

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М.Джамбулатова»
Технологический факультет
Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного
питания**



Врио проректора
по учебной работе и ДО
О.А. Османов
«22» июня 2026 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(Код и наименование направление подготовки/специальности)

Профиль подготовки

Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника

бакалавр

Форма обучения

очная, заочная

(очная, заочная)

МАХАЧКАЛА, 2026

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Программа Государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования к содержанию и уровню подготовки по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Приказ Министра науки и высшего образования РФ от 17.08.2020 г. № 1047) с учетом зональных особенностей Республики Дагестан

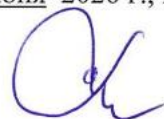
Составитель: д. с.-х.н., профессор
к. с.-х.н., доцент




М.М.Салманов
Н.М. Мусаева

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного «11» июня 2026 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой, д. с.-х.н., профессор



М.М.Салманов

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета «17» июня 2026 г., протокол № 10.

Председатель методической
комиссии факультета



Г.А. Макуев

1. Общие положения

Программа Государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. № 1047) и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 г. № 636.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации (далее ГИА), состав и функции государственных экзаменационных комиссий и апелляционных комиссий, особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями регламентируется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам бакалавриата, специалитета, магистратуры в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джембулатова» (далее – Положение).

Ответственность и порядок действий по подготовке и проведению государственных итоговых испытаний в Дагестанском государственном аграрном университете имени М.М. Джембулатова, а также перечень, очередность, сроки прохождения документов, необходимых для осуществления государственной итоговой аттестации, между структурными подразделениями определяется настоящей Программой.

Государственная итоговая аттестация по основной образовательной программе 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы бакалавриата: «Технология и организация ресторанного дела», включает защиту выпускной квалификационной работы в виде **ВКР**.

2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью ГИА является определение уровня подготовки выпускника к выполнению задач профессиональной деятельности и степени его соответствия требованиям ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология и организация ресторанного дела).

Основные задачи Государственной итоговой аттестации:

✓ определить уровень сформированности универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций (в зависимости от выбранного вида профессиональной деятельности) у выпускника в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, необходимых для эффектив-

ного решения комплексных задач специалиста по связям с общественностью и рекламе в коммерческой сфере;

✓ систематизировать, закрепить и расширить теоретические знания и практические умения и навыки, полученные в результате освоения образовательной программы и применить их при решении конкретных прикладных задач;

✓ развить и закрепить навыки самостоятельной работы и овладения методологией исследования, анализа информации при выполнении выпускной квалификационной работы; достичь единства мировоззренческой, методологической и профессиональной подготовки выпускника, а также определенного уровня культуры;

✓ определить уровень готовности (способности) выпускника к выполнению профессиональных задач, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 *Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);*

-22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания.

Области профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

➤ обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

➤ производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

➤ эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

➤ разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

➤ контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

➤ контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

➤ проектирование и реконструкция предприятий питания.

С учетом профиля подготовки, могут осуществлять профессиональную деятельность выпускники в предприятиях общественного питания, учреждениях по организации, управлению, контролю качества и безопасности сырья и готовых продуктов общественного питания, сертификационных центрах,

перерабатывающих предприятиях, мини-цехах, хлебопекарнях, выпечках кондитерских изделий, торговых предприятиях, а с приобретением необходимого опыта в Министерствах и Ведомствах города и региона (Роспотребнадзор, Центр метрологии и стандартизации, Комитет по защите прав потребителей и др.).

Объекты профессиональной деятельности выпускника

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- ✓ продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- ✓ продукция общественного питания различного назначения;
- ✓ методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- ✓ технологическое оборудование;
- ✓ технологический процесс;
- ✓ процесс обслуживания;
- ✓ услуги общественного питания;
- ✓ предприятия общественного питания различных типов;
- ✓ нормативная и технологическая документация.

Виды профессиональной деятельности выпускника

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

- технологический;
- организационно-управленческий
- научно-исследовательский;

Задачи профессиональной деятельности выпускника

Задачи профессиональной деятельности выпускника сформулированы для каждого вида профессиональной деятельности по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы бакалавриата «Технология и организация ресторанного дела», на основе соответствующих ФГОС ВО и дополнены с учетом традиций ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ и потребностей заинтересованных работодателей.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
<i>22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</i>	технологический	Организация технологического процесса индустриального производства продукции общественного питания	продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция общественного питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; технологический процесс; процесс обслуживания; услуги общественного питания; предприятия общественного питания различных типов; нормативная и технологическая документация.
	организационно-управленческий	Организация и управление индустриальным производством продукции общественного питания	
	научно-исследовательский	Проведение научно-исследовательских работ, направленных на совершенствование индустриального производства продукции общественного питания	

4. Форма государственной итоговой аттестации

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и решением ученого совета Университета от 27.04.2021 (протокол № 8) оценка качества

освоения образовательной программы осуществляется защитой выпускной квалификационной работы.

5. Содержание и организация защиты выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа (далее - ВКР) выполняется в виде **ВКР**

В рамках проведения защиты дипломной работы проверяется степень освоения выпускниками следующих компетенций:

Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

Универсальные компетенции (далее – УК) выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1.ук-1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними; ИД-2.ук-1 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению; ИД-3.ук-1 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников; ИД-4.ук-1 Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов ИД-5.ук-1 Рассматривает различные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать опти-	ИД-1.ук-2 Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм; ИД-2.ук-2 Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости.

Категория (группа) универсаль- ных компе- тенций	Код и наиме- нование уни- версальной компетенции	Код и наименование индикатора достиже- ния универсальной компетенции
	мальные спо- собы их ре- шения, исходя из действующих правовых норм, имею- щихся ресур- сов и ограни- чений	ИД-3.УК-2 Определяет совокупность взаимо- связанных задач и ресурсное обеспечение, условия достижения поставленной цели, ис- ходя из действующих правовых норм. ИД-4.УК-2 Оценивает вероятные риски и огра- ничения, определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач
Командная работа и ли- дерство	УК-3. спосо- бен осуществ- лять социаль- ное взаимо- действие и ре- ализовывать свою роль в команде	ИД-1.УК-3 Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распреде- ляя их роли в команде ИД-2.УК-3 Планирует и корректирует работу команды, распределяет поручения и делегиру- ет полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды ИД-3.УК-3 Разрешает конфликты и противоре- чия при деловом общении на основе учета ин- тересов всех сторон
Коммуника- ция	УК-4. спосо- бен осуществ- лять деловую коммуника- цию в устной и письменной формах на государствен- ном языке Российской Федерации и иностранным(ых) язы- ке(ах)	ИД-1.УК-4 Составляет, переводит с иностран- ного языка на государственный язык Россий- ской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный раз- личные профессиональные и академические тексты ИД-2.УК-4 Представляет результаты академи- ческой и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государ- ственном языке Российской Федерации и ино- странным(ых) языке(ах) ИД-3.УК-4 Выбирает стиль общения на госу- дарственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык же- стов к ситуациям взаимодействия
Межкуль- турное взаи- модействие	УК-5. спосо- бен воспри- нимать меж- культурное разнообразие	ИД-1.УК-5 Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития ИД-2.УК-5 Анализирует важнейшие идеологи- ческие и ценностные системы, сформировав- шиеся в ходе исторического развития; обосно-

