

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ М.М.ДЖАМБУЛАТОВА»



Утверждаю
Первый проректор
М.Д. Мукайлов
«10» 09 2020г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(Код и наименование направления подготовки/специальности)

Профиль подготовки

Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника

бакалавр

Форма обучения

очная, заочная

(очная, заочная)

МАХАЧКАЛА, 2020

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, утвержденный Приказом МОН РФ от «12» ноября 2015г. № 1332 с учетом зональных особенностей Республики Дагестан

СОСТАВИТЕЛЬ

М.М. Салманов, д.с.-х.н., профессор
(инициалы и фамилия, ученая степень и ученое звание)


подпись

Программа Государственной итоговой аттестации обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания «04» 09 2020 г., протокол № 1

Заведующий кафедрой



Салманов М.М.
Подпись/ФИО

Программа Государственной итоговой аттестации одобрена методической комиссией технологического факультета «09» 09 2020 г., протокол № 1

Председатель методической
комиссии факультета



Г.А. Макуев
Подпись/ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации.....	4
3. Форма государственной итоговой аттестации.....	6
4. Содержание и организация защиты выпускной квалификационной работы.....	6
5. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	15
6. Подача и рассмотрение апелляционных заявлений по результатам государственных аттестационных испытаний.....	17
7. Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации.....	18
8. Сведения о внесённых изменениях на текущий учебный год.....	18
Приложения.....	19

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 12 ноября 2015 г. № 1332) 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_включает защиту выпускной квалификационной работы в виде **дипломной работы.**

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, направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела.

Основные задачи Государственной итоговой аттестации:

✓ определить уровень сформированности общекультурных, 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 эффективного 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, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.

3.Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника

Область 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 направленности (профиля) подготовки, выпускник может осуществлять профессиональную деятельность в следующих видах организациях, учреждениях, предприятиях: предприятия общественного питания, учреждения по организации, управлению, контролю качества и безопасности сырья и готовых продуктов общественного питания, сертификационные центры, перерабатывающие предприятия, мини-цеха, хлебопекарни, выпечки кондитерских изделий, торговые предприятия, а с приобретением необходимого опыта в Министерствах и ведомствах города и

региона (Роспотребнадзор, Центр метрологии и стандартизации, Комитет по защите прав потребителей и др.) и др.

Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

Виды профессиональной деятельности выпускника

Виды профессиональной деятельности определены в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

- производственно-технологическая;
- научно-исследовательская;
- проектная;

При разработке и реализации программы бакалавриата организация ориентируется на конкретные виды профессиональной деятельности, к которому (которым) готовится бакалавр, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов организации.

Программа бакалавриата формируется организацией в зависимости от видов учебной деятельности и требований к результатам освоения образовательной программы ориентированной на научно-исследовательский и (или) педагогический вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные) (далее - программа академического бакалавриата).

Задачи профессиональной деятельности выпускника

Задачи профессиональной деятельности выпускника сформулированы для каждого вида профессиональной деятельности по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и направленности (профиля) Технология и организация ресторанного дела на основе соответствующих ФГОС ВО и ПрОП и дополнены с учетом традиций ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ и потребностей заинтересованных работодателей.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые)

ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

научно-исследовательская деятельность:

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

проектная деятельность:

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.

Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОП

Компетенции выпускника, формируемые в процессе освоения ОП, определяются на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, и дополняются компетенциями с учетом направленности (профиля) Технология и организация ресторанного дела подготовки, а также в соответствии с целями и задачами данной ОП. Результаты освоения ОП определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, опыт и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения ОП выпускник по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и направленности (профиля) подготовки Технология и организация ресторанного дела в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями ОП должен обладать следующими компетенциями:

общекультурные компетенции (ОК):

➤ способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

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

➤ способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

➤ способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

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

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

➤ способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

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

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

общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

➤ способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

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

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

➤ готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

➤ готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

профессиональными компетенциями (ПК):

производственно-технологическая деятельность:

➤ способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

➤ владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных

программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

➤ владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

➤ готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

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

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

научно-исследовательская деятельность:

➤ способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

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

➤ способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);

проектная деятельность:

➤ способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

➤ готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

➤ готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты

проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29).

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 30.05. 2018 (протокол № 9) оценка качества освоения образовательной программы осуществляется защитой выпускной квалификационной работы.

5 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 рыборастворительных 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: производственно-технологическая; научно-исследовательская; проектная; - 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 недействующей редакцией документа.

Основная литература

Бурова, Т.Е. Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология: учебное пособие / Т.Е. Бурова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 160 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/108329>

Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие. - Москва: ИД"ФОРУМ", 2013: ИНФРА-М, 2013. – 464 с.

Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие, реком. УМО по образованию по спец. "Технология продуктов общественного питания". - Москва : Магистр ; : ИНФРА-М, 2014. – 560 с.

Пищевая химия: учебник, реком. УМО по образ. в обл. технологии продуктов питания и пищевой инженерии / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова и др. под ред. А. П. Нечаева. - 5-е изд., исп. и доп. - СПб: ГИОРД, 2012. - 672с.

Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами Auto CAD: учебник. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 288с.

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

Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата. Рек. УМО высшего образования обучающихся по техническим направлениям и специальностям / И. В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. - Москва: Издательство Юрайт, 2016. - 414с.

