



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО  
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

Одобрено на заседании  
Ученого совета  
Протокол №8 от «02» марта 2020 г.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Ректор университета  
*В.Н. Иванова*  
«02» марта 2020 г.



**ПРОГРАММА  
ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**по направлению подготовки**

**19.03.04** «Технология продукции и организация общественного питания»

**направленность (профиль) программы**

«Технология и организация ресторанного сервиса»

**Уровень образования**

*Бакалавриат*

**форма обучения**

*очная, очно-заочная, заочная*

Программа подготовки: *прикладной бакалавриат*

Виды профессиональной деятельности:

- *производственно-технологическая*
- *организационно-управленческая*
- *проектная*

**Москва 2020**

Программа итоговой государственной аттестации высшего образования «Технология и организация индустрии питания» составлена

- на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» (бакалавриат)**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1332.

Программа итоговой государственной аттестации разработана к.т.н., зав. кафедрой «Персонализированная диетология, ресторанный и гостиничный бизнес» Куликова Д.А.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы  
к.т.н., доцент,  
зав. кафедрой ПД, ГиРБ



Д.А. Куликов

Программа итоговой государственной аттестации обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» Протокол № 6 от «24» февраля 2020 года.

Заведующий кафедрой  
ПД, ГиРБ, к.т.н., доцент



(подпись)

Д.А. Куликов

Программа итоговой государственной аттестации рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

РОО «Московская ассоциация кулинаров»



(подпись)



Исполнительный директор  
П.С. Нагорнов

ООО «РОСТ»



(подпись)



Генеральный директор  
С.Г. Зайцева

## СОДЕРЖАНИЕ

I. Общие положения.....	4
1.1. Нормативные правовые документы и локальные акты.....	4
1.2. Цель и задачи государственной итоговой аттестации.....	4
1.3. Место государственной итоговой аттестации в структуре освоения ОПОП	5
II. Требования к результатам освоения ОПОП.....	6
III. Требования к выпускной квалификационной работе и порядку ее выполнения	17
3.1. Этапы и сроки подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.....	17
3.2. Структура и содержание выпускной квалификационной работы.....	20
3.3. Оформление выпускной квалификационной работы .....	24
3.4. Защита выпускной квалификационной работы .....	28
3.5. Примерная тематика выпускных квалификационных работ.....	29
3.6. Основная и дополнительная литература, необходимая для выполнения выпускной квалификационной работы.....	32
IV. Критерии оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы	34
V. Порядок подачи и рассмотрения апелляции.....	40
VI. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения государственной итоговой аттестации.....	41
VII. Средства адаптации образовательного процесса при проведении государственной итоговой аттестации к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).....	42
Приложения.....	45
Лист регистраций изменений.....	59

## I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативные правовые документы и локальные акты

Программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии со следующими нормативными правовыми и локальными актами:

– Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04, утвержденный приказом Минобрнауки России от 11.11.2015 N 1332 (далее 2015 г. N 1332 (далее – ФГОС ВО);

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301;

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 г. № 636;

– Положение Университета о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденное 03 июля 2018 г. (Положение о ГИА);

– Методические рекомендации по выпускной квалификационной работе по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденные 03 июля 2018 г.;

– Регламент работы государственных экзаменационных комиссий по проведению государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» утвержденное протоколом № 6 от 26 декабря 2018 г. с последующими изменениями (далее – Регламент работы ГЭК);

– Регламент работы апелляционных комиссий (образовательные программы высшего образования, программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры) в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» утвержденное протоколом №6 от 26 декабря 2018 г. с последующими изменениями (далее – Регламент работы апелляционных комиссий).

### 1.2. Цель и задачи государственной итоговой аттестации

**Цель** государственной итоговой аттестации (ГИА) – определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) соответствующим требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

**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»;

– 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».

### 1.3. Место государственной итоговой аттестации в структуре освоения ОПОП

Государственная итоговая аттестация является базовой частью третьего блока программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и завершается присвоением квалификации – бакалавр. Государственная итоговая аттестация проводится в форме контактной работы и самостоятельной работы обучающихся. В соответствии с учебными планами по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного сервиса» **бакалавриата** государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (**9 з.е., 324 часа, 6 недель**).