Категория (группа) универсаль- ных компе- тенций	Код и наиме- нование уни- версальной компетенции	Код и наименование индикатора достиже- ния универсальной компетенции
	общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах	вызывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодей- ствии
		ИД-3.уК-5 Выстраивает социальное професси- ональное взаимодействие с учетом особенно- стей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры предста- вителей других этносов и конфессий, различ- ных социальных групп ИД-4.уК-5 Обеспечивает создание недискри- минационной среды взаимодействия при вы- полнении профессиональных задач
		ИД-5.уК-5 Демонстрирует толерантное воспри- ятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к исто- рическому наследию и культурным традициям
		ИД-6.уК-5 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенно- стях и традициях различных социальных групп
		ИД-7.уК-5 Проявляет в своём поведении ува- жительное отношение к историческому насле- дию и социокультурным традициям различ- ных социальных групп, опирающееся на зна- ние этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира
		ИД-8.уК-5 Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргумен- тировано обсуждает и решает проблемы ми- ровоззренческого, общественного и личност- ного характера

Категория (группа) универсаль- ных компе- тенций	Код и наиме- нование уни- версальной компетенции	Код и наименование индикатора достиже- ния универсальной компетенции
Самооргани- зация и са- моразвитие (в том числе здоровьесбе- режение)	УК-6. спосо- бен управлять своим време- нем, выстраи- вать и реали- зовывать тра- екторию са- моразвития на основе прин- ципов образо- вания в тече- ние всей жиз- ни	ИД-1.УК-6 Оценивает свои ресурсы и их преде- лы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного вы- полнения порученного задания ИД-2.УК-6 Определяет приоритеты профессио- нального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе само- оценки по выбранным критериям ИД-3.УК-6 Выстраивает гибкую профессио- нальную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накоп- ленного опыта профессиональной деятельно- сти и динамично изменяющихся требований рынка труда ИД-4.УК-6 Владеет методами и навыками вы- страивания траектории саморазвития на осно- ве принципов образования в течение всей жизни. ИД-5.УК-6 Осуществляет управление своим временем, принятия эффективных решений и действия в нестандартных ситуациях, самоди- агностику, самореализацию и саморазвитие.
	УК-7. спосо- бен поддер- живать долж- ный уровень физической подготовлен- ности для обеспечения полноценной социальной и профессио- нальной дея- тельности	ИД-1.УК-7 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового обра- за жизни с учетом физиологических особен- ностей организма ИД-2.УК-7 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физиче- ской и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности ИД-3.УК-7 Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизнен- ных ситуациях и в профессиональной дея- тельности
Безопасность жизнедея- тельности	УК-8. спосо- бен создавать и поддержи- вать в повсе- дневной жиз-	ИД-1.УК-8 Анализирует факторы вредного вли- яния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологиче- ских процессов, материалов, аварийно- опасных химических веществ, зданий и со-

Категория (группа) универсаль- ных компе- тенций	Код и наиме- нование уни- версальной компетенции	Код и наименование индикатора достиже- ния универсальной компетенции
	ни и в про- фессиональ- ной деятель- ности без- опасные усло- вия жизнеде- ятельности для сохранения природной среды, обес- печения устойчивого развития об- щества, в том числе при угрозе и воз- никновении чрезвычайных ситуаций и военных кон- фликтов	оружий, природных и социальных явлений) ИД-2.УК-8 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельно- сти ИД-3.УК-8 Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разра- батывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте ИД-4.УК-8 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций при- родного и техногенного происхождения, ока- зывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях ИД-5.УК-8 Анализирует факторы и решает про- блемы жизнедеятельности при возникновении военных конфликтов
Инклюзивная компетент- ность	УК-9. Спосо- бен использо- вать базовые дефектологи- ческие знания в социальной и профессио- нальной сфе- рах	ИД-1.УК-9 Знает понятие инклюзивной компе- тентности, ее компоненты и структуру; осо- бенности применения базовых дефектологи- ческих знаний в социальной и профессио- нальной сферах. ИД-2.УК-9 Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. ИД-3.УК-9 Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с ли- цами с ограниченными возможностями здоро- вья и инвалидами.
Экономиче- ская культу- ра, в том числе финан- совая гра- мотность	УК-10. Спос- обен прини- мать обосно- ванные эконо- мические решения в	ИД-1.УК-10 Знает основные законы и законо- мерности функционирования экономики; ос- новы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач. ИД-2.УК-10 Применять экономические знания

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	различных областях жизнедеятельности	при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности ИД-3.УК-10 Способностью использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-1.УК-11 Знает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями. ИД-2.УК-11 Умеет анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению. ИД-3.УК-11 Владеть (иметь опыт): навыками работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами.

Общепрофессиональные компетенции (далее – ОПК) выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1.ОПК-1 Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия общественного питания; ИД-2.ОПК-1 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли; ИД-3.ОПК-1 Применяет современные информационные технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья; ИД-4.ОПК-1 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности. ИД-5.ОПК-1 Выбирает современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства, для решения задач профессиональной деятельности. ИД-6.ОПК-1 Демонстрирует способность использовать цифровые ресурсы для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2. Способен применять основные зако-	ИД-1.ОПК-2 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разра-

ны и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ботки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции; ИД-2.ОПК-2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции; ИД-3.ОПК-2 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности. ИД-4.ОПК-2 Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1.ОПК-3 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания; ИД-2.ОПК-3 Использует знания инженерных наук при проектировании и техническом оснащении предприятий индустрии питания ИД-3.ОПК-3 Использует знания инженерных наук при проектировании и техническом оснащении предприятий индустрии питания ИД-4.ОПК-3 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1.ОПК-4 Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания; ИД-2.ОПК-4 Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания; ИД-3.ОПК-4 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.; ИД-4.ОПК-4 Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач.
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1.ОПК-5 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания; ИД-2.ОПК-5 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг; ИД-3.ОПК-5 Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.

Профессиональные компетенции (далее – ПК) выпускников и индикаторы их достижения

ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1.пк-1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-2.пк-1 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-3.пк-1 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

ПК-2 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ИД-1.пк-2 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ИД-2.пк-2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования

ПК-3 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1.пк-3 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания

ИД-2.пк-3 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания

ИД-3.пк-3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции

ПК-4 Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания

ИД-1.пк-4 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания

ИД-2.пк-4 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов

ПК-5 Контролирует и оценивает эффективность процессов производства кулинарной продукции и организации услуг питания

ИД-1.пк-5 Контролирует технологии производства кулинарной продукции, стандарта организации

ИД-2.пк-5 Выявляет отклонения от плана в работе производства и организации питания и их причины

ПК-6 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1.пк-6 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

ИД-2.пк-6 Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов

ИД-3.пк-6 Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания

ПК-7 Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность, направленную на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции

ИД-1.пк-7 Владеет методами научных исследований в сфере индустриального производства кулинарной продукции

ИД-2.пк-7 Способен организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции

Первоначальным, ответственным и важным этапом является продуманный выбор темы исследования.

Тематика ВКР разрабатывается и ежегодно обновляется выпускающей кафедрой, оформляется приказом ректора университета.

Тема ВКР должна быть актуальной. Предмет и объект научного поиска должны представлять исследовательский, научный интерес, быть актуальными и отличаться новизной, затрагивать текущие проблемы рекламы и связей с общественностью и наметать перспективные направления исследования. Выбор темы происходит на основе примерной тематики выпускных квалификационных работ, разрабатываемой кафедрой.

