Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.12.2025 11:06:21
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
на заседании кафедры

05.12.2025 г.

протокол № 4

Зав. кафедрой Чугунова О.В.

Утверждена
Советом по учебно-методическим вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.

протокол № 4

Председатель _____ Карх Д.А.
(подпись)

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2026

Разработана:
Профессор, д.т.н.
Чугунова О.В.

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

1. ЦЕЛИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ 3

2. МЕСТО ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В СТРУКТУРЕОПОП 3

3. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ 3

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ 3

5. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫИ ПОДГОТОВКИ ЕЕ К ЗАЩИТЕ 23

6. ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ 25

7. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙРАБОТЫ 28

8. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙРАБОТЫ 28

9. ОСОБЕННОСТИ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙРАБОТЫ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 28

10. АПЕЛЛЯЦИЯ 30

11. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ И НАУЧНОЙЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНОЙКВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ 30

12. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ИИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ,ИСПОЛЬЗУЕМ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙКВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ 30

13. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙДЛЯ ПОДГОТОВКИ И ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙРАБОТЫ 32

ВВЕДЕНИЕ

Государственная итоговая аттестация является частью основной профессиональнойобразовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной всоответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования- бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции иорганизация общественного питания (приказ Минобрнауки России от
ПС	

1. ЦЕЛИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Определить уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональнойдеятельности;

Определить соответствие результатов освоения обучающимися программы бакалавриатасоответствующим требованиям к результатам освоения, установленных ФГОС.

2. МЕСТО ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Государственная итоговая аттестация относится к части, формируемой участникамиобразовательных отношений.

3. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Наименование	Часов			З.е.
	Всего засеместр	Контактнаяработа .(поуч.зан.)	Самостоятельная работа, в том числе кпроцедурезащитывыпускнойквалификационной работы	
		Всего		
Семестр 10				
Подготовка к процедурезащиты и защитавыпускнойквалификационнойработы (Экзамен)	324	0	324	9

4.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Государственная итоговая аттестация определяет уровень сформированности компетенцийвыпускников.

Шифр и наименованиекомпетенции	Индикаторы достижения компетенций
УК-1 Способеносуществлять поиск,критический анализ исинтез информации,применять системныйподход для решенияпоставленных задач	ИД-1.УК-1 Знать: принципы сбора, отбора и обобщения информации

УК-1 Способеносуществлять поиск,критический анализ исинтез информации,применять системныйподход для решенияпоставленных задач	ИД-2.УК-1 Уметь: соотносить разнородные явления исистематизировать их в рамках избранных видов профессиональнойдеятельности
	ИД-3.УК-1 Иметь практический опыт работы с информационнымиисточниками, опыт научного поиска, создания научных текстов
УК-2 Способен определятькруг задач в рамкахпоставленной цели ивыбирать оптимальныеспособы их решения, исходяиз действующих правовыхнорм, имеющихся ресурсови ограничений	ИД-1.УК-2 Знать: необходимые для осуществления профессиональнойдеятельности правовые нормы и экономические законы
	ИД-2.УК-2 Уметь: определять круг задач в рамках избранных видовпрофессиональной деятельности, планировать собственнуюдеятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное ивторостепенное, решать поставленные задачи в рамках избранныхвидов профессиональной деятельности.
	ИД-3.УК-2 Иметь практический опыт применения нормативной базы ирешения задач в области избранных видов профессиональнойдеятельности
УК-3 Способеносуществлять социальноевзаимодействие иреализовывать свою роль вкоманде	ИД-1.УК-3 Знать: различные приемы и способы социализациииличности и социального взаимодействия
	ИД-2.УК-3 Уметь: строить отношения с окружающими людьми, сколлегами
	ИД-3.УК-3 Иметь практический опыт участия в командной работе, всоциальных проектах, распределения ролей в условиях командноговзаимодействия

УК-4 Способеносуществлять деловуюкоммуникацию в устной иписьменной формах нагосударственном языкеРоссийской Федерации иинностранном(ых) языке(ах)	ИД-1.УК-4 Знать: литературную форму государственного языка,основы устной и письменной коммуникации на иностранном языке,функциональные стили родного языка, требования к деловойкоммуникации
	ИД-2.УК-4 Уметь: выражать свои мысли на государственном, родном иностранном языке в ситуации деловой коммуникации
	ИД-3.УК-4 Иметь практический опыт составления текстов нагосударственном и родном языках, опыт перевода текстов синостранного языка на родной, опыт говорения на государственном иностранном языках
У К - 5 Способенвоспринимать межкультурноеразнообразие общества всоциально-историческом,этическом и философскомконтекстах	ИД-1.УК-5 Знать: основные категории философии, законыисторического развития, основы межкультурной коммуникации
	ИД-2.УК-5 Уметь: вести коммуникацию с представителями иныхнациональностей и конфессий с соблюдением этических имежкультурных норм
	ИД-3.УК-5 Иметь практический опыт анализа философских иисторических фактов, опыт оценки явлений культуры
УК-6 Способен управлятьсвоим временем,выстраивать иреализовывать траекториюсаморазвития на основепринципов образования втечение всей жизни	ИД-1.УК-6 Знать: основные принципы самовоспитания исамообразования, профессионального и личностного развития, исходяиз этапов карьерного роста и требований рынка труда
	ИД-2.УК-6 Уметь: планировать свое рабочее время и время длясаморазвития. формулировать цели личностного и профессиональногоразвития и условия их достижения, исходя из тенденций развитияобласти профессиональной деятельности, индивидуально-личностныхособенностей.

УК-6 Способен управлятьсвоим временем,выстраивать иреализовывать траекториюсаморазвития на основепринципов образования втечение всей жизни	ИД-3.УК-6 Иметь практический опыт получения дополнительногообразования, изучения дополнительных образовательных программ
УК-7 Способенподдерживать должныйуровень физическойподготовленности дляобеспечения полноценнойсоциальной ипрофессиональнойдеятельности	ИД-1.УК-7 Знать: основы здорового образа жизни, здоровье-сберегающих технологий, физической культуры
	ИД-2.УК-7 Уметь: выполнять комплекс физических упражнений
	ИД-3.УК-7 Иметь практический опыт занятий физической культурой
УК-8 Способен создавать иподдерживать вповседневной жизни и впрофессиональнойдеятельности безопасныеусловия жизнедеятельностидля сохранения природнойсреды, обеспеченияустойчивого развитияобщества, в том числе приугрозе и возникновениичрезвычайных ситуаций ивоенных конфликтов	ИД-1.УК-8 Знать: основы безопасности жизнедеятельности, телефоныслужб спасения

УК-8 Способен создавать иподдерживать вповседневной жизни и впрофессиональнойдеятельности безопасныеусловия жизнедеятельностидля сохранения природнойсреды, обеспеченияустойчивого развитияобщества, в том числе приугрозе и возникновениичрезвычайных ситуаций ивоенных конфликтов	ИД-2.УК-8 Уметь: оказать первую помощь в чрезвычайных ситуациях,создавать безопасные условия реализации профессиональнойдеятельности
	ИД-3.УК-8 Иметь практический опыт поддержания безопасныхусловий жизнедеятельности
УК-9 Способениспользовать базовыедефектологические знания всоциальной ипрофессиональной сферах	ИД-1.УК-9 Знать: основы первой помощи, особенности работы иинвалидами, и лицами с ограниченными возможностями здоровья
	ИД-2.УК-9 Уметь: формулировать текущие и перспективные задачипри взаимодействии с лицами с ограниченными возможностямиздоровья и инвалидностью.
	ИД-3.УК-9 Иметь практический опыт: оказания первой помощи
УК-10 Способен приниматьобоснованныеэкономические решения вразличных областяхжизнедеятельности	ИД-1.УК-10 Знать: необходимые для осуществленияпрофессиональной деятельности правовые нормы, регулирующиеэкономические правоотношения
	ИД-2.УК-10 Уметь: определять круг задач в рамках избранных видовпрофессиональной деятельности, планировать собственнуюдеятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное ивторостепенное, решать поставленные задачи в рамках избранныхвидов профессиональной деятельности.