Для обучающихся в очной и заочной формах:

1) **подготовка к процедуре защиты ВКР** – 6 з.е., 216 ак. Часов – из них контактная работа (консультации) – 15 ак. Часов, самостоятельная работа – 201 ак. Часа;

2) **процедура защиты ВКР** – 3 з.е., 108 ак. Часов, из них: самостоятельная работа – 107 ак. Часов, контроль 1 ак. Часов.

Государственная итоговая аттестация проводится в восьмом семестре у обучающихся по очной форме и в девятом семестре у обучающихся по очно-заочной и заочной формам.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план (индивидуальный учебный план).

### Объем в зачетных единицах с указанием часов, выделенных на контактную работу с преподавателем и на самостоятельную работу студентов

Форма обучения	Семестр	Трудоемкость дисциплины (зет/ч.)	Контактная работа с преподавателем (ч.)	из них:		Время на самостоятельную работу (ч.)	из них:		
				индивидуальные консультации	написание отзыва		теоретическая и эмпирическая работа	проектная и исследовательская работа	защита ВКР
очная	8	9 (324)	10	9	1	314	100	212	2
очно-заочная	9	9 (324)	10	9	1	314	100	212	2
заочная	9	9 (324)	10	9	1	314	100	212	2

## II. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В связи с тем, что все общекультурные и общепрофессиональные компетенции, а также профессиональные компетенции, отнесенные к тем видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, включаются в набор требуемых результатов освоения программы бакалавриата (п. 5.5. ФГОС ВО), на государственную итоговую аттестацию выносятся оценка сформированности нижеперечисленных компетенций.

Компетенции	Знания, Умения, Навыки
ОК-1 Способностью использовать основы	Знает: основные разделы и направления философии, методы и приёмы философского анализа проблем

<p>философских знаний для формирования мировоззренческой позиции</p>	<p>Умеет: анализировать, систематизировать и критически осмысливать информацию; ориентироваться в условиях многообразия мировоззренческих и социальных позиций</p> <p>Владеет: культурой мышления; методами и приёмами философского анализа информации при решении социальных и профессиональных задач</p>
<p>ОК-2 Способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции</p>	<p>Знает: основные исторические факты и события социально-экономической и политической жизни страны с древнейших времен до наших дней; факты, явления, процессы, понятия, теории, гипотезы, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории, а также самобытные черты исторического развития России; основные методологические концепции исторического процесса, их научную и мировоззренческую основу; историческую обусловленность формирования и эволюции общественных институтов, систем социального взаимодействия, норм и методов человеческого поведения.</p> <p>Умеет: использовать принципы причинно-следственного, структурно-функционального, временного и пространственного анализа для изучения исторических процессов и явлений; систематизировать разнообразную историческую информацию на основе своих представлений об общих закономерностях всемирно-исторического процесса</p> <p>Владеет: навыками формулирования своих мировоззренческих взглядов и принципов, соотнесения их с исторически возникшими мировоззренческими системами, идеологическими теориями; осознания себя представителем исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданином России.</p>
<p>ОК-3 Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности</p>	<p>Знает: экономические основы при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах; экономические основы предпринимательской деятельности; действующую нормативно-правовую базу для расчета экономических показателей, характеризующих результаты деятельности хозяйствующих субъектов</p> <p>Умеет: использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах; использовать основы экономических знаний в предпринимательской деятельности; рассчитать на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы экономические показатели, характеризующие результаты деятельности хозяйствующих субъектов</p> <p>Владеет: способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах; способностью использовать основы экономических знаний в предпринимательской деятельности; типовыми методиками расчета экономических показателей, характеризующими результаты деятельности хозяйствующих субъектов</p>
<p>ОК-4 Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</p>	<p>Знает: основные этапы и закономерности исторического развития общества, причины возникновения государства и права, их сущность; основные нормативные правовые документы, правовые нормы, регулирующие отношение человека к человеку, обществу, окружающей среде; правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности; права и обязанности гражданина</p>