При выборе темы ВКР обучающийся может обращаться за консультациями к заведующему кафедрой. Обучающийся вправе предложить свою тему ВКР для включения в общую тематику ВКР кафедры, если обоснует ее актуальность, научную и практическую значимость, а также целесообразность разработки в качестве темы исследования.

После выбора темы ВКР обучающийся на кафедре пишет заявление об утверждении темы (Приложение). Изменение темы ВКР или руководителя разрешается в исключительных случаях по заявлению обучающегося, согласованному с заведующим выпускающей кафедры не позднее, чем 3 месяца до срока защиты. Все изменения утверждаются приказом ректора.

Формулировка темы ВКР с указанием руководителя утверждается приказом ректора Университета.

Перечень тем приведены в Приложении

Содержание и организация защиты выпускной квалификационной работы

Первоначальным, ответственным и важным этапом является продуманный выбор темы исследования.

Тематика ВКР разрабатывается и ежегодно обновляется выпускающей кафедрой, оформляется приказом ректора университета.

Тема ВКР должна быть актуальной. Предмет и объект научного поиска должны представлять исследовательский, научный интерес, быть актуальными и отличаться новизной, затрагивать текущие проблемы рекламы и связей с общественностью и намечать перспективные направления исследования. Выбор темы происходит на основе примерной тематики выпускных квалификационных работ, разрабатываемой кафедрой.

При выборе темы ВКР обучающийся может обращаться за консультациями к заведующему кафедрой. Обучающийся вправе предложить свою тему ВКР для включения в общую тематику ВКР кафедры, если обоснует ее актуальность, научную и практическую значимость, а также целесообразность разработки в качестве темы исследования.

После выбора темы ВКР обучающийся на кафедре пишет заявление об утверждении темы. Изменение темы ВКР или руководителя разрешается в исключительных случаях по заявлению обучающегося, согласованному с заведующим выпускающей кафедрой не позднее, чем 3 месяца до срока защиты. Все изменения утверждаются приказом ректора.

Формулировка темы ВКР с указанием руководителя утверждается приказом ректора Университета.

Тематику выпускных квалификационных работ разрабатывает кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания.

Тематика ВКР связана с решением актуальных технологических и организационных задач с учетом перспектив развития отрасли. Студенту может быть поручено выполнение работ по реконструкции действующего предприятия. Основанием для разработки выпускной квалификационной работы является задание на дипломное проектирование, выдаваемое студенту кафедрой.

Примерные темы выпускных квалификационных работ

1. Проект ресторана на 110 мест с кофейней на 10 мест
2. Проект шашлычной на 120 мест
3. Проект ресторана европейской кухни на 100 мест
4. Проект общедоступной столовой на 97 мест и гриль-бара на 24 места
5. Проект ресторана с туркменской кухней на 88 мест
6. Проект ресторана первого класса на 74 места
7. Проект молодежного кафе на 80 мест с пирожковой на 8 мест
8. Проект общедоступной столовой на 78 посадочных мест
9. Проект кафе-мороженое на 66 мест
10. Проект молочного кафе на 80 мест
11. Проект кафе на 78 мест и закусочной на 25 мест

12. Проект кафе на 100 мест с коктейль-баром
13. Проект кафе на 65 мест с баром на 18 мест
14. Проект кафе студенческое на 70 мест и закусочной на 18 мест
15. Проект школьной столовой на 200 мест
16. Проект молодежного кафе на 70 мест со спорт-баром на 10 мест
17. Проект закусочной на 82 места с чайной на 12 мест
18. Проект рыбного кафе на 120 мест
19. Проект детского кафе на 78 мест с игровой комнатой
20. Проект ресторана на 100 мест с кафетерием на 8 мест
21. Проект ресторана на 98 мест с бильярдной
22. Проект ресторана на 102 места с боулингом
23. Проект научного кафе на 50 мест с презентационным комплексом
24. Проект фудкорта на 250 мест для торгово-развлекательного центра
25. Разработка технологии напитка с использованием вторичного сырья
26. Исследование влияния пищевых добавок на качество изделий из бисквитного теста
27. Разработка технологии макаронных изделий быстрого приготовления с биологически активными добавками
28. Разработка технологии дрожжевого теста с использованием функциональных добавок
29. Совершенствование технологии производства рыборастворимых фаршевых изделий с использованием криозамораживания
30. Разработка рецептур и технологий закусок с использованием мангольда
31. Разработка рецептур и технологий кулинарной продукции из листовых овощей
32. Совершенствование технологии производства рыбоовощных фаршевых изделий с гарниром
33. Разработка технологии выпеченных кулинарных изделий с использованием бахчевых культур
34. Разработка технологии мучных блюд, обогащенных фосфолипидами
35. Разработка технологии десертов с сахарозаменителями
36. Использование смеси жиров для приготовления макаронных изделий во фритюре
37. Разработка технологии производства соусов с пищевыми добавками
38. Разработка рецептур и технологии производства мясных блюд для здорового питания
39. Разработка рецептур и технологии производства овощных блюд для здорового питания
40. Разработка рецептур и технологии производства крупяных блюд для здорового питания
41. Семейный ресторан быстрого питания 130 мест в одном из районов г.

Махачкала

42. Кулинарный цех на 4000 шт. изделий в смену для сети предприятий быстрого питания
43. Студенческое кафе быстрого питания на 200 мест
44. Овощной цех на 3200 полуфабрикатов в смену для сети предприятий быстрого питания
45. Ресторан быстрого питания на 120 мест
46. Кафе быстрого питания на 90 мест с салат-баром при фитнес-клубе
47. Ресторан быстрого питания на 80 мест с коктейль-баром на 40 мест при спортивном комплексе
48. Мясной цех на 5000 полуфабрикатов в смену для сети предприятий быстрого питания
49. Птице-гольевой цех на 3000 полуфабрикатов в смену
50. Ресторан типа «Стейк-хаус» на 155 мест
51. Семейное кафе быстрого питания на 150 мест в г. Махачкала
52. Кафе-витрина на 140 мест в г. Махачкала
53. Ресторан с восточной кухней на 120 мест в г. Махачкала
54. Кафе-кондитерская семейного досуга на 90 мест и реализацией кондитерских изделий в магазине в г. Москве.
55. Ресторан быстрого питания с итальянской кухней на 120 мест при ТЦ г. Махачкала
56. Кафе-кондитерская быстрого питания на 100 мест и кондитерским цехом на 3,8 тысяч изделий в сутки.
57. Комплексное предприятие быстрого обслуживания, состоящее из пиццерии на 50 мест, кофейни на 60 мест и чебуречной на 30 мест в г. Махачкала
58. Кафе с европейской кухней и организацией семейного отдыха на 165 мест в г. Махачкала
59. Кафе быстрого обслуживания на 100 мест с коктейль-баром на 30 мест в г. Махачкала

Цель выполнения ВКР и предъявляемые к ней требования

Выполнение ВКР имеет своей **целью**:

- систематизацию, закрепление и углубление полученных теоретических и практических знаний по направлению подготовки;
- развитие навыков обобщения практических материалов, критической оценки теоретических положений и выработки своей точки зрения по рассматриваемой проблеме;
- развитие умения аргументировано излагать свои мысли и формулировать предложения;
- выявление у обучающихся творческих возможностей и готовности к практической деятельности в условиях современной экономики.

