

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Костромской государственный университет»
(КГУ)

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки / специальность

19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

Направленность / специализация

Гастрономический менеджмент

Квалификация выпускника: бакалавр

Кострома
2025

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания, утвержденному Приказом Министерства науки и высшего образования РФ № 1047 от 17 августа 2020г

Разработал:

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

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

Рецензенты:

Баскаков Алексей Владимирович, Президент ассоциации кулинаров Костромской области, директор ЧУПО «Костромской технологический техникум».

УТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры ДТМиЭПТ
Протокол заседания кафедры № 5 от 27.12.2024 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

1. Цели и задачи освоения дисциплины государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника требованиям Федерального государственного образовательного стандарта бакалавриат по направлению подготовки *19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания*, утвержденному Приказом Министерства науки и высшего образования РФ № 1047 от 17 августа 2020г.

Задачей государственной итоговой аттестации является оценка степени сформированности компетенций в рамках подготовки выпускной квалификационной работы в соответствии с требованиями ОП по направлению подготовки *19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания* и направленностью подготовки «*Гастрономический менеджмент*».

2. Перечень компетенций, оцениваемых в ходе государственной итоговой аттестации

В процессе государственной итоговой аттестации осуществляется оценка следующих компетенций:

Универсальные компетенции (УК) выпускников

Код и наименование универсальных компетенций	Код и наименование индикатора достижения универсальных компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИУК 1.1. Осуществляет поиск и критический анализ информации в соответствии с поставленными задачами. ИУК 1.2. Соотносит разнородные явления и систематизирует их в рамках избранных видов деятельности. ИУК 1.3. Использует теорию системного подхода и системного анализа при постановке цели, задач, моделировании, выборе и принятии решений. ИУК 1.4. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки, рассматривает различные точки зрения на поставленную задачу; определяет рациональные идеи для решения поставленных задач, отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности.
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИУК 2.1. Видит проблему, формулирует гипотезу, ставит цель в рамках исследования и проектирования. Формулирует совокупность взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели работы, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач. ИУК 2.2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. ИУК 2.3. Вступает в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества. ИУК 2.4. Самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывает систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы. ИУК 2.5. Адекватно оценивает риски, последствия и дальнейшее развитие проекта или исследования.
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в	ИУК 3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.

команде	ИУК3.2. Понимает результаты (последствия) личных действий в команде и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата. ИУК3.3. Различает особенности поведения разных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности. ИУК3.4. Способен устанавливать разные виды коммуникации (учебную, деловую, неформальную и др.). Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, в презентации результатов работы команды. ИУК 3.5. Соблюдает установленные нормы и правила командной работы.
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИУК4.1. Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИУК4.2. Использует информационно - коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках. ИУК4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках. ИУК4.4. Умеет коммуникативно и культурно приемлемо вести устные деловые разговоры на государственном и иностранном (-ых) языках. ИУК4.5. Демонстрирует умение выполнять перевод академических текстов с иностранного (-ых) на государственный язык
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИУК5.1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИУК5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. ИУК5.3. Умеет толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. ИУК. 5.4. Имеет практический опыт анализа философских, исторических фактов, опыт оценки явлений культуры.
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИУК 6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных и т.д.) для успешного обучения, выполнения порученной работы. ИУК 6.2. Понимает важность планирования перспективных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИУК 6.3. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИУК 6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата. ИУК 6.5. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры. Знает виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни; УК-7.2. Умеет выполнять комплекс физических упражнений. Умеет применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности; использовать творческие средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни;