	<p>Умеет: анализировать проблемы взаимодействия права и экономики, основные этапы и закономерности исторического развития общества, правовые процессы, происходящие в обществе, и предвидеть их возможные последствия; применять понятийно - категориальный аппарат; ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе; ориентироваться в нормативных документах государства; применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности.</p> <p>Владеет: навыками анализа основных этапов и закономерностей исторического развития общества, проблем взаимодействия права и экономики; способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу; способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, обладать навыками выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении</p>
<p>ОК-5 Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p>	<p>Знает: основные фонетические, лексические и грамматические явления иностранного языка, позволяющие использовать его как средство коммуникации; культуру и традиции стран изучаемого языка; основные правила речевого этикета в бытовой сфере общения; лексико-грамматический минимум в объеме, необходимом для работы с иноязычными текстами в процессе профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: распознавать и продуктивно использовать основные лексико-грамматические средства в коммуникативных ситуациях бытового общения; понимать содержание различного типа текстов на иностранном языке; самостоятельно находить информацию о странах изучаемого языка из различных источников (периодические издания, справочная, учебная, литература); применять языковой материал в устных и письменных видах речевой деятельности на иностранном языке; работать с различными источниками информации на иностранном языке; применять коммуникативные стратегии в соответствии с конкретной ситуацией речевого общения.</p> <p>Владеет: иностранным языком на уровне, позволяющем осуществлять основные виды речевой деятельности; различными способами устной и письменной коммуникации; навыками адекватного реагирования в ситуациях бытового, академического и профессионального общения; основными приемами аннотирования, реферирования, адекватного перевода текстов профессиональной направленности, навыками установления профессиональных контактов и развития профессионального общения.</p>
<p>ОК-6 Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>	<p>Знает: сущность и содержание современной социологии и психологии, функции и методы исследования; иметь научное представление по истории становления и развития основных направлений социологии и психологии; о социологических основах учения об обществе как социальном организме, по основным составляющим социальной жизни: общества, культуры, личности; о социологическом подходе к личности, факторах ее формирования в процессе социализации, об основных закономерностях и формах регуляции социального поведения, о природе социальных общностей и социальных групп, видах и исходах социальных процессов; о типологии, основных источниках возникновения и развития массовых социальных движений, о формах социальных взаимодействий, о факторах социального развития, типах и структурах социальных организаций основные культурно-исторические механизмы развития личности и миропонимания человека в онтогенезе, процессах обучения, воспитания, межличностного и межкультурного взаимодействия;</p>

	<p>Умеет: анализировать структуру и содержание социальных процессов; планировать социологическое и психологическое исследование; применять конструктивные методы и методики, адекватные целям и задачам исследований по проблематике культурного взаимодействия; участвовать в культурных мероприятиях, научных форумах и конференциях, требующих компетентного владения информацией о культуре, традициях, воинском служении народов и актуальных проблемах казачества.</p> <p>Владеет: применением системы этических, художественно-эстетических и общекультурных подходов к выполнению любых психолого-педагогических и культурных мероприятий, в т.ч. посвященных проблеме казачества; реализацией авторского подхода при реализации проектных заданий; элементарными приемами социологического и психологического исследования; навыками разрешения конфликтных ситуаций, анализом основных этапов и закономерностей исторического развития общества для формирования гражданской позиции; знаниями о национальном и мировом культурном наследии</p>
<p>ОК-7 Способностью к самоорганизации и самообразованию</p>	<p>Знает: о роли и месте человека, его мастерства в организации, в обществе, в истории человечества в современном мире; теоретические основы и принципы проведения самостоятельной работы по изучению предмета или темы.</p> <p>Умеет: анализировать проблемы, процессы и явления, происходящие в самом себе, в организации и в обществе; анализировать и интерпретировать научную и техническую информацию, содержащуюся в различных изданиях; осуществлять поиск информации по полученному заданию.</p> <p>Владеет: навыками устного и письменного аргументированного изложения собственной позиции на те, или иные события в группе, коллективе и в обществе; навыками исследования своей личности, навыками рефлексии; навыками самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений.</p>
<p>ОК-8 Способностью использовать методы и инструменты физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>Знает: научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни</p> <p>Умеет: творчески использовать средства физической культуры для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа жизни и стиля жизни применять методы и средства физической культуры; использовать методы и средства физической культуры для решения практических задач</p> <p>Владеет: системой практических умений использования средств, методов и способов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, физического развития и подготовленности, регулирования индивидуальной двигательной активности; навыками правильного использования методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК-9 Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>Знает: основные природные и техногенные опасности, их свойства и характеристики; приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; основные направления и методы по защите граждан от опасностей природного, техногенного и социального характера; основные элементы концепций и систем обеспечения безопасности.</p> <p>Умеет: прогнозировать возникновение опасных или чрезвычайных ситуаций; использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; идентифицировать негативные воздействия среды обитания естественного и антропогенного происхождения, оценивая возможный риск появления опасностей и чрезвычайных ситуаций</p>



