

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

Ресторанное дело

Квалификация выпускника: бакалавр

Кострома
2023

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:

Колганова Наталья Николаевна, генеральный директор компании «FOOD AUDIT», г. Москва

УТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры ДТМиЭПТ
Протокол заседания кафедры № 12 от 25.05.2021 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ
Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ
Протокол заседания кафедры № 9 от 03.04.2023 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 бакалавриата 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 «Ресторанное дело».

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 команде	ИУК 3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в 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 Оперировать 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	ИД1-ОПК-1. Должен знать и понимать принципы работы современных информационных технологий

информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	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 в индустрии питания	ИД 1-ПК-1 Знает действующую нормативно-правовую базу в области деятельности предприятия питания ИД 2-ПК-1 Умеет принимать обоснованные решения, на основе действующей нормативной базы в индустрии питания, при контроле за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
ПК-2. Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области конфликтологии, мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проводить обучение и оценивать профессиональный	ИД 1-ПК-2 Знает правила этикета в ресторанном сервисе ИД 2-ПК-2 Владеет основами решения конфликтов и методами мотивации и стимулирования работников предприятий питания ИД 3-ПК-2 Умеет проводить аттестацию работников и принимать решения по её результатам.

уровень персонала; проводить аттестацию работников и принимать решения по её результатам.	ИД 4-ПК-2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами
ПК-3. Способен обеспечивать безопасность труда и здоровья персонала, гостей (посетителей) предприятия питания	ИД 1-ПК-3 Знает стандарты обслуживания, безопасности труда и здоровья персонала ИД 2-ПК-3 Умеет обеспечивать безопасность труда и здоровья персонала, гостей(посетителей) предприятия питания
ПК-4. Способен разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основываясь на актуальных нормативных документах	ИД 1-ПК-4 Знать актуальную нормативную документацию для предприятий общественного питания ИД 2-ПК-4 Уметь анализировать и разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания ИД 3-ПК-4 Владеть навыками составления персонализированного питания и разработки специализированных и функциональных продуктов питания ИД 4-ПК-4 Уметь организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров, продукции и услуг
ПК-5. Способен владеть навыками стратегического мышления по управлению материальными и трудовыми ресурсами предприятия питания	ИД 1-ПК-5 Владеть навыками стратегического мышления по управлению материальными и трудовыми ресурсами предприятия питания ИД 2-ПК-5 Знать правила формирования целей, задач и тактики продвижения продукции производства
ПК-6. Способен участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания в цифровой среде	ИД 1-ПК-6 Знать законы продвижения и правила оценки конкурентоспособности предприятий общественного питания ИД 2-ПК-6 Владеть навыками участия в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции ИД 3-ПК-6 Уметь разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания в цифровой среде
ПК-7. Способен владеть навыками использования новой информации в области развития потребительского рынка, его сегментации, творческого мышления и продвижения перспективных проектов.	ИД 1-ПК-7 Знать современные тенденции развития потребительского рынка и его сегментации ИД 2-ПК-7 Знать принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания ИД 3-ПК-7 Владеть навыками творческого мышления при реализации и продвижении перспективных проектов ИД 4-ПК-7 Уметь осуществлять стратегическое и тактическое планирование, разрабатывать перспективные проекты предприятий питания с учетом потребительского рынка и его сегментации

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 аддиктивного 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 аддиктивного поведения в молодежной среде
КС-32	Способность к гражданской и национальной самоидентификации, основанной на осознании ценности исторического и культурного наследия своей страны; готовность противостоять фальсификации истории, манипулированию исторической памятью и национальным самосознанием	ИКС-32.1. Способен ориентироваться в научных подходах к проблеме патриотизма и гражданственности ИКС-32.2. Способен осознавать ценность исторического прошлого страны ИКС-32.3. Способен осознавать многовариантность исторического процесса, выявлять фальсификации истории и противостоять им
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 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, объёмом 70-80 страниц, без учета приложений) и демонстрационной (презентации и/или графической части).

