**АННОТАЦИЯ**

**программы государственной итоговой аттестации**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Кафедра*** | Технологии питания | |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.04 | Технология продукции и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Технология продукции и организация ресторанного бизнеса | |
| ***Форма ГИА*** | Выпускная квалификационная работа | |
| ***Способы проведения ГИА*** | защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ***Объем*** | 9 з.е. | |
| ***Место ГИА в структуре ОПОП*** | Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждаемом Министерством науки и высшего образования Российской Федерации. | |
| ***Цели ГИА*** | | |
| Проверка сформированности компетенций необходимых для решения профессиональных задач, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа. | | |
| ***Перечень планируемых результатов подготовки и защиты ВКР*** | | |
| должны быть сформированы все общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции. | | |
| готовность выпускника к видам профессиональной деятельности:  производственно-технологической  научно-исследовательской  проектной | | |
| ***Структура ВКР*** | | |
| *Проект*:  - титульный лист;  - задание на проект (не включается в нумерацию);  - содержание;  - введение;  - технико-экономическое обоснование;  - организационно-технологический раздел;  - архитектурно-строительный раздел;  - экономический раздел;  - охрана окружающей среды, труда и техника безопасности, пожарная безопасность;  - заключение;  - список использованных источников;  - приложения.  Научная работа:  - титульный лист;  - задание на выполнение работы;  - реферат;  - содержание;  - введение;  - обзор литературы (теоретический раздел);  - экспериментальная часть, в т.ч. объекты, методы исследования;  - результаты исследований и их обоснование;  - социально-экономическое значение работы;  - мероприятия по технике безопасности и охране окружающей сре-ды;  - заключение;  - список использованных источников;  - приложения. | | |
| ***Перечень тем, порядок подготовки, требования к ВКР и порядку их выполнения, критерии оценки результатов защиты, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций размещены на официальном сайте УрГЭУ*** | | |
| Студенту/Государственная итоговая аттестация  <http://www.usue.ru/studentam/perechen-tem-vypusknyh-kvalifikacionnyh-rabot/> | | |
| ***Перечень литературы для подготовки ВКР*** | | |
| **Основная литература**   1. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практикум / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К°, 2018. - 144 с. <http://znanium.com/go.php?id=430289> 2. Гращенков, Д. В. Технологическое проектирование предприятий общественного питания [Текст] : учебное пособие / Д. В. Гращенков, А. В. Арисов ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2018. - 195 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/18/p491204.pdf> 3. Космин, В. В. Основы научных исследований (Общий курс) [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. В. Космин. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : РИОР: ИНФРА-М, 2018. - 238 с. <http://znanium.com/go.php?id=910383> 4. Боуш, Г. Д. Методология научных исследований (в курсовых и выпускных квалификационных работах) [Электронный ресурс] : учебник для учебных учреждений, реализующих программу высшего образования по направлениям подготовки бакалавриата, специалитета и магистратуры / Г. Д. Боуш, В. И. Разумов. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 210 с. <http://znanium.com/go.php?id=991912>   **Дополнительная литература**   1. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов обществ. питания", а также направлению подгот. бакалавров и магистров 260800 "Технология продукции и орг. обществ. питания" / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. - 288 с. 2. Лешкова, Г. С. Технологическое проектирование кондитерских цехов предприятий общественного питания [Текст] : [учебное пособие] / Г. С. Лешкова, Д. В. Гращенков ; Федер. агентство по образованию, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2008. - 55 с. http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/09/p464556.pdf 3. Структура и правила оформления текстовых документов [Текст] : производственно-практическое издание / М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т ; [сост.: В. З. Порцев, Г. Ф. Фролова, И. Ф. Решетников]. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2005. - 53 с. 4. Радаев, В. В. Как организовать и представить исследовательский проект: 75 простых правил [Текст] : производственно-практическое издание / В. В. Радаев. - Москва : ГУ-ВШЭ: ИНФРА-М, 2001.   **Перечень электронных образовательных ресурсов, к которым обеспечивается доступ обучающихся, в том числе приспособленные для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья**  Электронный каталог ИБК УрГЭУ (<http://lib.usue.ru/> );  Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (<https://elibrary.ru/> )  ЭБС издательства «ЛАНЬ» (<http://e.lanbook.com/> );  ЭБС Znanium.com (<http://znanium.com/> );  ЭБС Троицкий мост (<http://www.trmost.ru> )  ЭБС издательства ЮРАЙТ (<https://www.biblio-online.ru/> );  Сетевое издание «Информационный ресурс СПАРК» (<http://www.spark-interfax.ru/> );  Университетская информационная система РОССИЯ (<https://uisrussia.msu.ru/> ).  Архив научных журналов NEICON (<http://archive.neicon.ru> ).  Обзор СМИ Polpred.com (<http://polpred.com> )  Ресурсы АРБИКОН (<http://arbicon.ru> )  Научная электронная библиотека КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru> ) | | |
| ***Перечень профессиональных стандартов*** | | |
| не реализуются | | |
| ***Описание материально-технической базы необходимой для подготовки и проведения ГИА*** | | |
| Перечень лицензионного программного обеспечения:  Офисное программное обеспечение:  - MicrosoftWindows 10 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.  - MicrosoftOffice 2016 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.  - Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.  - Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпора-тивная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.  Специализированное программное обеспечение:  Система автоматизированного проектирования Autodesk; Эл. лицензия (1 лист); Лицензия № 398-94742890/766J1 Без ограничения срока. Дата за-ключения - 22.04.2018. | | |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**  Общего доступа  - Справочная правовая система ГАРАНТ  - Справочная правовая система Консультант плюс | | |
| **Перечень МТО помещения** **проведения защиты ВКР**  Для проведения защиты требуется аудитория и мультимедийное оборудование с доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам.  - технологическая лаборатория производства продукции общественного питания;  - лаборатория физико-химических исследований продукции. | | |

Аннотацию подготовили Чугунова О.В., Кокорева Л.А.

Заведующий кафедрой Технологий питания

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания,

(профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса) О.В.Чугунова