	<p>Владеет: аналитическими умениями в области выявления и оценки различных видов опасностей; способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях; методами защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности; методы использования приемов первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>
<p>ОПК-1 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</p>	<p>Знает: основные законы естественнонаучных дисциплин и фундаментальные разделы математики, механики, необходимые для логического осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности; основные физико-химические понятия и законы и их применение при разработке технологических процессов; основные закономерности протекания химических реакций и физических процессов и их влияние на технологию производства</p> <p>Умеет: применять математические методы, физические и химические законы для решения практических задач; находить оптимальные решения проблем и конкретных экологических задач в области природопользования и охраны окружающей среды; применять полученные теоретические знания в практической деятельности; разобраться в естественнонаучных принципах, используемых в профессиональной деятельности; решать задачи применительно к прикладным проблемам будущей специальности; измерять основные величины в профессиональной деятельности</p> <p>Владеет: навыками составления химических реакций и математических решений; работы с учебной, научной и справочной литературой по химии; методами включения электротехнических машин и приборов, управления ими и контроля за их эффективной и безопасной работой; терминологией, навыками работы с химическими веществами; диалектико-материалистическим представлением о природе химических процессов, протекающих в окружающем мире; иметь общее представление о концепции устойчивого развития, о решении глобальных и региональных экологических проблем в современном мире и России</p>
<p>ОПК-2 Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>Знает: основные химические понятия и законы и их применение при разработке технологических процессов; общие физико-химические свойства металлов и неметаллов и их соединений; основные закономерности протекания химических реакций; основы электрохимии; современные представления о строении атома и природе химической связи; общие свойства растворов электролитов и неэлектролитов</p> <p>Умеет: самостоятельно организовывать и совершенствовать работу в химической лаборатории и готовить необходимые для выполнения химических операций посуду, оборудование и реактивы; составлять уравнения химических реакций и проводить по ним расчеты; проводить математическую обработку полученных результатов; рассчитывать термодинамические функции: энтальпию, энтропию, энергию Гиббса; оценивать термодинамическую возможность протекания самопроизвольного процесса; выполнять основные химические лабораторные операции; эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности</p> <p>Владеет: навыками решения технических задач и грамотного составления отчетов о проделанной работе; способностью выполнять химические лабораторные операции и совершенствовать методики их проведения; навыками расчета энергетического эффекта химической реакции; определения направления смещения химического равновесия при воздействии на систему различных факторов; работы с учебной, научной и справочной литературой по химии</p>
<p>ОПК-3</p>	<p>Знает: структуру предприятий индустрии питания, движение</p>

<p>Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>материальных, энергетических потоков производства, характеристику сырья и выпускаемой продукции; ГОСТ или ТУ на сырье и выпускаемую продукцию, технологию производства и основные характеристики технологического процесса в соответствии с регламентом; классификацию, характеристику и принцип действия типового оборудования технологических процессов; методы и средства диагностики и контроля основных технологических процессов</p> <p>Умеет: рассчитывать основные характеристики технологического процесса; использовать современные программные средства для разработки проектов по техническому заданию на производственный процесс</p> <p>Владеет: навыками осуществления всех технологических процессов; методами построения технологии с учетом экономических и экологических факторов; навыками грамотного подбора технологического оборудования; методами и методиками выполнения химических и физико-химических исследований; навыками экспериментальной работы в лаборатории и методами анализа экспериментальных результатов, навыками использования пакетов прикладных программ для выполнения расчетов</p>
<p>ОПК-4 Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<p>Знает: требования охраны труда, пожарной безопасности на предприятиях лесопромышленного комплекса; виды негативного воздействия на окружающую среду при производстве продукции ЦБП и методы их минимизации и предотвращения; методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; основные направления и методы по защите персонала от опасностей природного, техногенного и социального характера; основные элементы концепций и систем обеспечения безопасности на производстве.</p> <p>Умеет: применять полученные знания в области безопасности на практике; проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях; предупреждать воздействия тех или иных негативных факторов на человека; прогнозировать возникновение опасных или чрезвычайных ситуаций в производстве и жизни</p> <p>Владеет: основами оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений); практическими навыками разработки мероприятий по защите населения от аварий, катастроф и стихийных бедствий; аналитическими умениями в области выявления и оценки различных видов опасностей в производственных процессах.</p>
<p>ОПК-5 Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p>Знает: современное законодательство, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий; механизм функционирования предприятия, его основные элементы</p> <p>Умеет: находить организационно-управленческие решения в вопросах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p> <p>Владеет: способностью находить организационно-управленческие решения для эффективной организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p>
<p>ПК-1 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</p>	<p>Знает: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Умеет: рассчитывать режимы технологических процессов,</p>