К ВКР предъявляются следующие общие требования:

- ✓ ориентирование ВКР на виды профессиональной деятельности:

технологическая; организационно-управленческая и научно-исследовательская;

✓ включение в состав ВКР в качестве составных частей теоретических и практических материалов, собранных в период прохождения производственной (преддипломной) практики;

✓ актуальность темы; обоснованность содержания, состоящая в раскрытии темы, адекватном использовании исследовательских приемов, отражении единства теории и практики и т. п.;

✓ комплексность постановки задачи или проблемы ВКР, предполагающая вместе с тем направленность на углубленную разработку одного или нескольких аспектов;

✓ использование знаний, умений и навыков, полученных при изучении дисциплин учебного плана;

✓ использование имеющихся общенаучных знаний, учебной, научной, художественной литературы и периодики, современной техники.

Задачи, которые студент должен решить в процессе выполнения дипломной работы, этапы ее/его выполнения, условия допуска студента к процедуре защиты, требования к структуре, объему, содержанию и оформлению, а также перечень обязательных и рекомендуемых документов, представляемых к защите указаны в Методических указаниях по выполнению Выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного в установленном порядке.

Задачи – то, что необходимо сделать в работе, чтобы достичь цели, средства, пути, которыми она достигается. Обычно задачи формулируются способами, через которые осуществляется рассмотрение проблемы.

Задачи исследования определяют промежуточные его результаты. Они конкретизируют те положения, которые составляют содержание выдвигаемой в исследовании гипотезы.

Задачи обычно касаются 5–7 аспектов, вытекающих из цели исследования:

- ✓ проанализировать теоретические положения, лежащие в основе данной проблемы.
- ✓ определить методики и процедуры исследования.
- ✓ проанализировать полученные результаты исследования.
- ✓ обобщить материалы теоретического анализа.
- ✓ сформулировать выводы по практической части исследования.
- ✓ разработать рекомендации.

Перечень рекомендуемой литературы для выполнения ВКР

После заключения дается список литературы, в котором указываются все использованные обучающимся источники в алфавитном порядке и пронумерованные. При этом:

✓ список использованной литературы должен в разумном соотношении содержать названия учебников и учебных пособий, монографий, научных статей и публикаций в специальных изданиях (сборниках научных статей вузов, профессиональной периодике и т. п.), авторефератов диссертаций, статистики, если нужно – законодательных и нормативных правовых актов и пр. (в зависимости от предмета, по которому пишется ВКР и ее темы);

✓ число учебников и учебных пособий должно быть минимальным: ссылки на них можно делать при работе с терминологией, при отражении дискуссионных вопросов по теме ВКР. Но при этом ссылаться нужно не на название учебника, а на его автора; основной акцент следует делать на монографии, научные статьи и публикации, а также на фактические и практические материалы (статистику, аналитику, опыт работы в исследуемой сфере и т. д.). Это повышает научную и практическую ценность ВКР;

✓ при разработке определенных тем в ВКР бывает просто необходимо ссылаться на авторов и их работы прежних лет (1950-х – 1990-х гг. и даже ранее). Однако при этом обязательно нужно отразить современное состояние вопроса и привести в списке использованной литературы новые издания;

✓ если в ВКР автор ссылается на правовые источники (законы, нормативные правовые акты), то в списке использованной литературы обязательным является указание на последнюю редакцию правового акта (помимо источника его первой публикации). Без этого можно будет подумать, что обучающийся пользовался устаревшей или действующей редакцией документа.

а) основная литература:

1. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665>

2. Шокина, Ю.В. Общая технология и научные основы консервирования пищевого сырья. Краткий курс лекций : учебное пособие / Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-3733-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/125703>

3. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2017. — 416 с. — ISBN 978-5-394-02181-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93452>

4. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие. - Москва : Магистр; ИНФРА-М, 2014. - 560с. - ISBN 978-5-9776-0060-6 :

б) дополнительная литература:

1. Бурова, Т.Е. Технология замороженных готовых блюд [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Е. Бурова, И.А. Баженова, Т.С. Баженова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 148 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113373> .

2. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник / сост. И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232с. - ISBN 978-5-904406-21-9

1. Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др. — СПб.: Троицкий мост, 2010. — 735с.

3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2012 — 373 с.

4. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Учебник для студ. учреждений высш. проф. образования. 2-е изд., перераб. и доп. / Е.А. Рубина. — М.: Издательский центр «Академия», 2011. — 272 с.

5. Смирнова И.Р., Ефимов А.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов и др. — СПб.: Троицкий мост, 2011. — 232 с.

6. Журналы: «Питание и общество», «Вы и Ваш ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Food Technologies», «Food engineering».

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека.

2. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.

3. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.

4. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».

5. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конференции потребителей «Спрос».

6. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей.

7. www.ozproru.ru — Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг».

8. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы.
9. www.konfop.ru – Международная конфедерация обществ потребителей.
10. <http://www.mozp.org> – Московское общество защиты прав потребителей.
11. www.turistprav.ru – Общественная организация содействия защите прав потребителей в сфере туризма «Клуб защиты прав туриста».
12. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС»
13. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
14. www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/ Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.
15. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
16. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)		Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань «ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО) ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026г. с 15.04.2026г. по 14.04.2027г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент- Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 15 от 27.01.2026 с 01.02.2026 г. до 31.01.2027г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограниче-

				ния времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г. без ограничения времени
6.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2 ДарГАУ 11000000	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ С 01.09.2025 до 31.08.2026 г.

Нормативные правовые и технические документы

3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей"

4. ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями на 5 апреля 2016 года) (редакция, действующая с 1 июля 2016 года).

5. Федеральный закон №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

6. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 с изм. 23.06.2014 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.

7. Федеральный закон № 7-ФЗ от 10.01.2002 с изм. 12.03.2014 «Об охране окружающей среды»

8. Федеральный Закон «Об обеспечении единства измерений» № 140-ФЗ от 02.07.2008.

9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

11. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»

12. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»

13. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012
«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
14. Гражданский кодекс Российской Федерации по состоянию на 01.02.17 г. Части 1-4 Издательство: Норматика. Серия: Кодексы. Законы. Нормы: 2017. -576 с.
15. Трудовой кодекс РФ (ТК РФ) от 30.12.2001 №197-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.12.2001) с изм. от 30.11.2011 №353-ФЗ)
16. Постановление Правительства РФ от 01.12.2009 N 982 (ред. от 26.09.2016) "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии"
17. Постановление Правительства РФ от 5 января 2015 года N 6 «О внесении изменений в Правила продажи отдельных видов товаров».
18. Стандарты Кодекс Алиментариус 19 Ноя 2014 15:12 2002
19. Стандарты: МС ИСО - 9000, МС ИСО - 14000, МС ИСО 22000
20. Система ХАССП
21. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
22. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
23. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
24. ГОСТ Р ИСО 5725-2002 (6 частей). Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений.
25. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№ 2), .
26. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила" (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202- 07).
27. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов / Под ред. М.П. Могильного. – М.: Дели принт, 2013 г. - 808с.
28. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 1008 с.
29. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 544 с.

30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 543 с.

31. Справочник работника общественного питания / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 656 с.