Дополнительная литература

Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник, реком. УМО по образов. в области товароведения и экспертизы товаров / В. М. Позняковский. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 271с.

Правила торговли: правила продажи основных видов товаров; новые дополнительные нормативные акты по вопросам торговли; защита прав покупателей / Сост. М.Ю. Рогожин. - СПб : Питер, 2014. - 96с.

Дуней, Е. Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 192с.

Тамахина, А.Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Я. Тамахина, Э.В. Бесланеев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 320 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56609>

Санитарная микробиология пищевых продуктов: учебное пособие. Допущ. УМО по агрономическому образованию по направлению "Технология производства переработки сельскохозяйственной продукции" / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, Г.Ф. Кабиров и др. - 2-е изд., испр. - СПб : Издательство "Лань", 2015. - 560с.

Иванова, Л. А. Пищевая биотехнология. В 4кн. Кн. 2.Переработка растительного сырья: учебник, реком. УМО по образ. в обл. технологии сырья и продуктов животного происхождения. - Москва : "КолосС", 2008. - 472с.

Домарецкий, В. А. Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья: учебное пособие. - Москва : ФОРУМ, 2011. - 448с.

Сарафанова, Л. А. Применение пищевых добавок: технические рекомендации. - 6-е изд., испр. и доп. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 200с.

Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства: учеб. / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 532 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/100934>.

Технология хлебобулочных изделий: учебник для студ. высш.учеб. заведений, реком. УМО по образ. в обл. технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - Москва : КолосС, 2008. - 389с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых ГИА

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ) - научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)
7. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека.
8. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
9. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
10. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».
11. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей.
12. www.ozppou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг».
13. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС»
14. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
15. [www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/](http://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.
16. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
17. <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.

№	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Технология пищевых производств», «Химия»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 46 от 20/04/2018 с 15/05/18 до 14/05/19г.
2	Polpred.com	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05/12/2017г.
3	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09/07/2013г. Без ограничения времени

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 односторонней 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 посередине 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 общепринятая 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 выделенного 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	Актуальность либо вообще не сформулирована,	Автор обосновывает актуальность	Актуальность проблемы исследования

	обосновывается. Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	либо сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена. Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно.	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 оригинальным и элементами и (или) принципиально новая
Оценка теоретического содержания работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы. Используются известные решения	Содержание, как целой работы, 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	Содержание, как целой работы, 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.

			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 оценивания	Уровни оценивания и описание критериев			
	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	Автор достаточно уверенно владеет терминологией, защиту строит связно, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал.	Автор уверенно владеет терминологией, защиту строит связно, использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и

		нечетко.		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 проявляет неумение применять полученные материалы даже с помощью членов комиссии.	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые использует в своей работе. Практическая часть ВКР выполнена некачественно	Автор достаточно уверенно владеет содержанием материалов работы, но допускает отдельные неточности при защите ВКР. Практическая часть ВКР выполнена качественно	Автор уверенно владеет содержанием работы, 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 приказу	Руководители ВКР, Зав. кафедрой
Утверждение и предоставление дат защит ВКР	за 2 мес. до защиты ВКР по КУГ	Зав. кафедрой, Секретарь ГЭК
Для магистров - назначение рецензентов (за две недели до	за неделю до защиты ВКР	Руководители ВКР, Зав. кафедрой

защиты)		
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 руководителе м
2. Разработка общей части (введения, теоретической главы) работы.	Опрос руководителе м
3. Технологические разработки. Этапы решения поставленной задачи. Подготовка аналитической и практической глав.	Опрос руководителе м
4. Написание заключения и аннотации.	Опрос руководителе м
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 проектируемого 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; суточная потребность сырья или полуфабрикатов; производительность оборудования; время работы оборудования; количество необходимых машин; коэффициент использования; габаритные размеры оборудования.

На основании рассчитанного и подобранного 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

статистики, 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, сопоставляющиеся 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

преподавателей 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, прочесть 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

продолжительности 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
--	-------

	(местоположение) учебных кабинетов
<p>Специальные помещения:</p> <p>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></p> <p>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></p>	<p>ауд. <u>215</u> Общежитие № 4</p> <p>ауд. <u>1</u> библиотека Дагестанский ГАУ</p>

9 Сведения о внесённых изменениях на текущий учебный год

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

Приложение А

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

ФАКУЛЬТЕТ АГРОТЕХНОЛОГИИ И ЗЕМЛЕУСТРОЙСТВА

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

Махачкала 2018

Приложение
Ректору Дагестанского государственного
аграрного университета

профессору З.М. Джамбулатову
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
графического 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	Примечание
---	---	---------------------	------------

УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.М. ДЖАМБУЛАТОВА

О Т З Ы В

руководителя на дипломную работу (проект)

Студента _____ группы _____
фамилия, имя, отчество

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 _____

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ЧЛЕНА ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ ГАК
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			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Качество и уровень ВКР				
Актуальность тематик и ее значимость				
Оценка методики исследований				
Оценка теоретического содержания работы				
Разработка мероприятий по реализации 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 профессиональной деятельности				
Свобода владения материалом ВКР				
Итоговая оценка ВКР*				
* Итоговая оценка ВКР формируется как среднеарифметическая величина оценок по показателям качества и уровня ВКР, качества защиты ВКР				

Заседание ГАК _____

дата заседания

Член ЭК ГАК _____

подпись