	<p>используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</p>
<p>ПК-2 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</p>	<p>Владеет: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания</p> <p>Знает: основное технологическое оборудование и принципы его работы; технологические регламенты и режимы производства продукции; методы контроля качества сырья и выпускаемой продукции; современные методы моделирования технологических процессов; системный метод анализа технологических процессов</p> <p>Умеет: определять соответствие правил ведения технологического процесса требованиям технологического регламента на вырабатываемую продукцию; применять современное физическое оборудование и приборы при решении практических задач; применять методы дифференциального исчисления для решения исследовательских задач химической технологии; использовать стандартные офисные компьютерные программы и специализированные программные продукты для расчета и контроля технологических параметров производства продукции</p> <p>Владеет: методами анализа и численными методами, вычислительной техники при решении прикладных задач в области профессиональной деятельности; методами работы в среде Windows, используя все ее приложения; методами работы на основных физических приборах; основными физико-химическими расчетами химико-технологических процессов</p>
<p>ПК-3 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</p>	<p>Знает: законодательные и правовые акты в области производственной безопасности, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности; методы и средства повышения безопасности, основные опасности технических систем, принципы, методы и средства защиты человека от их воздействия, методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; опасные производственные факторы; правила техники безопасности на рабочем месте; промсанитарии, технической эксплуатации оборудования; нормативы качества и количества сточных вод, выбросов в атмосферу, отходов производства</p> <p>Умеет: идентифицировать потенциальные опасности, оценивать риск их реализации, планировать и осуществлять меры защиты производственного персонала; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата (уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест), проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных и тепловых излучений и уровня негативных воздействий на работающих и окружающую среду, оценивать их соответствие нормативным требованиям</p> <p>Владеет: методами измерения параметров микроклимата и</p>

	оценкой их соответствия нормативным требованиям; методами контроля и соблюдения экологических нормативов при производстве полимерной продукции; методами оказания помощи производственному персоналу
<p>ПК-4</p> <p>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</p>	<p>Знает: технические и экологические характеристики проектируемого производства, способен провести анализ ряда технических решений с целью выбрать оптимальное с учетом затрат; основные методы и закономерности физико-химических процессов защиты окружающей среды; основные требования и правила эксплуатации оборудования, технику безопасности при его эксплуатации и ремонте; состав проектной документации; структуру современных целлюлозно-бумажных предприятий</p> <p>Умеет: обосновать выбор технических решений по ведению производственного процесса, анализировать конкретную ситуацию по антропогенному воздействию на биосферу, целесообразно использовать выбранный способ защиты ее от негативного воздействия и создавать наиболее оптимальные варианты с точки зрения экологических и экономических показателей производства; выбрать необходимое оборудование, выявить точки контроля технологических параметров; применять методы химического анализа; ориентироваться в современном оборудовании, методах синтеза веществ, технологических операциях, схемах производств; подготавливать планы предупредительных мероприятий по обеспечению безопасности на уровне организации</p> <p>Владеет: методами расчета и приемами определения производительности и потребляемой оборудованием энергии предприятием; методами расчета технико-экономических показателей работы основного оборудования производства; методами инженерной защиты окружающей среды от отходов производства</p>
<p>ПК-5</p> <p>Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>Знает: теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации ресторанного сервиса; классификацию технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии и организации ресторанного сервиса; назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и принцип выбора машин и аппаратов производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; методику расчета производительности технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов для ресторанного сервиса; особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для ресторанного сервиса; направления и перспективы совершенствования оборудования для ресторанного сервиса.</p> <p>Умеет: при проектировании предприятий общественного питания выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации ресторанного сервиса; обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования предназначенного для организации ресторанного сервиса; анализировать условия и регулировать режимы технологического оборудования предназначенного для организации ресторанного сервиса.</p> <p>Владеет: навыками эксплуатации и регулировки технологических параметров оборудования; навыками управления технологическим оборудованием с целью улучшения качества выпускаемой продукции.</p>