Общие правила оформления выпускной квалификационной работы

Для оформления ВКР используются общие требования, предъявляемые к оформлению научных работ. Текст работы должен быть напечатан на компьютере на одной стороне стандартного листа белой односортной бумаги формата А4 (210×297 мм) через 1,5 интервала в текстовом редакторе MS Word шрифтом Times New Roman 14 пт. Выравнивание осуществляется по ширине, абзацный отступ – 1,25 см. Интервалы между абзацами – 0 пт. Иллюстративный материал (таблицы, диаграммы и т. п.) в необходимых случаях допускается приводить на бумаге большего формата. 32 Страницы должны иметь следующие поля: левое поле – 30 мм, правое – 15 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм. Колонтитулы: верхний – 12,5 мм, нижний – 10 мм. Все страницы ВКР, включая приложения, должны иметь общую нумерацию по порядку от титульного листа до последней страницы без пропусков и повторений, т.е. соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту.

Страницы, на которых расположены только таблицы, схемы и т.п., входят в общую нумерацию страниц. Номер страницы следует проставлять по середине верхнего поля страницы арабскими цифрами без точки и других знаков. Номер на титульном листе не ставится, первой страницей, на которой ставится номер, является оглавление (номер страницы 2).

Каждый заголовок первого уровня и следующий за ним текст начинаются с новой страницы (с помощью разрыва страницы).

К заголовкам первого уровня относятся: оглавление, введение, названия глав, заключение, список использованной литературы, приложение. Они печатаются прописными буквами, жирным шрифтом, без точки в конце, выравниваются по центру, переносы в заголовках не допускаются. Названия параграфов печатаются сразу после названия глав жирным шрифтом, выравниваются по центру, имеют только первую букву прописную, остальные – строчные.

Между названием главы, названием параграфа и текстом необходимо делать интервал, равный одной строке (или 12 пт). Главы и параграфы работы следует нумеровать арабскими цифрами. Номер параграфа начинается с номера главы, затем ставится номер параграфа по порядку (например, 1.2. – второй параграф первой главы).

В тексте не допускается одновременное применение различных форм кавычек и тире (либо «», либо “”, а также либо –, либо —). Некоторые элементы текста требуют набора через неразрывный пробел. Неразрывный пробел – элемент компьютерного набора текстов, отображающийся внутри строки подобно обычному пробелу, но не позволяющий программам отображения и печати разорвать в этом месте строку. Используется для автоматизации

верстки, правила которой предписывают избегать разрыва строк в известных случаях (большей частью для удобочитаемости).

В программе MS Word он образуется одновременным нажатием клавиш ctrl+shift+пробел. Применение неразрывного пробела: - между двумя инициалами и между инициалами и фамилией («А. С. Пушкин»); - между сокращенными обращениями и фамилией («г-н Иванов»), а также после географических сокращений («г. Москва», «о-в Куба»); - между знаками номера и параграфа и относящимся к ним цифрам («№ 8», «§ 104»); - между числами и относящимися к ним единицами измерения («12 кг», «1981 г.»); - между группами цифр в многозначных числах по три цифры справа налево, начиная с пятизначных чисел («2 132 128 байт»); - перед номерами версий программных продуктов и частями их названий, состоящими из цифр или сокращений («Windows XP», «GNOME 2.8»); Без пробелов набираются такие комбинации: - знак препинания и предшествующий текст; - многоточие в начале предложения и последующий текст; - тире после точки или запятой; - тире между числами; - точка или запятая после знака сноски; - кавычки или скобки и заключенный в них текст; - кавычки или скобки и знаки препинания; - двойные знаки номера и параграфа; 33 - число перед знаком процента или промилле; - число перед знаком градуса, минуты, секунды или терции; - дефис и смежные элементы; - буквенно-цифровые обозначения. Запрещается перенос следующих комбинаций: - сокращения, подобные и т. д.; - фамилия и инициалы; - число и относящееся к нему слово; - знак номера или параграфа и число; - обозначение пункта списка и последующий текст.

Правила оформления содержания. Заголовок СОДЕРЖАНИЕ пишется заглавными буквами посередине строки. Содержание включает введение, наименования всех глав, параграфов, пунктов, заключение, список использованных источников и наименования приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы работы. Наименования, включенные в содержание, записывают строчными буквами, начиная с прописной буквы.

Правила оформления основного текста. В технике оформления основного текста особое внимание необходимо уделить следующим моментам: оформление библиографических ссылок; оформление таблиц; правила сокращения слов; оформление схем.

Правила оформления списка литературы Обязательной составной частью ВКР является список литературы, использованной при ее создании. Он состоит из совокупности библиографических записей, включающих описания использованных или цитированных произведений печати и других документов. Такой список помещается за текстом, связан с конкретными местами текста при помощи так называемых отсылок и обычно имеет простую структуру.

Список литературы позволяет определить источниковедческую базу исследования и составить представление о научных позициях автора. Список литературы должен называться «Список литературы». Государственного стандарта по оформлению списка литературы нет, но существует общепри-

нятая практика. Например, принято источники в списке литературы располагать в алфавитном порядке (относительно заголовка соответствующей источнику библиографической записи). При этом независимо от алфавитного порядка впереди обычно идут нормативные акты. Исходя из этого можно считать устоявшимся правилом следующий порядок расположения источников: нормативные акты; книги и печатная периодика; источники на электронных носителях удаленного доступа (т. е. интернет источники).

В каждом разделе сначала идут источники на русском языке, а потом – на иностранных языках (также по алфавиту).

Нормативные акты располагаются в следующем порядке: международные акты, ратифицированные Российской Федерации; Конституция Российской Федерации; федеральные конституционные законы; федеральные законы; Указы Президента Российской Федерации; постановления Правительства Российской Федерации; приказы, письма и пр. указания отдельных федеральных министерств и ведомств; Постановления Конституционного суда; постановления Верховного Суда; конституции (уставы) субъектов Российской Федерации; нормативные правовые акты субъектов Российской Федерации; судебная практика; законодательные акты, утратившие силу. Федеральные законы следует записывать в формате: Федеральный закон от [дата] № [номер] «[название]» // [официальный источник публикации, год, номер, статья]. Законы располагаются не по алфавиту, а по дате принятия (подписания Президентом России) – впереди более старые. Если при написании работы использовался законодательный сборник или издание отдельного закона, в список литературы все равно следует записать закон (приказ и т. п.) с указанием официального источника публикации. Для федеральных актов такими источниками являются: «Собрание законодательства Российской Федерации», «Российская газета», «Собрание актов Президента и Правительства Российской Федерации» и др. Библиографическое описание на книгу или любой другой документ составляется по определенным правилам. Оно содержит библиографические сведения о документе, приведенные в определенном порядке, позволяющие идентифицировать документ и дать его общую характеристику. Краткая схема библиографического описания (описание состоит из обязательных элементов) схематично может быть представлена следующим образом: Заголовок описания. Основное заглавие: сведения, относящиеся к заглавию / Сведения об ответственности. – Сведения об издании. – Выходные данные. – Объем. Заголовок – это элемент библиографической записи, расположенный перед основным заглавием произведения. Он может содержать имя лица (имя лица – условно применяемое понятие, включающее фамилию, инициалы или имя и отчество, псевдоним, личное имя или прозвище в качестве фамилии), наименование организации, унифицированное заглавие произведения, обозначение документа, географическое название, иные сведения. Заголовок применяют при составлении записи на произведение одного, двух и трех авторов. Если авторов четыре и более, то заголовок не применяют, запись составляют под заглавием произведения. При наличии двух и трех авторов указывают только имя первого автора или вы-

деленного на книге каким-либо способом (цветом, шрифтом). Имена всех авторов приводят в библиографическом описании в сведениях об ответственности. Основным заглавием является заглавие книги или статьи, а сведениям, относящимся к заглавию, – пояснение жанра, типа издания, например, сборник статей, учебное пособие и т. п.