УК-10 Способен приниматьобоснованныеэкономические решения вразличных областяхжизнедеятельности	ИД-3.УК-10 Иметь практический опыт: навыками применениянормативной базы и решения экономических задач в областиизбранных видов профессиональной деятельности
УК-11 Способенформировать нетерпимоеотношение к проявлениямэкстремизма, терроризма,коррупционному поведениюи противодействовать им впрофессиональнойдеятельности	ИД-1.УК-11 Знать: основы антикоррупционного законодательства,законодательства о терроризме и экстремизме
	ИД-2.УК-11 Уметь: действовать в соответствии с моральными инравственными принципами и правовыми нормами, проявлятьнетерпимое отношение к экстремизму, терроризму, коррупции
	ИД-3.УК-11 Иметь практический опыт принятия решений всоответствии с требованиями нормативных правовых актов

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)

Шифр и наименованиекомпетенции	Индикаторы достижения компетенций
ОПК-1 Способен пониматьпринципы работысовременныхинформационныхтехнологий и использоватьих для решения задачпрофессиональнойдеятельности	ИД-1.ОПК-1 Знает методы сбора, отбора и обобщениятехнологической информации, требования информационнойбезопасности
	ИД-2.ОПК-1 Умеет находить и размещать информацию наэлектронных ресурсах и сети Интернет с учетом информационнойбезопасности; вступать в коммуникацию в письменной и устной формедля решения профессиональных задач

ОПК-1 Способен пониматьпринципы работысовременныхинформационныхтехнологий и использоватьих для решения задачпрофессиональнойдеятельности	ИД-3.ОПК-1 Владеет навыками работы с информационнымиисточниками; различными правовыми информационными системами,официальными сайтами российских и международных организаций
ОПК-2 Способен применятьосновные законы и методыисследований естественныхнаук для решения задачпрофессиональнойдеятельности	ИД-1.ОПК-2 Знает базовые знания, полученные в областиестественных наук
	ИД-2.ОПК-2 Умеет использовать их в профессиональной деятельности
	ИД-3.ОПК-2 Владеет навыками: теоретического и экспериментальногоисследования объектов профессиональной деятельности
ОПК-3 Способениспользовать знанияинженерных процессов прирешении профессиональныхзадач и эксплуатациисовременноготехнологическогооборудования и приборов	ИД-1.ОПК-3 Знать: основные инженерные процессы, современноетехнологическое оборудование и приборы предприятий питания,рациональную расстановку оборудования с учетом поточноститехнологического процесса
	ИД-2.ОПК-3 Уметь: рассчитать производственные мощности иэффективность работы современного технологического оборудования,приборов предприятий питания на основе знаний инженерных итехнологических процессов, эксплуатации и проектирования данногооборудования и приборов
	ИД-3.ОПК-3 Владеть навыками: оценки и планирования внедрениясовременного оборудования и приборов в производство;проектирования расстановки современного оборудования с учетомпроизводственной мощности предприятий общественного питания

О П К - 4 Способеносуществлятьтехнологические процессыпроизводства продукциипитания	ИД-1.ОПК-4 Знать: технологические процессы производствополуфабрикатов и продукции питания
	ИД-2.ОПК-4 Уметь: осуществлять технологию производствополуфабрикатов и продукции питания
	ИД-3.ОПК-4 Владеть навыками: обоснования принятия конкретногорешения при разработке и осуществлении технологических процессовпроизводства полуфабрикатов и продукции питания
ОПК-5 Способенорганизовывать иконтролироватьпроизводство продукциипитания	ИД-1.ОПК-5 Знать: организацию технологических процессовпроизводства продукции питания; основы санитарии и гигиены напищевом предприятии; контроль качества продукции питания
	ИД-2.ОПК-5 Уметь: организовывать производство продукции питанияс учетом основных принципов технологии, санитарии и гигиены напредприятии питания; осуществлять контроль качества на любом этапетехнологического процесса производства продуктов питания
	ИД-3.ОПК-5 Владеть навыками: обоснования принятия конкретногорешения при разработке и осуществлении технологических процессовпроизводства полуфабрикатов и продукции питания

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименованиекомпетенции	Индикаторы достижения компетенций
технологический	

ПК-1 Организация ведениятехнологического процессав рамках принятой ворганизации технологиипроизводства продукцииобщественного питаниямассового изготовления испециализированныхпищевых продуктов	ИД-1.ПК-1 Знать: состав, функции и возможности использованияинформационных и телекоммуникационных технологий дляавтоматизированной обработки информации с использованиемперсональных электронно-вычислительных машин и вычислительныхсистем, применяемых в автоматизированных технологических линияхпроизводства продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопленияинформации с использованием базового системного программногообеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производствапродукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; технологии производства и организации производственных итехнологических процессов продукции общественного питаниямассового изготовления и специализированных пищевых продуктов; сменные показатели производства продукции общественного питаниямассового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой иинвестиционной деятельности производства продукции общественногопитания массового изготовления и специализированных пищевыхпродуктов; требования к качеству выполнения технологических операцийпроизводства продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-1 Организация веденияТехнологического процессав рамках принятой ворганизации технологииПроизводства продукцииобщественного питаниямассового изготовления испециализированныхпищевых продуктов	ИД-2.ПК-1 Знать: методы технохимического и лабораторного контролякачества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питаниямассового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы планирования, контроля и оценки качества выполнениятехнологических операций производства продукции общественногопитания массового изготовления и специализированных пищевыхпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями; факторы, влияющие на качество выполнения технологическихопераций производства продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов всоответствии с технологическими инструкциями; основные методы и приемы обеспечения информационнойбезопасности в процессе производства продукции общественногопитания массового изготовления и специализированных пищевыхпродуктов; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукцииобщественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов, включая материальное инематериальное стимулирование; правила первичного документооборота, учета и отчетности припроизводстве продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числев электронном виде; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности притехническом обслуживании и эксплуатации технологическогооборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукцииобщественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; методики расчета и подборатехнологического оборудования для организации и проведенияэксперимента по этапам внедрения новых технологических процессовв производство продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов; методы расчета экономической эффективности разработки и внедренияновой продукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов

ПК-1 Организация веденияТехнологического процессав рамках принятой ворганизации технологииПроизводства продукцииобщественного питаниямассового изготовления испециализированныхпищевых продуктов	ИД-3.ПК-1 Уметь: рассчитывать плановые показатели выполнениятехнологических операций производства продукции общественногопитания массового изготовления и специализированных пищевыхпродуктов; применять методы подбора и эксплуатациитехнологического оборудования при производстве продукциобщественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; пользоваться методамиконтроля качества выполнения технологических операцийпроизводства продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов; применятьметоды математического моделирования и оптимизациитехнологических процессов производства продукции общественногопитания массового изготовления и специализированных пищевыхпродуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ;определять технологическую эффективность работы оборудования дляпроизводства продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов; применятьспособы организации производства и эффективной работы трудовогоколлектива на основе современных методов управления производствомпродукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов;

ПК-1 Организация веденияТехнологического процессав рамках принятой ворганизации технологиипроизводства продукцииобщественного питаниямассового изготовления испециализированныхпищевых продуктов	ИД-5.ПК-1 Иметь практический опыт: разработки планов размещенияоборудования, технического оснащения и организации рабочих мест врамках принятой в организации технологии производства продукцииобщественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; разработки технологической и эксплуатационной документации поведению технологического процесса и техническому обслуживаниюоборудования для реализации принятой в организации технологиипроизводства продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов; разработкитехнически обоснованных норм времени (выработки), линейных исетевых графиков производства продукции общественного питаниямассового изготовления и специализированных пищевых продуктов вцелях оптимизации технологического процесса производства;проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья,полуфабрикатов и готовой продукции общественного питаниямассового изготовления и специализированных пищевых продуктов,включая микробиологический, химико-бактериологический,спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии срегламентами, стандартными (аттестованными) методиками,требованиями нормативно-технической документации, требованиямиохраны труда и экологической безопасности; расчета нормативовматериальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов,материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) иэкономической эффективности технологических процессовпроизводства продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов; оформлениеизменений в технической и технологической документации прикорректировке технологических процессов и режимов производствапродукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; разработки техническихзаданий на проектирование и производство специальной оснастки,инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средствавтоматизации и механизации, предусмотренных технологиейпроизводства продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2 Управлениекачеством, безопасностью ипрослеживаемостьюпроизводства продукцииобщественного питаниямассового изготовления испециализированныхпищевых продуктов	ИД-1.ПК-2 Знать: основы технологии производства продукцииобщественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; причины, методывыявления и способы устранения брака в процессе производствапродукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; назначения, принципыдействия и устройство оборудования, систем безопасности исигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматикипроизводства продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов;специализированное программное обеспечение и средстваавтоматизации, применяемые на технологических линиях попроизводству продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов; состав,функции и возможности использования информационных ителекоммуникационных технологий для автоматизированнойобработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых вавтоматизированных технологических линиях производства продукцииобщественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; методы и средства сбора,обработки, хранения, передачи и накопления информации сиспользованием базового системного программного обеспечения ипакетов прикладных программ в процессе производства продукцииобщественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; требования охраны труда,санитарной и пожарной безопасности при эксплуатациитехнологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,контрольно-измерительных приборов и автоматики производствапродукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья,полуфабрикатов и продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов; физические,химические, биохимические, теплофизические процессы,происходящих при производстве продукции общественного питаниямассового изготовления и специализированных пищевых продуктов;методики расчета и подбора технологического оборудования дляорганизации и проведения эксперимента по этапам внедрения новыхтехнологических процессов производства продукции общественногопитания массового изготовления и

ПК-2 Управлениекачеством, безопасностью ипрослеживаемостьюпроизводства продукциииобщественного питаниямассового изготовления испециализированныхпищевых продуктов	ИД-2.ПК-2 Уметь: проводить стандартные и сертификационныеиспытания производства продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учетасырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативамвыхода готовой продукции в соответствии с технологическимиинструкциями; пользоваться методами контроля качества выполнениятехнологических операций производства продукции общественногопитания массового изготовления и специализированных пищевыхпродуктов; выявлять брак продукции на основе данныхтехнологического и лабораторного контроля качества сырья,полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производствапродукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; осуществлятьтехнологическую регулировку оборудования, систем безопасности исигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики,используемых для проведения технологических операцийпроизводства продукции общественного питания массовогоизготовления и

ПК-2 Управлениекачеством, безопасностью ипрослеживаемостьюпроизводства продукцииобщественного питаниямассового изготовления испециализированныхпищевых продуктов	ИД-3.ПК-2 Уметь: проводить анализ качества производства продукцииобщественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов на соответствие требованиямтехнических регламентов по качеству, безопасности ипрослеживаемости производства продукции общественного питаниямассового изготовления и специализированных пищевых продуктов;пользоваться профессиональными компьютерными программами приобработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматикипроизводства продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов;использовать специализированное программное обеспечение впроцессе контроля технологических параметров и режимовтехнологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,контрольно-измерительных приборов и автоматикиавтоматизированных технологических линий производства продукцииобщественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; использоватьинформационные и телекоммуникационные технологии сбора,размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данныхв профессионально ориентированных информационных системахпроизводства продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов;разрабатывать методы технического контроля и испытания готовойпродукции в процессе производства продукции общественногопитания массового изготовления и специализированных пищевыхпродуктов; анализировать свойства сырья и полуфабрикатов,влияющие на оптимизацию технологического процесса и качествоготовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежностьпроцессов производства продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов; проводитьлабораторные исследования безопасности и качества сырья,полуфабрикатов и продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов, включаямикробиологический, химико-бактериологический, спектральный,полярографический, пробирный, химический и физико-химическийанализ, органолептические исследования, в соответствии срегламентами, стандартными (аттестованными) методиками,требованиями нормативно-технической документации, требованиямиохраны

ПК-2 Управлениекачеством, безопасностью ипрослеживаемостьюпроизводства продукциииобщественного питаниямассового изготовления испециализированныхпищевых продуктов	ИД-4.ПК-2 Иметь практический опыт: учета сырья и готовойпродукции на базе стандартных и сертификационных испытанийпроизводства продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов в целяхобеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции всоответствии с технологическими инструкциями; контролятехнологических параметров и режимов производства продукцииобщественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов на соответствие требованиямтехнологической и эксплуатационной документации; внедрения системуправления качеством, безопасностью и прослеживаемостьюпроизводства продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов в целяхобеспечения соблюдения требований технических регламентов к видампищевой продукции; разработки мероприятий по предупреждению иустранению причин брака продукции на основе данныхтехнологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовойпродукции в процессе производства продукции общественногопитания массового изготовления и специализированных пищевыхпродуктов; контроля соблюдения технологической дисциплины в цехахи правильной эксплуатации технологического оборудования попроизводству продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов; входного итехнологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовойпродукции для организации рационального ведения технологическогопроцесса производства в целях разработки мероприятий поповышению эффективности производства продукции общественногопитания массового изготовления и специализированных пищевыхпродуктов; разработки методов технического контроля и испытанияготовой продукции в процессе производства продукции общественногопитания массового изготовления и специализированных пищевыхпродуктов