Структура ВКР определяется следующими элементами:

- титульный лист;
- задание на дипломное проектирование;
- реферат, представляющий краткую аннотацию работы с указанием сведений об объеме отчета, количестве иллюстраций, таблиц, приложений, количестве частей отчета, количестве использованных источников.
- содержание (оглавление);
- перечень условных обозначений, символов и терминов (при необходимости);
- введение, отражающий основные задачи и направления развития предприятий общественного питания малого и среднего бизнеса, показывающий их социально-экономическое значение. Особое внимание должно быть уделено тем вопросам, которые будут решаться в проекте. Следует ясно сформулировать актуальность и новизну темы работы (проекта).
- разделы основной части, представляющие собой постановку задачи, обзор литературных источников по теме, описание используемых методов и (или) методик, собственные теоретические, экспериментальные и маркетинговые исследования, результаты расчетов и т. п.;
- раздел системы менеджмента пищевой безопасности представляет собой: анализ рисков производства, с учетом воздействия опасных внешних и внутренних факторов, и разработку предупреждающих действий; создание системы управляющих воздействий и мониторинга для критических контрольных точек (ККТ), разработку мероприятий по коррекции и корректирующим действиям.
- экономический раздел, представляет собой экономическое обоснование принятого решения, определение экономической эффективности внедрения полученных результатов и разработанных предложений;
- заключение (выводы), должны последовательно отражать решение всех целей задач, поставленных автором в начале работы (во введении), что позволит оценить законченность и полноту проведенного исследования;
- список использованных источников;
- приложения (при необходимости) - включаются материалы, связанные с выполненной ВКР, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть.

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% (используются данные системы Антиплагиат.ру: <http://www.antiplagiat.ru>).

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 для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1091474 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/document?id=358198
2	Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1211780 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/document?id=367586

3	Григорян, Е. С. Маркетинг в общественном питании : учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025220. - ISBN 978-5-16-015320-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1025220 . — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/document?id=374038
4	Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 528 с.: - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/925820 . — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/document?id=372762
5	Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — 2-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 462 с. - ISBN 978-5-394-03538-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1093158 . — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/document?id=358434
б) дополнительная:		
	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. Титунин, 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	Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.П. Мельников. — Москва : КУРС: ИНФРА-М, 2019. — 400 с. - ISBN 978-5-906818-13-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1021474 . — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/document?id=339960
8	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6	http://znanium.com/catalog/product/415315
9	Выпускная квалификационная работа: порядок выполнения и защиты: метод. указания для бакалавров, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль «Ресторанное дело») / Т. А. Денисенко, О. В. Иванова. – Кострома : Изд-во Костром. гос. ун-та, 2018. – 18 с	ЭБ
Периодические издания		
10	Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].	HYPERLINK

11	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].	HYPERLINK "
12	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].	HYPERLINK "
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, [Электронный ресурс],	http://vsegost.com/
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	
8	Библиотека сферы HoReCa	
9	Гарант.РУ, Информационно-правовой портал	http://www.garant.ru/
10	Сайт международных стандартов качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».	HYPERLINK "
11	Министерство промышленности и торговли	HYPERLINK "
12	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии	HYPERLINK "
13	Торгово-промышленная палата Российской Федерации	
14	Сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	HYPERLINK "

8. Материально-техническое и информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

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

Специальное программное обеспечение не используется.

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной работы	Кабинет коворкинга (лекционная) гл. корп., ауд.410	Число посадочных мест-30 Ноутбук DELL Inspiron 15 Series Проектор Benq MS631 ST Интерактивная доска. 3D ручки-2 шт.	LibreOffice GNU LGPL v3+ , <u>свободно распространяемый</u> офисный пакет с <u>открытым исходным кодом</u> Adobe Acrobat Reader, проприетарная, бесплатная программа для просмотра документов в формате PDF
Подготовка к защите	Компьютерный класс гл. корп., ауд.314	Число посадочных мест-20, рабочее место преподавателя Монитор LCD 19`` ACEL AL191 BAS (1280*1024 8 ms silver-black) -7 шт. Системный блок ПК R-STYLE Proxima MC 833 Core Quad Q6600-7 шт. ПЭВМвк-те: Системный блок ПК R-Style Proxima MC 833 Core Quad Q6600 Монитор 19`` Acer V 193 -1 шт.	