	УК-7.3. Имеет практический опыт занятий физической культурой. Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования.
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИУК-8.1 Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека в повседневной жизни, профессиональной деятельности, при возникновении чрезвычайной ситуации и военного конфликта. ИУК-8.2 Определяет модель поведения при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. ИУК-8.3 Способен применять приемы оказания первой помощи пострадавшему.
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИУК 9.1 Понимает и объясняет сущность феноменов нарушенного развития, ограниченных возможностей здоровья, причин нарушений психофизического развития, специальных потребностей в организации профессиональной и социальной деятельности ИУК 9.2 Применяет специальные дефектологические знания при организации, планировании, реализации деятельности в социальной и профессиональной сферах (индивидуальной и командной) ИУК 9.3 Демонстрирует толерантное отношение к людям с ОВЗ, навыки коммуникации, организации профессиональной и социальной деятельности в соответствии со специальными потребностями лиц с ОВЗ
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИУК 10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике ИУК 10.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИУК-11.1 Планирует, организует и проведет мероприятия, направленные на борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; формирование нетерпимого отношения к коррупционным проявлениям. ИУК-11.2 Оперирует знаниями о коррупционной деятельности и выявляет признаки коррупционного поведения, осознает степень и характер общественной опасности коррупционных правонарушений или преступлений. ИУК-11.3 Знает положения действующего законодательства, регулирующего борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы формирования нетерпимого отношения к коррупционным проявлениям.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК) выпускников

Код и наименование общепрофессиональных компетенций	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД1-ОПК-1. Должен знать и понимать принципы работы современных информационных технологий ИД2-ОПК-1. Уметь использовать современные информационные системы и технологии в решении профессиональных задач ИД3-ОПК-1.. Иметь навыки работы с современным общесистемным и офисным программным обеспечением, в т.ч. отечественного производства ИД4-ОПК-1.. Иметь навыки обеспечения информационной безопасности при работе с

	современными информационными системами и технологиями
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД 1-ОПК-2 Знает и владеет основными законами, методами и средствами исследований естественных наук и прикладных задач ИД 2-ОПК-2 Способен применять основные законы естественных наук для решения задач проф. деятельности в области продовольственных товаров
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД 1-ОПК-3 Знает технологические процессы и современное технологическое оборудование на предприятиях общественного питания ИД 2-ОПК-3 Умеет использовать современное технологическое оборудование и прикладные автоматизированные программы при проектировании, реконструкции и техническом перевооружении предприятия общественного питания ИД 3-ОПК-3 Знает современные тренды в области автоматизации и цифровизации ресторанного бизнеса
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД 1-ОПК-4 Знает современные способы приготовления продуктов питания ИД 2-ОПК-4 Умеет осуществлять проектирование технологического процесса производства продукции питания
ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции питания	ИД 1-ОПК-5 Знает современные направления организации обслуживания и производства продукции питания ИД 2-ОПК-5 Знает технологию и умеет организовывать процесс хранения пищевых продуктов ИД 3-ОПК-5 Умеет организовать и контролировать качество процесса производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Профессиональные компетенции (ПК) выпускников

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-1. Способен принимать обоснованные решения, на основе действующей нормативной базы, по управлению материальными ресурсами и персоналом на предприятиях общественного питания	ИД 1-ПК-1 Знает действующую нормативно-правовую базу в области деятельности предприятий питания ИД 2-ПК-1 Умеет принимать обоснованные решения, на основе действующей нормативной базы на предприятиях питания ИД- 3 Владеет основами планирования, управления и организацией деятельности предприятия общественного питания
ПК-2 Способен владеть методами взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур	ИД 1-ПК-2 Знает правила этикета и протоколы деловых встреч с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников ИД 2-ПК-2 Владеет основами решения конфликтов и методами мотивации и стимулирования работников предприятий питания ИД 3-ПК-2 Владеет методами взаимодействия с потребителями ИД 4-ПК-2 Владеет навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами.
ПК-3. Способен проектировать, организовывать и осуществлять контроль основных функций и оценивать эффективность	ИД 1-ПК-3 Знать актуальную нормативную документацию для предприятий общественного питания ИД 2-ПК-3 Умеет обеспечивать безопасность труда и здоровья персонала, гостей