ПК-3 Разработка стратегииэффективного развитияпредприятия общественногопитания массовогоизготовления испециализированных	ИД-1.ПК-3 Знать: технологии менеджмента и маркетинговыхисследований рынка продукции и услуг в области производствапродукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; состав производственных инепроизводственных затрат действующих и модернизируемыхпроизводств продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов; показателиэффективности технологических процессов производства продукцииобщественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; математическоемоделирование технологических процессов производства продукцииобщественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетовприкладных программ; состав, функции и возможности использованияинформационных и телекоммуникационных технологий дляавтоматизированной обработки информации с использованиемперсональных электронно-вычислительных машин и вычислительныхсистем, применяемых в автоматизированных технологических линияхпроизводства продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов; методы исредства сбора, обработки, хранения, передачи и накопленияинформации с использованием базового системного программногообеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производствапродукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов
	ИД-2.ПК-3 Уметь: применять способы организации производства иэффективной работы трудового коллектива на основе современныхметодов управления производством продукции общественного питаниямассового изготовления и специализированных пищевых продуктов;использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления,преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах производства продукцииобщественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; использоватьинформационные и телекоммуникационные технологии сбора,размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данныхв профессионально ориентированных информационных системахпроизводства продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов; применятьметоды математического моделирования и оптимизациитехнологических процессов производства продукции общественногопитания массового изготовления и специализированных пищевыхпродуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ;применять статистические методы обработки экспериментальныхданных для анализа технологических процессов производствапродукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов

ПК-3 Разработка стратегииэффективного развитияпредприятия общественногопитания массовогоизготовления испециализированных	ИД-3.ПК-3 Иметь практический опыт: проведения маркетинговыхисследований передового отечественного и зарубежного опыта вобласти технологии производства продукции общественного питаниямассового изготовления и специализированных пищевых продуктов;оформления изменений в технической и технологическойдокументации при корректировке технологических процессов, системуправления производства продукции общественного питаниямассового изготовления и специализированных пищевых продуктов;подготовки предложений по повышению эффективности производстваи конкурентоспособности продукции, направленных на рациональноеиспользование и сокращение расходов сырья, материалов, снижениетрудоемкости производства продукции, повышениепроизводительности труда, экономное расходование энергоресурсов ворганизации, внедрение безотходных и малоотходных технологийпроизводства продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов;математическое моделирование технологических процессовпроизводства продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов на базестандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизациипроизводства, разработки новых технологий и технологических схемпроизводства продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов; организации работ по проведению испытаний, внедрению ипримененению инновационных технологий для повышенияэффективности технологических процессов производства продукциипродукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов
организационно-управленческий	
П К - 4 Управлениематериальными ресурсами иперсоналом департаментов(служб, отделов)предприятия питания	ИД-1.ПК-4 Знать: законодательство Российской Федерации,регулирующее деятельность предприятий питания; трудовоезаконодательство Российской Федерации; основы организациидеятельности предприятий питания; основы организации,планирования и контроля деятельности подчиненных; теориимотивации и обеспечения лояльности персонала; теориимежличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии;специализированные компьютерные программы, используемые напредприятиях питания; основы финансового, бухгалтерского истатистического учета на предприятиях питания
	ИД-2.ПК-4 Уметь: владеть стратегическими и тактическими методамианализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятияпитания в материальных и трудовых ресурсах; осуществлятьпланирование и организацию деятельности департаментов j (служб,отделов) предприятия питания; осуществлять координацию иконтроль, проводить оценку эффективности деятельностидепартаментов (служб, отделов) предприятия питания; использоватьнаставничество, делегирование, коучинг и другие современные формыразвития руководящего состава и ключевых сотрудниковдепартаментов (служб, отделов) предприятия питания; владетьнавыками деловых и межличностных коммуникаций, проведениясовещаний в трудовом коллективе; владеть английским языком илидругим иностранным языком с учетом характеристик постоянныхклиентов предприятия питания

ПК-4 Управлениематериальными ресурсами иперсоналом департаментов(служб, отделов)предприятия питания	ИД-3.ПК-4 Иметь практический опыт: оценки материальных ресурсовдепартаментов (служб, отделов); оценки функциональныхвозможностей персонала департаментов (служб, отделов);планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов)предприятия питания; формирования системы бизнес-процессов,регламентов и стандартов предприятия
ПК-5 Взаимодействие спотребителями изаинтересованнымисторонами	ИД-1.ПК-5 Знать: законодательство Российской Федерации,регулирующие деятельность предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания; основымежличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии,социально-культурных норм бизнес-коммуникаций; методывзаимодействия с потребителями, партнерами и другимизаинтересованными сторонами - представителями разных культур;специализированные программы,
	ИД-2.ПК-5 Уметь: владеть навыками организации устных иписьменных коммуникаций с потребителями, партнерами изаинтересованными сторонами; соблюдать протокол деловых встреч иэтикет с учетом национальных и корпоративных особенностейсобеседников; владеть английским языком или другим иностраннымязыком с учетом характеристик постоянных клиентов
	ИД-3.ПК-5 Иметь практический опыт: проведения встреч, переговорови презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям,партнерам и заинтересованным сторонам; разрешения проблемныхситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных
ПК-6 Контроль и оценкаэффективностидеятельностидепартаментов (служб,отделов) предприятияпитания	ИД-1.ПК-6 Знать: законодательство Российской Федерации,регулирующее деятельность предприятий питания; принципы иметоды организации системы контроля работы персонала предприятийпитания; способы оценки соответствия качества выполняемых работразработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля
	ИД-2.ПК-6 Уметь: владеть методикой создания системы контроля напредприятиях питания; анализировать проблемы в функционированиисистемы контроля, прогнозировать их последствия и принимать мерыпо исправлению и недопущению подобных

ПК-6 Контроль и оценкаэффективностидеятельностидепартаментов (служб,отделов) предприятияпитания	ИД-3.ПК-6 Иметь практический опыт: определения форм и методовконтроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов)предприятия питания; организацию службы внутреннего контроля; организацию контроля зафункционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовойи финансовой дисциплины работников; организацию контроляисполнения персоналом принятых решений; организацию контролясоблюдения технических и санитарных условий работы структурныхподразделений; организацию контроля за выполнением сотрудникамистандартов обслуживания и обеспечением качества продукции
проектный	
ПК-7 Проведениетехнологических расчетовпри проектировании илимодернизации предприятийобщественного питаниямалого бизнеса, в т.ч. сиспользованием системавтоматизированногопроектирования истандартного программногообеспечения	ИД-1.ПК-7 Знать: принципы составления технологических расчетовпри проектировании новых или модернизации существующихпроизводств и производственных участков производства продукцииобщественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов; назначение, принципыдействия и устройство оборудования, систем безопасности исигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматикипроизводства продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых продуктов; методы проведения расчетов для проектирования производствапродукции общественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов, технологических линий,цехов, отдельных участков организаций с использованием системавтоматизированного проектирования и программного обеспечения,информационных технологий при проектировании вновь строящихся иреконструкции действующих организаций;
	ИД-2.ПК-7 Уметь: применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукцииобщественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов при выборе оптимальныхтехнических и организационных решений; использовать стандартное программное обеспечение при разработкетехнологической части проектов производств продукцииобщественного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов и подготовке заданий наразработку смежных частей проектов; осуществлять технологическуюкомпоновку и подбор оборудования для технологических линий иучастков производства продукции общественного питания массовогоизготовления и специализированных пищевых