Особенности ссылок на электронные ресурсы В области примечаний приводят сведения, необходимые для поиска и характеристики технических спецификаций электронного ресурса. Сведения приводят в следующей последовательности: системные требования, сведения об ограничении доступности, дату обновления документа или его части, электронный адрес, дата обращения к документу.

Показатели и критерии оценки ВКР
Таблица 3– Качество и уровень ВКР

Показатели оценивания	Уровни оценивания и описание критериев			
	Недостаточный уровень - «неудовлетворительно»	Низкий уровень - «удовлетворительно»	Средний уровень - «хорошо»	Высокий уровень - «отлично»
Актуальность темы и ее значимость	Актуальность исследования автором не обосновывается. Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена. Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно.	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Оценка методики исследований	Использована традиционная методика исследований	Использована как традиционная методика исследований, но и апробированная	Использована как традиционная и (или) апробированная методика исследований, но и традиционная с оригинальными элементами	Использована как традиционная и (или) апробированная методика исследований, но и традиционная с оригинальными элементами и (или) принципиально новая
Оценка теоретического	Содержание и тема работы плохо согла-	Содержание и тема работы не все-	Содержание, как целой ра-	Содержание, как целой ра-

содержания работы	суются между собой.	гда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы. Используются известные решения	боты, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения присутствует – одно положение вытекает из другого. Используются как известные решения, так и новые теоретические модели и решения.	боты, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части присутствует обоснование, использования части в рамках данной темы. Используются новые теоретические модели и решения.
Разработка мероприятий по реализации работы	Освещен набор стандартных мероприятий	Освещен набор как стандартных мероприятий, так и мероприятий с элементами углубленной проработки отдельных мероприятий	Освещена углубленная проработка отдельных мероприятий	Освещена комплексная система мероприятий
Апробация и публикация результатов работы	Апробации и публикации не было	Был сделан доклад на внутривузовской конференции и (или) осуществлена публикация во внутривузовском журнале	Был сделан доклад на региональной конференции и (или) осуществлена публикация в региональном журнале	Был сделан доклад на всероссийской и (или) международной конференции и (или) осуществлена публикация в общероссийском журнале
Внедрение	Нет	Рекомендовано ГЭК к внедрению	Принято к внедрению	Внедрено
Качество оформления	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.

Таблица 4– Качество защиты ВКР

Показатели	Уровни оценивания и описание критериев
------------	--

оценивания	Недостаточный уровень - «неудовлетворительно»	Низкий уровень - «удовлетворительно»	Средний уровень - «хорошо»	Высокий уровень - «отлично»
Качество доклада на заседании ГЭК	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки	Автор, в целом, владеет терминологией, но допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы. Защита прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Автор достаточно уверенно владеет терминологией, защиту строит связано, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал.	Автор уверенно владеет терминологией, защиту строит связано, использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др.
Правильность и аргументированность ответов на вопросы	Автор обнаруживает неумение применять полученные знания в ответах на вопросы членов ГЭК	Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые использует в своей работе, и затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК.	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах.	Автор уверенно показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы.
Эрудиция и знания в области профессиональной деятельности	Автор обнаруживает непонимание содержательных основ в области профессиональной деятельности и неумение применять полученные знания на практике.	Автор допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования.	Автор достаточно уверенно осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.	Автор уверенно осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.
Свобода владения материалом ВКР	Автор обнаруживает непонимание материалов ВКР и про-	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом показал	Автор достаточно уверенно владеет содержанием материалов работы, но	Автор уверенно владеет содержанием работы,

	являет неумение применять полученные материалы даже с помощью членов комиссии.	слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые использует в своей работе. Практическая часть ВКР выполнена некачественно	допускает отдельные неточности при защите ВКР. Практическая часть ВКР выполнена качественно	показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения.
--	--	---	---	--

Примерный график подготовки, организации и проведения защиты ВКР

Таблица 6 – График подготовки, организации и проведения защиты ВКР

Виды работ	Сроки	Ответственный исполнитель
Представление тем ВКР, выбор темы ВКР и научного руководителя	за 7 мес. до защиты ВКР по КУГ	Преподаватели кафедры, Обучающиеся
Подача заявления о закреплении темы ВКР и научного руководителя	за 6 мес. до защиты ВКР по КУГ	Обучающийся
Подготовка приказа по утверждению тем и руководителей ВКР	за 6 мес. до защиты ВКР по КУГ	Ведущий специалист, Руководители ВКР
Составление и утверждение заданий на ВКР и календарного графика на ВКР	за 6 мес. до защиты ВКР по КУГ	Руководители ВКР, Зав. кафедрой
Составление и согласование технического задания на ВКР с зав. кафедрой	за 6 мес. до защиты ВКР по КУГ	Руководители ВКР, Зав. кафедрой
Организация консультаций и нормоконтроль	В течение преддипломной практики и выполнения ВКР по КУГ	Зав. кафедрой
Контроль за ходом выполнения ВКР I этап (30%) II этап (80%) III этап (100%)	I этап (30%) - начало преддипломной практики по КУГ II этап (80%) - окончание преддипломной практики по КУГ III этап (100%) за неделю до защиты ВКР по	Руководители ВКР, Зав. кафедрой

	приказу	
Утверждение и представление дат защит ВКР	за 2 мес. до защиты ВКР по КУГ	Зав. кафедрой, Секретарь ГЭК
Для магистров - назначение рецензентов (за две недели до защиты)	за неделю до защиты ВКР	Руководители ВКР, Зав. кафедрой
Получение резолюций нормо контролера, рецензента (для магистров)	по приказу	Обучающийся
Подготовка проекта приказа о допуске к защите ВКР	за 7 мес. до защиты ВКР по КУГ	Зав. кафедрой Секретарь ГЭК
Защита ВКР в ГЭК	По КУГ	ГЭК

Рекомендации обучающимся по подготовке к защите ВКР

Планирование самостоятельной работы выпускников

Таблица 7 – График организации самостоятельной работы выпускников по подготовке к защите ВКР

Этапы работ	Контроль
1. Сбор, изучение и систематизация учебной, научно-технической литературы, учебно-методической документации и патентной информации.	Опрос руководителем
2. Разработка общей части (введения, теоретической главы) работы.	Опрос руководителем
3. Технологические разработки. Этапы решения поставленной задачи. Подготовка аналитической и практической глав.	Опрос руководителем
4. Написание заключения и аннотации.	Опрос руководителем
5. Окончательное оформление расчетно-пояснительной записки и графических материалов.	-
6. Подготовка на проверку и подпись ВКР руководителю.	-
7. Подготовка на проверку и подпись ВКР заведующему кафедрой. Получение допуска к защите.	-
Итого	-

Структура ВКР. Требования к ее содержанию

Структура ВКР включает: введение, 6 глав, с разбивкой на подглавы, заключение, а также список использованной литературы и приложения. Объем работы – в пределах 50-60 печатных страниц.

Во введении обосновывается выбор темы, ее актуальность, формулируются цель и задачи исследования. Здесь отражается степень изученности рассматриваемых вопросов в научной и практической литературе, оговаривается предмет и объект исследования, конкретизируется круг вопросов, подлежащих исследованию. По объему введение не превышает 3 - 4 страниц.