деятельности предприятий общественного питания	(посетителей) предприятия питания ИД-3-ПК-3 Умеет анализировать и разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания ИД-4-ПК-3 Умеет организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров, продукции и услуг ИД-5-ПК-3 Владеет навыками составления персонализированного питания и разработки специализированных и функциональных продуктов питания ИД-6-ПК-3 Владеет навыками проектирования и организации работы предприятия общественного питания
ПК-4. Способен использовать современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом гастрономических культур	ИД 1-ПК-4 Знает историю и принципы развития гастрономических культур ИД 2-ПК-4 Владеет навыками использования современных технологий приготовления блюд с учетом требований потребительского рынка

Специальные компетенции (КС) выпускников

Код специальных компетенций	Наименование специальных компетенций (самостоятельно определенных ВУЗом)	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
КС-1	Способен осуществлять профилактику экстремизма, терроризма и аддитивного поведения в молодежной среде	ИКС-1.1. Может выявлять ранние поведенческие признаки экстремистского и аддитивного поведения ИКС-1.2. Способен проектировать и реализовывать профилактические программы и отдельные профилактические мероприятия на основе научно-обоснованных подходов к профилактической деятельности и знаний о сущности экстремизма, терроризма и аддитивного поведения в молодежной среде
КС-42	Способность представлять результаты своей профессиональной деятельности, используя современные и цифровые технологии.	КС-42.1 Знать основные принципы представления результатов своей профессиональной деятельности. КС-42.2 Уметь осуществлять выбор способов представления результатов своей профессиональной деятельности с использованием современных и цифровых технологий. КС-42.3 Владеть навыками представления результатов с использованием современных и цифровых технологий с учетом специфики сферы профессиональной деятельности.

3. Место государственной итоговой аттестации в структуре ОП ВО

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

образовательной программы с требованиями федерального государственного образовательного стандарта.

4. Структура и содержание государственной итоговой аттестации

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 9 зачетных единиц, 6 недель, 324 ч.

4.1. Формы проведения государственной итоговой аттестации

В блок «Государственная итоговая аттестация» входит подготовка выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты. «Государственная итоговая аттестация» может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

4.2 Содержание государственного экзамена

Не предусмотрен

4.3. Методические рекомендации для обучающихся по подготовке к государственному экзамену

Не предусмотрены

4.4 Требования к выпускной квалификационной работе

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

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

Выпускная квалификационная работа должна быть направлена на решение организационно-управленческих задач – 1. Разработка стратегии организации (предприятия) в области оказания услуг в общественном питании. 2. Планирование, организация и контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг; и проектных задач – 1. Выполнение работ в области проектирования и реконструкции предприятия питания. Она может разрабатываться на основе конкретных исходных материалов и заказов, и содержать творческое решение задач с разработкой конкретного продукта или мероприятий по оптимизации работы. Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и консультанты.

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

Ответственность за все сведения, представленные в ВКР и иллюстрациях, несет непосредственно автор работы. Объем допустимой оригинальности текста выпускной квалификационной работы не должен быть ниже 60%.

4.5. Методические рекомендации для обучающихся по подготовке выпускной квалификационной работы

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

Выполнение квалификационной работы включает следующие этапы:

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

2. Разработка и утверждение задания, составление плана работы.

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

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

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

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

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

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

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

10. Предварительное обсуждение результатов работы с руководителем дипломного проектирования.

11. Написание и оформление ВКР.

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

13. Получение письменного отзыва научного руководителя с указанием оценки.

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

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

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

17. Публичная защита ВКР.

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

– цели и задачи работы;

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

5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

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

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

- Положение о проведении государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденное Ученым советом, протокол № 2 заседания КГУ от 17.10.2017 (редакция с изменениями, утверждено протокол №7 решением Ученого совета от 14.04.2020).

- Положение о проведении государственной итоговой аттестации по программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре, утвержденное Ученым советом, протокол № 5 заседания Ученого совета КГУ от 24.01.2017 (редакция с изменениями, утверждено протокол №7 решением Ученого совета от 14.04.2020).

- Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, утвержденный Ученым советом, протокол №3 от 28.10.2020.

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

а) основная:

№ п/п	Наименование	Количество/ссылка на электронный ресурс
1	Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084678 (дата обращения: 18.06.2025). – Режим доступа: по подписке.	
2	Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 544 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2084412 (дата обращения: 18.06.2025). – Режим доступа: по подписке.	
3	Григорян, Е. С. Маркетинг в общественном питании : учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 352 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1025220. - ISBN 978-5-16-019220-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2098501 (дата обращения: 18.06.2025). – Режим доступа: по подписке.	
4	Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г.М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2079694 (дата обращения: 18.06.2025). – Режим доступа: по подписке.	
5	Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А. М. Фридман. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2023. - 462 с. - ISBN 978-5-394-05336-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2085961 (дата обращения: 18.06.2025). – Режим доступа: по подписке.	
б) дополнительная:		

6	Правила оформления текстовых документов : руководящий документ по оформлению рефератов, отчетов о лабораторных работах, практиках, пояснительных записок к курсовым проектам и выпускным квалификационным работам / А. В. Басова, С. В. Боженко, Т. Н. Вахнина, И. Б. Горланова, И.А. Делекторская, А. А. Титуни, О. В. Тройченко, С. А. Угрюмов, С. Г. Шарабарина ; под общ. ред. О. В. Тройченко. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кострома : Изд- во Костром. гос. ун-та, 2017. – 47 сЭБ	ЭБ
7	Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости : учебное пособие / А.М. Петров. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2024. — 270 с. - ISBN 978-5-906923-72-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2126827 (дата обращения: 18.06.2025). – Режим доступа: по подписке.	
8	Безопасность жизнедеятельности : учебник / Э. А. Арустамов, А. Е. Волощенко, Н. В. Косолапова [и др.] ; под ред. проф. Э. А. Арустамова. - 25-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023 2023. - 446 с. - ISBN 978-5- 394-05502-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2082467 (дата обращения: 18.06.2025). – Режим доступа: по подписке.	
9	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084179 (дата обращения: 18.06.2025). – Режим доступа: по подписке.	
Периодические издания		
10	Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].	www.stq.ru
11	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].	www.foodprom.ru
12	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].	www.spros.ru
13	Мир ресторатора	http://mir-restoratora.ru/
14	Ресторатор PRO	http://restorator.pro/
15	Рестораторшеф	http://restoratorchef.ru/
16	Ресторанные ведомости	http://www.restoved.ru/
17	Вопросы питания	http://vp.geotar.ru/ru/pages/ journal_archive.html
18	Restoranof.ru	http://restoranoff.ru/
19	Food service	http://www.cafe-future.ru/

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

№ п/п	Наименование электронного образовательного ресурса	Ссылка на электронный ресурс
1	Библиотека ГОСТов. Все ГОСТы,	http://vsegost.com/

	[Электронный ресурс],	
2	ЭБС «Лань»	https://e.lanbook.com/
3	ЭБС «Университетская библиотека online»	http://www.biblioclub.ru
4	ЭБС «Znanium»	http://znanium.com
5	Научная электронная библиотека «Elibrary»	https://elibrary.ru/
6	Справочная правовая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/
7	Портал пищевой промышленности	http://foodsmi.com/
8	Библиотека Welcomepro	https://welcomepro.ru/library/
9	Гарант.РУ, Информационно-правовой портал	http://www.garant.ru/
10	Министерство промышленности и торговли	http://minpromtorg.gov.ru/
11	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии	https://www.gost.ru/portal/gost
12	Торгово-промышленная палата Российской Федерации	http://tpprf.ru/ru/
13	Сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.fao.org/
14	Сайт Федерации Рестораторов и Отельеров России	https://frio.ru

8. Материально-техническое и информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

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

Специальное программное обеспечение не используется.