ПК-7 Проведениетехнологических расчетовпри проектировании илимодернизации предприятийобщественного питаниямалого бизнеса, в т.ч. сиспользованием системавтоматизированногопроектирования истандартного программногообеспечения	ИД-3.ПК-7 Иметь практический опыт: проведения расчетов для проектирования производства продукциинародного питания массового изготовления испециализированных пищевых продуктов, технологических линий,цехов, отдельных участков организаций с использованием системавтоматизированного проектирования и программного обеспечения,информационных технологий при проектировании вновь строящихся иреконструкции действующих организаций

5. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ И ПОДГОТОВКИ ЕЕ К ЗАЩИТЕ

Порядок выполнения выпускной квалификационной работы и подготовки ее к защитеопределен в характеристике ОПОП, установлен положением о порядке проведения государственнойитоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программамбакалавриата, специалитета (далее-Порядок).

Порядок размещен в ЭИОС и на сайте университета

https://www.usue.ru/studentam/perechen-tem-vypusknyh-kvalifikacionnyh-rabot/

Характеристика ОПОП размещена в портфолио, в ЭИОС и на сайте университета (в разделе«Сведения об образовательной организации/Образование» https://www.usue.ru/sveden/education/)

Этапы	**Содержание этапа**	**Сроки исполнения**	**Исполнители**
		Очная/ Очно-заочная/ Заочная формы обучения	
1 этап подготовительный	Утверждение перечня темвыпускныхквалификационных работ,предлагаемых обучающимся	до началареализациипрограммы актуализация не позднее чем за 6месяцев до началаГИА.	Выпускающая кафедра
2 этап ознакомительный	Ознакомление обучающихсяс перечнем тем выпускныхквалификационных работ,предлагаемых обучающимся	не позднее чем за 6месяцев до началаГИА.	Перечень размещается вЭИОС и на сайтеуниверситетаttps://www.usue.ru/studentam/perechen-tem-vypusknyh-kvalifikacionnyh-rabot
	Выбор и утверждение темыВКР Закрепление руководителейВКР консультанта (принеобходимости)	До началапреддипломнойпрактики	Выпускающая кафедра. Закрепляется приказомдиректора института

	Разработка и утверждениеграфика подготовки ВКР		руководитель ВКР(руководитель практики)

3 этап написание ВКРобучающимся, проведениеиндивидуальных консультаций собучающимся	Приложение 1	В соответствии графикомподготовки ВКР	Обучающийся руководитель ВКР(руководитель практики)
4 этап Допуск к защитеВКР	К государственной итоговойаттестации допускаетсяобучающийся, не имеющийакадемическойзадолженности и в полномобъеме выполнившийучебный план илииндивидуальный учебныйплан	В соответствии сграфиком учебногопроцесса, распределениевыпускников назащиту ВКР податампроизводитсясекретарем ГЭК,утверждаетсядиректороминститута за 3 днядо даты защиты.	Директор института Приказ директораинститута
	Утверждение расписаниязащит ВКР, с указанием дат,времени и мест проведениязащиты ВКР	Не позднее чем за30 календарныхдней до дняпроведения защитыВКР	Распоряжение директораинститута доводится расписание досведения обучающихся,председателей и членовГЭК и АК, секретарейГЭК, руководителей иконсультантов ВКР путем размещения вЭИОС и на
5 этап Подготовка кзащите ВКР	Уточнения и дополнения потемам ВКР, руководителям,рецензентам, консультантам.	допускаетсявносить не позднеечем за 10 дней доначала ГИА	Выпускающая кафедра. Все уточнения идополненияутверждаются внесениемизменений в приказ обутверждении тем ВКР На основании заявленияобучающегося изслужебной
	Нормоконтроль		
	Проверка ВКР в системе«Антиплагиат.ВУЗ»	При сдаче ВКРнаучномуруководителю	Обучающийся Руководитель ВКР

	Представление ВКРруководителю для полученияотзыва	не позднее чем за17 календарныхдней до началазащиты	Обучающийся
	Оформление аннотации иразрешения на размещениеработы в ЭБС	Не позднее чем за 3дня до проведенияпроцедуры защитыВКР	Обучающийся
	Ознакомление обучающегос	не позднее чем за 5календарных	Заведующий кафедрой Руководитель ВКР
	Предоставление секретарюГЭК: - ВКР; - Отзыва	не позднее чем за 2календарных днядо защиты ВКР	Обучающийся Руководитель ВКР
6 этап Защита ВКР	Защита ВКР	По расписанию	Обучающийся Члены ГАК

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдаются вустановленном порядке документы об образовании и о квалификации.

Лицам, не прошедшим государственную итоговую аттестацию или получившим нагосударственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, выдается справка обобучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому организацией.

6. ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Защита выпускной квалификационной работы демонстрирует уровень подготовленностивыпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Критерии оценки	**Индикатор**	**Уровеньсформированностикомпетенции**
Актуальностьвыбранной темы,обоснованностьзначимостипроблемы дляобъектаисследования	В работе четко обоснована актуальность темы ВКР сточки зрения значимости проблемы исследования.Формулировки	отлично/высокий
	В работе недостаточно полно обоснована актуальностьтемы ВКР и значимость проблемы исследования.Допускаются отдельные неточности в	хорошо/средний
	Актуальность темы ВКР обоснована не точно.Значимость проблемы исследования сформулированафрагментарно	удовлетворительно/достаточный

	В работе не обоснована актуальность проблемы.	неудовлетворительно/компетенция несформирована
Теоретическая ипрактическаязначимостьисследования	В работе обоснована теоретическая значимостьисследования с использованием не менее трехисточников на иностранном языке, отражена его связь	отлично/высокий
	В работе не четко обоснована теоретическаязначимость исследования с использованием не менеедвух источников на иностранном языке, отражена	хорошо/средний
	В работе не обоснована теоретическая значимостьисследования с использованием не менее одногоисточника	удовлетворительно/достаточный
	Не отражаются вопросы практического применения ивнедрения результатов исследования в	неудовлетворительно/компетенция несформирована
Четкостьформулировокцели и задачисследования,методическаяграмотность	Цель и задачи исследования грамотносформулированы, структура работы им полностьюсоответствует.	отлично/высокий
	Цель и задачи грамотно сформулированы, структураработы в основном им соответствует.	хорошо/средний
	Цель и задачи сформулированы недостаточно четко,слабо связаны со структурой работы.	удовлетворительно/достаточный
	Аппарат исследования не продуман или	неудовлетворительно/компетенция несформирована
Логичностьизложенияматериала.Наличиеаргументированных выводов по	В работе имеется четкая структура, внутреннееединство и композиционная целостность, логическаяпоследователь	отлично/высокий