Первая глава (обзор литературы) имеет теоретический характер. В ней на основе изучения литературы, дискуссионных вопросов, систематизации современных исследований рассматриваются возникновение, этапы исследования проблем, систематизируются позиции российских и зарубежных ученых и обязательно аргументируется собственная точка зрения, обучающегося относительно понятий, проблем, определений, выводов.

Вторая глава (методика, результаты) носят аналитический и прикладной характер, раскрывающий содержание проблемы. В них на конкретном практическом материале освещается фактическое состояние проблемы на примере конкретного объекта. Достаточно глубоко и целенаправленно анализируется, и оценивается действующая практика, выявляются закономерности и тенденции развития на основе использования собранных первичных документов, статистической и прочей информации за предоставленный для данного исследования период.

Третья глава состоит из нескольких разделов.

Технико-экономическое обоснование. В этом разделе следует осветить: обоснование необходимости строительства или реконструкции предприятия; обоснование выбора типа проектируемого предприятия; обоснование режима работы предприятия; обоснование технической возможности строительства (реконструкции) проектируемого предприятия общественного питания.

Технико-экономическое обоснование строительства предприятия общественного питания. При составлении технико-экономического обоснования разработки проекта предприятия общественного питания необходимо учитывать данные о мощности, специализации предприятия, об обеспечении его сырьем, материалами, полуфабрикатами, энергией, топливом, водой и трудовыми ресурсами, о рекомендуемой технологии производства (технологической схемы); указать объективные причины выбора района, площадки для строительства и их характеристики, влияние проектируемого предприятия на окружающую среду. Кроме того, надо дать характеристику площадки строительства с указанием количества сносимых строительных объектов, зеленых насаждений или кустарников и рассмотреть транспортные связи района строительства и возможности их использования.

Технико-экономическое обоснование реконструкции, расширения или технического перевооружения предприятия общественного питания. При реконструкции предприятия общественного питания имеющаяся производственная площадь остается без изменения; изменяется производственная

программа, ассортимент блюд и кулинарных изделий. При расширении предприятия общественного питания изменяется производственная площадь, строительные реконструкции, количество посадочных мест, производственная программа и ассортимент выпускаемой продукции. При техническом перевооружении совершенствуются производственные процессы за счет применения новых технологических схем, поточных линий, новейших видов оборудования, внедрение автоматизированных систем управления и контроля производством.

При разработке технико-экономического обоснования проекта реконструкции предприятия общественного питания дается характеристика изучаемого объекта, в которой описываются выявленные недостатки в области организации производства и обслуживания, определяются пути по устранению недостатков на данном предприятии, приводятся данные о техническом состоянии реконструируемого или расширяемого предприятия, анализ и оценка его деятельности, основные технико-экономические показатели работы предприятия по реконструкции и ожидается после реконструкции.

Для правильного решения поставленных задач необходимо иметь техническую характеристику всего парка технологического и вспомогательного оборудования (для решения вопроса об установке дополнительного оборудования с целью замены устаревшего и др.), планы и разрезы существующих цехов, подлежащих реконструкции, генплан предприятия общественного питания, а также сведения о фактическом состоянии всех объектов, которые связаны с реконструируемым предприятием.

Выявив наличие источников продовольственного снабжения и имея все рассмотренные сведения, приступают к выполнению проекта.

Организационный раздел. Включает описание организации торгово-производственного процесса на проектируемом предприятии, характеристику производственных и бытовых помещений, места их расположения и взаимосвязи, организацию обслуживания потребителей.

Технологический раздел. Состоит из расчетов производственной мощности проектируемых предприятий, сырья, технологического оборудования, рабочей силы, площадей всех групп помещений. Этот раздел предполагает выполнение компоновки помещений и размещение оборудования. Приводится перечень производственного инвентаря, посуды и другие вопросы.

После определения потребного количества сырья и полуфабрикатов подбирают технологическое оборудование для выполнения соответствующих технологических процессов и операций. Естественно, к подбираемому оборудованию должны быть предъявлены определенные требования:

- ✓ оборудование должно обеспечить выпуск продукции высокого качества при минимальных отходах и потерях сырья;
- ✓ предпочтительно оборудование несложной конструкции, легко поддающееся обслуживанию, регулированию, очистке, ремонту и экономно расходующее электроэнергию, пар, воду и др.;

- ✓ материал оборудования не должен химически взаимодействовать с продуктом, быть дорогим и дефицитным.

Технологическое оборудование выбирается исходя из производительности. Желательно, чтобы подбираемое оборудование серийно выпускалось отечественными заводами. При подборе оборудования обязательно нужно учесть коэффициент его использования (желательно, чтобы величина этого коэффициента равнялась 0,75-0,85).

Подбор оборудования должен быть обоснован расчетным путем, исходя из проектируемой производительности и производительности отдельных видов технологического оборудования.

Подобранное оборудование для каждого цеха в дипломной работе представляют в виде таблицы, в которой должны быть указаны: - график работы оборудования; наименование оборудования; тип и марка оборудования; точная потребность сырья или полуфабрикатов; производительность оборудования; время работы оборудования; количество необходимых машин; коэффициент использования; габаритные размеры оборудования.

На основании рассчитанного и выбранного оборудования производятся расчеты полезной и общей площади цехов.

Научно-исследовательская часть. Уровень представленного к защите дипломного проекта существенно повышается при наличии в нем раздела, экспонатов, иллюстративного материала, отражающих результаты научных исследований, выполненных студентом. Содержание раздела, отражающего результаты НИР, должно быть связано с темой дипломного проекта. Направление и тематика научных исследований студентов весьма многообразны; ниже перечисляются лишь некоторые из них:

- ✓ сбор, обработка и анализ литературных данных и результатов работы научно-исследовательских институтов по химии пищевых продуктов с целью разработки рекомендаций по совершенствованию технологических процессов;
- ✓ исследования, связанные с разработкой рецептур пищевых продуктов, обладающих определенными свойствами;
- ✓ исследования, связанные с совершенствованием технологических процессов пищевых производств;
- ✓ исследования, связанные с разработкой безотходных, энерго- и ресурсосберегающих технологий производства пищевых продуктов;
- ✓ исследования, связанные с разработкой более эффективных аппаратов непрерывного действия для пищевых производств;
- ✓ разработка новых способов физического и химического воздействия на пищевые продукты с целью получения продуктов, обладающих лечебными свойствами;
- ✓ разработка алгоритмов, блок-схем, программ для проектирования на ЭВМ пищевых продуктов с заданными свойствами и др.

При планировании и обработке результатов НИР весьма уместно, а в некоторых случаях необходимо применение методов математической статисти-

ки, теории вероятности, математического моделирования, корреляционного анализа и др.

Примерный порядок оформления научно-исследовательской части:

- цель работы и краткий обзор литературы с постановкой задач исследования;
- методы исследования;
- результаты работы и их обсуждение;
- выводы.

Экономический раздел. Экономический раздел дипломного проекта – это экономическое обоснование решений, принятых в дипломном проекте, разработка вопросов организации труда, производства и управления. Решение указанных вопросов в дипломном проекте позволяет дать оценку проектным разработкам, обосновать экономическую эффективность проекта и тем самым показать подготовленность студента к самостоятельной инженерной деятельности.