<p>ПК-6</p> <p>Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Знает: принципы организации документооборота технологических процессов по производству на предприятиях питания; методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства</p>
	<p>Умеет: организовывать документооборот организации на предприятиях индустрии питания; разрабатывать мероприятия; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд</p>
	<p>Знает: методы организации документооборота организации на предприятиях индустрии питания; методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития индустрии питания</p>
<p>ПК-7</p> <p>Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>Знает: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания</p>
	<p>Умеет: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания</p>
	<p>Владет: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания</p>
<p>ПК-8</p> <p>Способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	<p>Знает: технологическое оборудование в соответствующей области деятельности и правила его эксплуатации; технические характеристики вновь вводимого технологического оборудования и правила его эксплуатации</p>
	<p>Умеет: пользоваться технической документацией; производить надзор за работой оборудования</p>
	<p>Владет: базовыми знаниями для понимания принципов действия нового оборудования и готовностью их применить для регламентной эксплуатации нового оборудования</p>
<p>ПК-9</p> <p>Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Знает: функциональное назначение, производительность и основные конструктивные особенности оборудования</p>
	<p>Умеет: обосновывать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности на основе подбора оборудования и анализа технической документации</p>
	<p>Владет: основами навыков обучения работников по вопросам безопасности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>
<p>ПК-10</p> <p>Способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p>Знает: основные термины в области метрологии, стандартизации, подтверждения соответствия; элементы экономического анализа в практической деятельности; законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по метрологии, стандартизации, сертификации и управлению качеством</p>
	<p>Умеет: использовать технические средства для контроля рабочих процессов; работать с нормативными документами; использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации продуктов и изделий</p>
	<p>Владет: проводить оценку уровня брака продукции, выполнять анализ причин его появления, разрабатывать предложение по его</p>

	предупреждению и устранению, совершенствованию продукции; анализировать показатели качества выпускаемой продукции на соответствие требованиям нормативной документации
ПК-11 Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Знает: мотивационные программы стимулирования работников производства
	Умеет: осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ
	Владеет: навыками мотивационных программ и стимулирования работников производства
ПК-12 Способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Знает: критерии оценки профессионального уровня персонала
	Умеет: составлять индивидуальные и коллективные программы обучения
	Владеет: осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-13 Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Знает: основные теории и концепции взаимодействия людей в организации, включая такие, как теории групповой динамики, командообразования, коммуникаций, лидерства и управления конфликтами; специальные методы нормирования труда; основы организации труда
	Умеет: анализировать производственный процесс, выбирать оптимальный вариант технологии и организации труда; применять в соответствующих случаях для решения вопросов повышения мотивации и качества выполнения работ в сферах деятельности организации основные теории и концепции мотивации персонала; рассчитывать нормы в соответствии с особенностями технологического и трудового процессов, их внедрять и корректировать по мере изменения организационно-технических условий; проектировать режимы работы оборудования, приемы и методы труда
	Владеет: умениями выстраивать отношения с людьми и организациями; навыками организации и координации взаимодействия между людьми, контроля и оценки эффективности деятельности других; навыками предпринимать определённые шаги для выявления потребностей в развитии подчиненных и для выбора соответствующих методов удовлетворения этих потребностей; навыками проектирования систем обслуживания рабочих мест; режимов труда и отдыха
ПК-14 Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знает: результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания, принимать решения по результатам контроля, методику оценки результативности системы контроля деятельности производства
	Умеет: проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
	Владеет: способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-15 Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знает: критерии оценки профессионального уровня персонала
	Умеет: систематизировать, обобщать информацию в области развития потребительского рынка.
	Владеет: навыками использования новой информации в области развития потребительского рынка.