результатамработы, ихсоответствиецелевымустановкам	Материал изложен логично и последовательно, ноимеются недочеты в структуре работы. Сделанывыводы по	хорошо/средний
	В работе отсутствует внутреннее единство, имеютсянарушения в логике и последовательности	удовлетворительно/достаточный
	Работа не носит самостоятельного исследовательскогохарактера; не содержит анализа и практическогоразбора деятельности объекта	неудовлетворительно/компетенция несформирована
Наличиеобоснованныхпредложений посовершенствованию деятельностиорганизации,изложение своеговиденияперспективдальнейшегоисследованияпроблемы	В работе содержатся самостоятельносформулированные предложения посовершенствованию деятельности в организации,имеются обоснования, намечены	отлично/высокий
	В работе сформулированы предложения посовершенствованию деятельности организации, однакообоснования	хорошо/средний
	Рекомендации по совершенствованию деятельностиорганизации носят формальный	удовлетворительно/достаточный
	Работа не носит самостоятельного исследовательскогохарактера; не содержит анализа и практическогоразбора	неудовлетворительно/компетенция несформирована
Уровень языковойи стилистическойграмотности	Высокий уровень языковой и стилистическойграмотности. В работе отсутствуют речевые	отлично/высокий
	В работе допущены некоторые стилистические иречевые погрешности, при этом автор хорошо	хорошо/средний
	Недостаточное владение деловым стилем речи. Вработе имеются различного рода ошибки;	удовлетворительно/достаточный
	В работе имеются грубые ошибки; опечатки неисправлены	неудовлетворительно/компетенция несформирована

Качествооформленияработы	Работа оформлена в соответствии со всемитребованиями, предъявляемыми к ВКР.	отлично/высокий
	Имеются незначительные недочеты в оформлении.	хорошо/средний
	Много недочетов в оформлении.	удовлетворительно/достаточный
	Работа имеет вид компиляции из немногочисленныхисточников без оформления ссылок на них илиполностью заимствована работа, оформление несоответствует требованиям, предъявляемым к ВКР;поверхностное знакомство со специальнойлитературой;	неудовлетворительно/компетенция несформирована

Критерии и шкалы оценивания выпускных квалификационных работ в форме стартапа и ввиде общественного проекта «Обучение служением» соответствуют критериям и шкаламоценивания выпускных квалификационных работ и устанавливаются программами государственнойитоговой аттестации по образовательной(ым) программе(ам), которую(ые) осваивает каждыйобучающийся, представивший выпускную квалификационную работу.

7. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся(несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленностивыпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Приложение 2. Методические рекомендации к содержанию выпускной квалификационнойработы.

Приложение 3. Перечень тем выпускных квалификационных работ.

8. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Требования к оформлению выпускной квалификационной работы предусмотрены локальным актом университета, размещенном в портфолио, ЭИОС и на сайте университета https://www.usue.ru/studentam/perechen-tem-vypusknyh-kvalifikacionnyh-rabot/

9. ОСОБЕННОСТИ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам

необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с председателем и членами государственной экзаменационной комиссии);

пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты организации по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

продолжительность выступления, обучающегося при защите выпускной квалификационной работы - не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организация обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых: задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом; письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту; при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих: задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом; обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме; г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей): письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту; по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием его индивидуальных особенностей. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации).

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

10. АПЕЛЛЯЦИЯ

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся подает в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры защиты ВКР.

Порядок подачи апелляции предусмотрен локальным актом университета, размещенном в ЭИОС и на сайте университета

https://www.usue.ru/studentam/perechen-tem-vypusknyh-kvalifikacionnyh-rabot/

11. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ И НАУЧНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

http://lib.usue.ru/

Основная литература:

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятийобщественного питания [Электронный ресурс]:Практическое пособие. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 208 – Режим доступа:https://znanium.com/catalog/product/2084179

3. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва:Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 496 – Режим доступа:https://znanium.com/catalog/product/2084457

Дополнительная литература:

2. Минина Т. Б., Возмилов И. Д. Организация научно-исследовательской работы студентов[Электронный ресурс]:учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2018. - 93 – Режимдоступа: http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/18/p490910.pdf

3. Гращенков Д. В., Арисов А. В. Технологическое проектирование предприятийобщественного питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Екатеринбург: [ИздательствоУрГЭУ], 2018. - 195 – Режим доступа: http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/18/p491204.pdf

4. Крюкова Е. В., Минниханова Е. Ю., Чугунова О. В. Технологии продукции общественногопитания. Учебное пособие. [в 2 частях]. Ч. 2. Теоретические основы технологии и организациипроизводства продукции общественного питания [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург:Издательство УрГЭУ, 2019. - 152 – Режим доступа: http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/19/p492585.pdf

12. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

Электронный каталог ИБК УрГЭУ
http://lib.usue.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU
http://e.lanbook.com
ЭБС Znanium.com
http://new.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

13. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ И ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Подготовка и защита ВКР осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, баз практик (практической подготовки), обеспечивающей осуществление научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций и подготовки и защиты ВКР.

Помещения для научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения защиты ВКР предусмотрена возможность использования и демонстрации учебно-наглядных пособий, тематических иллюстраций, презентаций, в том числе с возможностью подключения к сети "Интернет" и доступа в ЭИОС УрГЭУ.

Приложение 1

Этапы	Содержание этапа	Сроки исполнения Очная/ Очно-заочная/ Заочная формы обучения	Исполнители
3 этап написание ВКР обучающимся, проведение индивидуальных консультаций с обучающимся	Производственная практика Преддипломная практика - написание и представление всех глав ВКР. Акты внедрения (при необходимости и наличии)	В соответствии с графиком подготовки ВКР	Обучающийся руководитель ВКР (руководитель практики)

Приложение 2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Уральский государственный экономический университет»
(УрГЭУ)

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Екатеринбург
2024

1 ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

1.1 Сущность выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) представляет собой самостоятельную и логически завершенную научно-практическую письменную работу, связанную с решением задач того вида (видов) деятельности, к которым готовится бакалавр, специалист, магистр.

Выпускная квалификационная работа выполняется в соответствии с учебным планом и предназначена для проверки сформированности компетенций, необходимых для решения профессиональных задач, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа.

Общие требования к ВКР:

- целевая направленность;
- четкость построения;
- логическая последовательность изложения материала;
- грамотное изложение материала;
- убедительность аргументации;
- наличие сформированной эмпирической базы исследования;
- авторская самостоятельность;
- обоснованность выводов и рекомендаций.

Выпускная квалификационная работа должна быть написана грамотным литературным языком, в структуре работы должна прослеживаться логика изложения материала, предложения и рекомендации обучающегося должны быть аргументированы и обоснованы.

1.2 Выбор и утверждение темы выпускной квалификационной работы

Примерная тематика ВКР разрабатывается и утверждается выпускающей кафедрой, ежегодно актуализируется (Приложение 3 к Программе ГИА) в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования.

Тематика ВКР должна учитывать особенности направления подготовки (специальности), а также интересы представителей профессиональной сферы, участвующие в реализации ОПОП ВО.

Выбор темы ВКР осуществляется обучающимся по согласованию с научным руководителем и специалистами предприятия-базы преддипломной практики (организации). Кроме того, обучающийся может предложить на утверждение научному руководителю тему ВКР, не входящую в примерный перечень тем.