Организационно-экономический раздел дипломного проекта включает:

- расчет капиталовложений на строительство или реконструкцию зданий, сооружений;
- расчет товарооборота и валового дохода предприятия;
- расчет фонда оплаты труда работников предприятия;
- расчет затрат на оборудование и инвентарь проектируемого (реконструируемого) предприятия;
- расчет суммы амортизационных отчислений;
- расчет издержек производства и обращения на предприятии;
- расчет прибыли и рентабельности предприятия;
- расчет экономической эффективности капитальных вложений и срока окупаемости.

В конце раздела дается таблица основных технико-экономических показателей проектируемого или реконструируемого предприятия, сопоставляются с аналогичными показателями действующих предприятий общественного питания или предприятий общественного питания до реконструкции.

Содержание этих глав является логическим продолжением первой теоретической главы и отражает взаимосвязь теории и практики, обеспечивает разработку вопросов плана работы и выдвижение конкретных предложений по исследуемой проблеме.

Заключение содержит выводы по теме ВКР и конкретные предложения по исследуемым вопросам. Они должны непосредственно вытекать из содержания выпускной работы и излагаться лаконично и четко. По объему заключение не превышает (2-3) страниц.

Библиографический список должен содержать сведения об источниках, использованных при написании работы (законодательные и нормативные материалы, учебники, учебные и методические пособия, монографии, другие научные труды, статьи из журналов и иных периодических изданий и информационных материалов). Особое внимание следует уделить трудам пре-

подавателей выпускающей и родственных кафедр. В библиографическом списке следует привести не менее 20 проработанных источников, на которые содержатся ссылки в работе.

В приложениях к ВКР приводятся материалы, подтверждающие достоверность проведенных исследований (например, сводные таблицы, графики, расчеты, выполненные на основе известных методик), а также иные существенные для данной работы документы (например, разработанные положения о создаваемых структурных подразделениях организации, должностные инструкции для отдельных категорий работников и т. п.).

6. Особенности проведения ГИА для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся из числа инвалидов ГИА проводится университетом с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья (ОВЗ), если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении ГИА;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГИА);
- пользование необходимыми лицам с ОВЗ техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа лиц с ОВЗ в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты университета по вопросам проведения ГИА доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом ГИА может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи.

Продолжительность выступления, обучающегося при защите ВКР - не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей, обучающихся с ОВЗ 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, имеющих 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 особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей.

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продол-

жительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

7. Подача и рассмотрение апелляционных заявлений по результатам ГИА

По результатам ГИА обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения ГИА.

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

Для рассмотрения апелляции секретарь ГЭК направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении ГИА, а также ВКР, отзыв и рецензию (рецензии) (для рассмотрения апелляции по проведению защиты ВКР).

Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель ГЭК и обучающийся, подавший апелляцию.

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

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственной итоговой аттестации обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственной итоговой аттестации обучающегося подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В случае, указанном в абзаце третьем настоящего пункта, результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГИА для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти ГИА в сроки, установленные университетом, по согласованию с председателем ГЭК.

8. Материально-техническое обеспечение ГИА

Таблица 8 – Материально-техническое обеспечение ГИА

Наименование оборудованных учебных кабинетов	Адрес (местопо-
--	-----------------

	ложение) учебных кабинетов
Специальные помещения: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, представления результатов самостоятельного исследования ВКР и др. на <u>30</u> рабочих мест, оборудованная специализированной (учебной) мебелью (столы, стулья, доска аудиторная комбинированная); набором демонстрационного оборудования для представления информации: мультимедиа-<u>проектор, компьютер</u> компьютерный класс (учебная аудитория) для групповых и индивидуальных консультаций, для проведения курсового проектирования (выполнения курсовых работ), организации самостоятельной работы, в том числе, научно-исследовательской, <u>оборудованная учебной мебелью на 14 посадочных мест, компьютерами с неограниченным доступом к сети Интернет, включая доступ к ЭБС</u>	ауд. <u>215</u> Общежитие № 4 ауд. <u>1</u> библиотека Дагестанский ГАУ

9. Сведения о внесённых изменениях на текущий учебный год

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата протокола)	Внесённые изменения

Образец титульного листа

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания

ДОПУЩЕН К ЗАЩИТЕ

Зав. кафедрой

/_____/

подпись инициалы, фамилия

«____»_____20__ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

на тему: «_____»
_____»

Студент: Фамилия, имя, отчество Подпись Дата

Руководитель: Фамилия, имя, отчество Подпись Дата

Рецензент: Уч. звание, степень, Фамилия И.О. Подпись Дата

Приложение Б
Врио ректора Дагестанского государственного
аграрного университета
Кутаеву Ш.К.

направление _____
факультета _____
т. _____
_____ шифр _____

Заявление

Прошу разрешить выполнять дипломный проект (работу) на кафедре _____
на тему _____

Подпись _____

дата

Прошу утвердить тему и назначить руководителем _____

Заведующий кафедрой _____ **(подпись)**

дата

В приказ: утвердить тему и руководителя

Декан факультета _____ **(подпись)**

дата

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»

Факультет _____
Кафедра _____ направление _____

Утверждаю
Зав. кафедрой

«__» _____

Задание
по выпускной квалификационной работе

«__» _____ 20__ г.

студента (ки) _____
ф.и.о., группа

1. Тема проекта (работы) _____

Утверждена приказом по ВУЗу от «__» _____ № _____

2. Исходные данные по проекту (работе) _____

3. Перечень подлежащих разработке (исследованию) вопросов или гра-
фического материала

4. Консультанты по проекту (работе): _____

5. Руководитель проекта (работы) _____
ф.и.о., должность, звание, должность

6. Срок сдачи студентом законченного проекта (работы) _____

7. Задание принято к исполнению _____
дата, подпись

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

№	Наименование этапов дипломной проекта (работы)	Сроки выполнения этапов	Примечание

Студент-дипломник _____
подпись

Руководитель проекта (работы) _____
подпись

руководителя на дипломную работу (проект)

на тему _____

1. Время и место выполнения работы _____

2. Качество оформления работы

3. Степень самостоятельности при выполнении эксперимента и инициатива студента

4. Умение анализировать полученные данные и делать выводы

5. Теоретическая и практическая подготовка студента

6. Работа (проект) заслуживает

фамилия, имя, отчество, должность руководителя

«_____» _____ 20 г.

Подпись _____

Приложение

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ЧЛЕНА ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ ГЭК
по защите выпускной квалификационной работы

ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»

Факультет _____

Кафедра _____

Направление _____

Профиль программа подготовки _____

Член ГЭК _____

(Ф.И.О, место работы, должность, ученое звание, степень)

ФИО обучающегося

Показатель	Оценка			
	«неудовле- творитель- но»	«удовле- творитель- но»	«хорошо»	«отлич- но»
Качество и уровень ВКР				
Актуальность тематик и ее значимость				
Оценка методики исследований				
Оценка теоретического содержания работы				
Разработка мероприятий по реализа- ции работы				
Апробация и публикация результатов работы				
Внедрение				
Качество оформления				
Качество защиты ВКР				
Качество доклада на заседании ГЭК				
Правильность и аргументированность ответов на вопросы				
Эрудиция и знания в области профес- сиональной деятельности				
Свобода владения материалом ВКР				
Итоговая оценка ВКР*				
* Итоговая оценка ВКР формируется как среднеарифметическая величина оценок по пока- зателям качества и уровня ВКР, качества защиты ВКР				

Заседание ГЭК _____

дата заседания

Член ГЭК _____