстрации презентаций и мультимедийных файлов, видеопроектор и экран настенный.

Специальное программное обеспечение не используется.

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной работы	Кабинет коворкинга (лекционная) гл. корп., ауд.410	Число посадочных мест-30 Ноутбук DELL Inspiron 15 Series Проектор Benq MS631 ST Интерактивная доска. 3D ручки-2 шт.	LibreOffice GNU LGPL v3+, свободно распространяемый офисный пакет с открытым исходным кодом Adobe Acrobat Reader, проприетарная,
Подготовка к защите	Компьютерный класс гл. корп., ауд.314	Число посадочных мест-20, рабочее место преподавателя Монитор LCD 19`` ACEL AL191 BAS (1280*1024 8 ms silver-black) -7 шт. Системный блок ПК R-STYLE	бесплатная программа для просмотра документов в формате PDF

		ProximaMC 833 Core Quad Q6600-7 шт. ПЭВМвк-те: СистемныйблокПК R-Style Proxima MC 833 Core Quad Q6600 Монитор 19`` Acer V 193 -1 шт.
--	--	---