При выборе темы ВКР необходимо исходить из:

1) актуальности проблемы и значимости ее для практической деятельности организации;

2) интересов организации, предприятия, органа, на примере и базе которого пишется ВКР;

3) потребностей развития и совершенствования деятельности конкретной организации;

4) интересов, склонностей в научно-исследовательской работе студента, а также перспектив его будущей профессиональной деятельности;

5) возможности получения информации для проведения анализа и обоснования предлагаемых управленческих решений;

6) наличия современной специальной научной литературы для теоретического обоснования проблемы.

Обучающийся должен определиться с выбором темы ВКР до начала преддипломной практики и представить на кафедру ***Заявление на утверждение темы ВКР,*** подписанное им самим и согласованное научным руководителем. Бланк заявления на утверждение темы ВКР размещен в личном кабинете обучающегося https://portfolio.usue.ru/

Заявленные обучающимися темы ВКР утверждаются на заседании кафедры, визируются заведующим кафедрой и вносятся в приказ за месяц до начала преддипломной практики.

После утверждения темы ВКР обучающийся представляет на согласование научному руководителю план выполнения ВКР, который включается в задание на ВКР. Бланк задания на ВКР размещен в личном кабинете обучающегося https://portfolio.usue.ru/

1.3 Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Структурными элементами ВКР являются:

– титульный лист;
– содержание;
– введение;
– основная часть, которая состоит из трех глав, каждая их которых раскрывает тему ВКР в теоретических, аналитических и практических аспектах;
– заключение;
– список использованных источников;
– приложения (при необходимости).

ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ является первой страницей работы и должен содержать все необходимые идентификационные признаки и быть выполнен по образцу макета, который кафедра своевременно доводит до студентов.

СОДЕРЖАНИЕ отражает структуру работы. В нем указывается перечень всех глав и параграфов ВКР, а также номера страниц, с которых начинается каждый из них.

ВВЕДЕНИЕ Во введении, как вступительной части ВКР, необходимо:

– обосновать актуальность выбранной темы с точки зрения практической значимости проблемы для общества в целом, отдельного хозяйствующего субъекта или региона, а также ее теоретической и методической разработанности в специальной литературе. Перед формулированием актуальности темы студент должен обосновать ее выбор;

~ определить проблему исследования для данной ВКР;

~ отразить степень разработанности темы. Для этого составляется краткий обзор литературы, который должен показать, что именно данная тема еще не раскрыта (раскрыта лишь частично или в другом аспекте) и поэтому нуждается в дальнейшей разработке.

– определить проблему исследования для данной ВКР;

– сформулировать цель выпускной квалификационной работы и задачи по ее достижению. Цель работы должна формулироваться достаточно четко и содержать как исследовательский этап, так и рекомендательный;

– охарактеризовать объект и предмет исследования. Объектом исследования выступает изучаемый хозяйствующий субъект (организация, подразделение, учреждение, территория и т.п.). Предмет исследования – это система, механизм, инструмент, отношения, изучаемые студентом с целью выявления проблем и поиска путей их решения;

– отразить информационную базу исследования, перечислив основные виды источников информации, использованных для выполнения работы, и методы ее обработки;

– кратко описать структуру работы.

Объем введения – 3–4 страницы текста.

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ РАБОТЫ Выпускная квалификационная работа должна содержать 3 главы, каждая из которых делится на параграфы. Количество параграфов определяется исходя из логичности изложения материала, но не более 4-х в главе. Обязательными для ВКР являются логическая связь между главами, доказательность и последовательное раскрытие основной темы на протяжении всей работы. Основная часть должна составлять не менее 80% полного объема работы.

Объемы глав составляют – примерно 20-25 страниц.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ В этой части ВКР формулируются выводы по всей работе. Основная мысль каждого параграфа выносится в заключение и логически увязывается с предыдущими и последующими выводами. В заключении отражаются степень решения поставленных задач, полученных результатов, указывается также где и каким образом применение рекомендаций может принести практическую пользу в деятельности компании.

Объем – 3-4 страницы.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ Список использованных источников должен содержать перечень использованных при написании ВКР нормативных правовых актов, справочных, статистических, учебных, научных периодических литературных источников, а также информации из ИНТЕРНЕТ с их полным библиографическим описанием. Источники литературы должны быть актуальными. Основная учебная и периодическая научная литература (научные статьи) не должна быть старше трех лет.

Количество использованных источников при выполнении выпускной квалификационной работы должно быть не менее 40 (для бакалавриата, специалитета), не менее не менее 50 (для магистратуры) (в том числе обязательным требованиям является использование источников и литературы на иностранных языках).

ПРИЛОЖЕНИЯ В приложения следует выносить вспомогательный или дополнительный материал, который при включении в основную часть работы загромождает текст. К нему относятся промежуточные расчеты, таблицы вспомогательных цифровых данных, инструкции, методики, планы экспертного исследования, экспертные заключения, составленные по результатам, полученным в процессе написания второй главы ВКР, иллюстрации вспомогательного характера, заполненные формы отчетности, нормативные правовые акты или выдержки из них.

Нумерация страниц, на которых даются приложения, должна продолжать общую нумерацию страниц основного текста.

Общий объем ВКР должен составлять ориентировочно 60-80 страниц печатного текста (без приложений) для бакалавриата и специалитета, не менее 80 страниц для магистратуры.

При выполнении работы студент должен продемонстрировать навыки работы на персональном компьютере (например, статистическая обработка материалов, выполнение графических построений, проведения математических расчетов, использование программного обеспечения для решения конкретных задач, поставленных в работе).

Оформление ВКР осуществляется в соответствии с Положением о требованиях к оформлению письменных работ обучающимися по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет».

1.4 Руководство выпускной квалификационной работой

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

Для руководства процессом подготовки ВКР каждому обучающемуся назначается научный руководитель и (при необходимости) консультанты.

В обязанности научного руководителя ВКР входит:

– оказание содействия в формулировке темы ВКР;

– помощь в отборе учебной, научной, справочной, статистической и другой литературы, информации из современных информационных систем по теме работы;

– консультирование обучающегося;

– подготовка отзыва на ВКР.

2 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

2.1 Основные этапы и сроки выполнения выпускной квалификационной работы

Этапы выполнения ВКР:

1. Ознакомление обучающихся с перечнем тем ВКР, предлагаемых обучающимся. Выбор обучающимся темы ВКР, ее утверждение за месяц до начала преддипломной практики. Закрепление научных руководителей ВКР. Разработка и утверждение графика подготовки ВКР.

2. Подбор научной литературы, нормативных правовых актов и ознакомление с ними до начала преддипломной практики.

3. Написание теоретической части работы с проработкой методического обеспечения для проведения анализа изучаемого объекта. Сбор аналитических данных по разработанному ранее плану.

4. Обобщение аналитических материалов и представление научному руководителю. Доработка теоретической части работы по замечаниям научного руководителя.

5. Правовое, экономическое, организационно-методическое обоснование предлагаемых решений и представление научному руководителю. Доработка аналитической части работы по замечаниям научного руководителя.

6. Разработка и обоснование рекомендаций. Доработка основной части работы по замечаниям научного руководителя.

7. Написание введения и заключения работы. Оформление библиографического списка и приложений. Все части работы должны быть представлены научному руководителю не позднее, чем за 17 дней до дня защиты.