ПК-16 Способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	Знает: возможности планирования и стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов; методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов; проведения анализа, оценки рынка и риски, проводить аудит в области технологии продукции общественного питания
	Умеет: планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов; работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий; проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит
	Владеет: навыками планирования стратегии развития предприятий общественного питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит в предприятиях общественного питания
ПК-17 Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знает: основы планирования ресурсосберегающего производства.
	Умеет: рационально использовать сырьевые, энергетические и другие виды ресурсов.
	Владеет: навыками рационального использования ресурсов при производстве продукции питания.
ПК-18 Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает: меры безопасности на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Умеет: применить меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций
	Владеет: навыками осуществления мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-19 Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знает: нормативно-правовую документацию
	Умеет: применять нормативно-правовую базу
	Владеет: навыками успешной продажи продукции производства и услуг
ПК-20 Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятия питания, проявлять коммуникативные умения	Знает: способы мотивации и стимулирования работников предприятия питания
	Умеет: использовать информацию в области мотивации работников
	Владеет: коммуникативными умениями для стимулирования работников производства питания
ПК-21 Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами, принимать решения по результатам аттестации	Знает: основы и принципы критериев оценки профессионального уровня персонала
	Умеет: проводить аттестацию работников
	Владеет: принимать решения по результатам аттестации
ПК-22 Способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Знает: функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления, основы маркетинга; баланс планирования и экономику предприятий питания
	Умеет: планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию

	продуктов питания
	Владеет: навыками экономического анализа производства продукции питания
ПК-23 Способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знает: современные методы управления
	Умеет: формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе
	Владеет: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива
ПК-27 Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает: способы проектирования и реконструкции предприятий питания
	Умеет: разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании
	Владеет: практическими навыками разработки нормативной и технической документации
ПК-28 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	Знает: разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий
	Умеет: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники
	Владеет: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования
ПК-29 Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает: предметную область и структуры проекта; составлять организационно-технологическую модель проекта; рассчитывать календарный план осуществления проекта; формировать
	Умеет: навыками решения задач профессиональной деятельности средствами информационных технологий
	Владеет: умениями выстраивать отношения с людьми и организациями; навыками организации и координации взаимодействия между людьми, контроля и оценки эффективности деятельности других; навыками предпринимать определённые шаги для выявления потребностей

### III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ И ПОРЯДКУ ЕЕ ВЫПОЛНЕНИЯ

#### 3.1. Этапы и сроки подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (ВКР)

Качественное выполнение ВКР в немалой степени зависит от правильной организации, своевременности и добросовестности ее выполнения.

Работа над ВКР включает несколько **этапов**:

- выбор темы;
- утверждение темы;
- формирование задания ВКР и графика выполнения ВКР совместно с руководителем ВКР;
- общее ознакомление с основной литературой по теме;
- составление развернутого плана работы и согласование его с руководителем ВКР;
- сбор подробного материала по теме и его изучение;



- обобщение и анализ материала;
- работа над черновым вариантом ВКР;
- предоставление чернового варианта по частям в надлежащем виде руководителю ВКР;
- работу над ВКР с учетом замечаний, рекомендаций и правок;
- предоставление окончательного варианта ВКР в оформленном виде руководителю ВКР для ознакомления и подготовки отзыва;
- предварительная защита ВКР;
- предоставление ВКР на кафедру;
- подготовка тезисов выступления на защите ВКР;
- защита ВКР на заседании ГЭК;
- передача ВКР (текст, электронная версия) и сопутствующей документации на хранение.

### Этапы и сроки подготовки и защиты ВКР

№ этапа	Наименования этапа и содержание работ	Срок выполнения	Ответственный/ участники	Входящие документы
<b>1</b>	<b>Определение темы ВКР</b>			
	Разработка и утверждение примерной тематики ВКР	Не позднее, чем за 9 месяцев до начала ГИА	Ректор, проректор по научной работе, заведующий выпускающей кафедрой, ППС кафедр, обучающийся	Протокол заседания выпускающей кафедры. Протокол заседания Ученого совета. Приказ ректора
	Закрепление темы ВКР и руководителя за обучающимся	Не позднее, чем за 8 месяцев до начала ГИА	Ректор, декан факультета, заведующий кафедрой, ППС кафедр, обучающийся	Личные заявления обучающихся. Приказ ректора
<b>2</b>	<b>Организация работы над ВКР</b>			
	Формирование задания ВКР и графика выполнения ВКР	Не позднее 2-х недель после закрепления темы ВКР	Руководитель ВКР, обучающийся	Задание на ВКР. Календарный график выполнения ВКР
	Проведение консультаций	В течение всего периода выполнения ВКР	Руководитель ВКР, обучающийся	Протоколы заседаний выпускающей кафедры
	Предоставление текста руководителю ВКР в окончательной редакции	Не позднее, чем за 1 месяц до защиты ВКР	Руководитель ВКР, обучающийся	Текст ВКР на бумажном носителе и в электронном виде
<b>3</b>	<b>Допуск к защите (предзащита)</b>			
	Предзащита ВКР на кафедре	Не позднее, чем за 2 недели до защиты ВКР	Заведующий выпускающей кафедрой, ППС кафедр, руководитель ВКР, обучающийся	Текст ВКР. Отзыв руководителя. Справка о результатах проверки на неправомерные заимствования. Протокол заседания выпускающей кафедры
	Подготовка отзыва руководителя ВКР	Не позднее, чем за 2 недели до защиты	Руководитель ВКР	Отзыв. Подпись на титульном