8. Прохождение нормоконтроля и исправление замечаний по оформлению работы. Выпускающей кафедрой устанавливается график прохождения нормоконтроля. Нормоконтроль ВКР проводится не позднее чем за 8-10 календарных дней до сдачи обучающимся на кафедру законченной работы.

9. В оформленном виде работа должна быть представлена научному руководителю для получения отзыва и консультанту по расчетно-аналитической части (при наличии) − не

позднее чем за 17 календарных дней до начала защиты. Об этом научным руководителем и консультантом делается запись в задании на ВКР.

10. Подготовка к защите ВКР: подготовка презентационных материалов, оформление документов на работу.

Ход выполнения ВКР контролируется научным руководителем и обсуждается на заседании кафедры по состоянию:

- за два месяца до защиты (60-70 % готовности работы);
- за три недели до защиты (95-100 % работы);
- за две недели до защиты (100 % работы).

2.2 Подготовка к защите выпускной квалификационной работы

В процессе выполнения работы законченные разделы предоставляются на проверку научному руководителю и консультанту по расчетно-аналитической части (при наличии) в соответствии с утвержденным планом работы. После чего ВКР в несброшюрованном виде представляется нормоконтролеру для проверки правильности ее оформления на соответствие требованиям Положения о требованиях к оформлению письменных работ обучающимися по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет».

Работа передается научному руководителю для составления письменного отзыва за 17 дней до защиты. Получение отзыва и ознакомление с ним – не позднее, чем за 5 дней до защиты. В отзыве особое внимание уделяется работе обучающегося в ходе подготовки ВКР: ответственность, дисциплинированность, самостоятельность, активность, творчество, инициативность и т.д., способностям к исследовательской деятельности, достигнутым результатам в формировании компетенций по образовательной программе. Оценка руководителем не выставляется.

По программам магистратуры – для получения дополнительной объективной оценки ВКР направляется на внешнее рецензирование. Назначение рецензента (или рецензентов, если ВКР имеет междисциплинарный характер) проводится заведующим кафедрой из числа лиц, не работающих в Университете и являющихся специалистами в соответствующей области профессиональной деятельности. К рецензированию могут привлекаться преподаватели вузов (кандидаты и доктора наук), а также высококвалифицированные специалисты в области профессиональной деятельности, занимающие руководящие должности и компетентные в сфере исследований магистранта. Список рецензентов согласовывается и утверждается кафедрой. В рецензии рецензент должен сосредоточить внимание на актуальности темы, качестве выполненной работы, ее положительных сторонах и недостатках, а также дать непосредственную оценку соответствия работы требованиям ФГОС, выставить предлагаемую оценку.

Текст ВКР должен быть проверен на объем заимствований в системе «Антиплагиат.ВУЗ», отчет печатается и прикладывается к ВКР.

ВКР размещается в электронно-библиотечной системе УрГЭУ (http://portfolio.usue.ru). Перед размещением ВКР обучающимся в электронном виде заполняется аннотация и разрешение на размещение ВКР в ЭИОС Университета. Размещение – не позднее, чем за 3 дня до защиты.

В случае наличия в ВКР сведений, которые имеют действительную или потенциальную коммерческую ценность, обучающийся изымает ту часть ВКР, которая содержит информацию, не подлежащую открытому публикованию (при наличии официального письма от организации о наличии в ВКР сведений, которые имеют действительную или потенциальную коммерческую ценность), о чем указывает в разрешении на размещение ВКР в ЭБС Университета.

3 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ

КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Оформление выпускной квалификационной работы выполняется на основании требований Положения о требованиях к оформлению письменных работ обучающимися по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет», утвержденного приказом ректора от «21» июня 2022 г. № 1/2106-01. Положение размещено в личном кабинете обучающегося https://portfolio.usue.ru/

3.1 Общие положения

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

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

Проектирование (реконструкция) предприятий общественного питания

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

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

Структура выпускной квалификационной работы в виде проекта:

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

Перечень графического материала

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

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

Структура выпускной квалификационной работы в виде научно-исследовательской работы:

Выпускная квалификационная работа (научно-исследовательская) состоит из: введения – 2-3 печатных страницы; литературного обзора – 20-25 печатных страниц; экспериментальной части – объем не регламентируется, зависит от проделанной научно-исследовательской работы, выносимой на защиту; социально-экономического раздела – 5-10 печатных листов; мероприятия по технике безопасности и охране окружающей среды – 4-5 страниц; заключения – 1-2 печатных листа формата А4 (297х210 мм); списка

использованных источников – не менее 50 наименований; приложений. Общий объем работы должен составлять не менее 60 печатных листов (не включая приложения). Оформление научной работы должно соответствовать «Положению о требованиях к оформлению отчетов по практике, курсовых и выпускных квалификационных работ П7.5-14-2016.

3.2 Содержание составных частей ВКР

Краткая характеристика структуры выпускной квалификационной работы (проект)

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

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

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

Следует представить анализ конкурентной среды.

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

Технологические расчеты позволяют установить количественные характеристики проектируемого предприятия.

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

Таблица – Состав и площади помещений предприятия

Помещение	Площадь, м^2		Отклонение, м^2 (%)
	расчетная	компоновочная	
Помещения для потребителей			
Вестибюль			
Зал			
….			
Итого			

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

При определении объемно-планировочной схемы предприятия необходимо определить:

- технологическую схему производства;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Результаты экспериментальных исследований необходимо подвергать математико-статистической обработке.

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

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

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

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

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

3.3 Положение о требованиях к ВКР

-для научно-исследовательской работы: https://www.usue.ru/studentam/perechen-tem-vypusknyh-kvalifikacionnyh-rabot/;

- для работ в виде проекта: http://tp.usue.ru/diplom/

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

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

Каждый лист графического документа оформляют в соответствии с требованиями ГОСТ 21.103-78:

- рабочее поле ограничивают рамкой 5х5х5х20 мм, при этом поле для подшивки шириной 20 мм должно находиться слева;
- в правом нижнем углу вычерчивают основную надпись;

- все слова и тексты выполняют шрифтом по ГОСТ 2.304-81, допускается использование прямого шрифта для названия изображений.
- расположение листа допускается любое (горизонтальное и вертикальное). Заполнение листа должно составлять не менее 70%.

Масштабы для чертежей и схем установлены ГОСТ 2.302-68. Студент выбирает масштаб самостоятельно на основе знаний, полученных при изучении курса инженерной графики. Рекомендуемые масштабы: для чертежей, содержащих изображения зданий, М 1:100. Применение нестандартных масштабов не допускается.

Форматы установлены ГОСТ 2.301-68, для дипломных проектов и работ применяют листы формата А1 с размерами сторон 594х841 мм.

Основные надписи устанавливают в соответствии с ГОСТ 2.104-2006 ЕСКД и ГОСТ Р 21.1101-2013 Система проектной документации для строительства (СПДС). Основные требования к проектной и рабочей документации (с поправкой). Для чертежей, содержащих изображения зданий, учитывают рекомендации ГОСТ Р 21.1101-2013 Система проектной документации для строительства (СПДС). Основные требования к проектной и рабочей документации (с поправкой).

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

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

Таблица – Список общепринятых сокращений

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

Приложение 3

Перечень тем выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профиля) Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания

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