		ВКР		листе руководителя ВКР
	Решение кафедры о рекомендации ВКР к защите	Не позднее, чем за 1 неделю до защиты ВКР	Руководитель ВКР	Выписка из протокола заседания выпускающей кафедры. Запись на титульном листе ВКР
	Передача ВКР и документации к ней в государственную экзаменационную комиссию	Не позднее, чем за 2 календарных дня до защиты ВКР	Заведующий выпускающей кафедрой, руководитель ВКР	Текст ВКР Отзыв руководителя с отметкой обучающегося об ознакомлении
<b>4</b>	<b>Защита ВКР</b>			
	Защита ВКР	По расписанию государственных аттестационных испытаний	Члены государственной экзаменационной комиссии, руководитель ВКР, обучающийся	Протокол заседания ГЭК по защите ВКР. Зачетная книжка (запись о теме ВКР и оценке ВКР). Учебная карточка
<b>5</b>	<b>Хранение ВКР</b>			
	Передача ВКР (текст, электронная версия) и сопутствующей документации на хранение	В течение тридцати дней после защиты	Секретарь ГЭК	Архив

### Выбор темы выпускной квалификационной работы

Первоначальным, ответственным и важным этапом является продуманный выбор темы исследования. Тематика ВКР разрабатывается и ежегодно обновляется выпускающей кафедрой, утверждается Ученым советом и оформляется приказом ректора университета.

1. Тема ВКР должна быть актуальной. Объект и предмет научного поиска должны представлять исследовательский интерес, быть актуальными и отличаться новизной, затрагивать текущие проблемы технологий в структуре общественного питания и намечать перспективные направления научного исследования. Выбор темы происходит на основе примерной тематики выпускных квалификационных работ, разрабатываемой выпускающей кафедрой «Технологии пищевых производств».

2. 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, с обоснованием ее актуальности, научной и практической значимости, а также целесообразности ее разработки в качестве темы исследования.

3. После выбора темы ВКР обучающийся обращается на кафедру с заявлением об утверждении темы (Приложение 1). Запрещается дублирование тем в одной учебной группе.

4. Изменение темы ВКР или руководителя после издания приказа 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.

5. Темы ВКР предлагаются по следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологическая; организационно-управленческая; проектная.

6. Формулировка темы ВКР с указанием руководителя утверждается приказом ректора Университета. ВКР выполненные вне утвержденной тематики, допуску к защите не подлежат.

### Контроль кафедры за подготовкой ВКР

1. Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначается руководитель ВКР из числа работников кафедр университета и при необходимости консультант (консультанты).

2. После утверждения темы и назначения руководителя обучающийся получает на кафедре задание на ВКР (Приложение 2). Задание на ВКР составляется руководителем ВКР и выдается обучающемуся с указанием сроков начала и окончания работы. Задание подписывается руководителем ВКР и обучающимся. После завершения работы задание прилагается к выпускной квалификационной работе.

3. На основании задания обучающийся по согласованию с руководителем составляет календарный график подготовки выпускной квалификационной работы (Приложение 3).

4. Руководитель ВКР:

а) дает оценку и вносит коррективы в предложенный обучающимся проект плана работы, разбивки на разделы и подразделы, определяет их примерные объемы, сроки представления в первом варианте;

б) проверяет, насколько обстоятельно подобраны обучающимися научная литература, нормативные правовые акты и другие источники по теме, помогает выделить наиболее важные из них; ориентирует обучающегося на составление полной библиографии по теме, изучение практики и т.д.;

в) проводит консультации не реже 1 раза в месяц (по необходимости и чаще), на которых обсуждает с обучающимся проделанную работу, возникшие трудности, дает рекомендации по их преодолению;

г) представляет отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы (далее – отзыв) (Приложение 4).

5. Кафедра периодически заслушивает сообщения руководителей ВКР о ходе подготовки обучающимися ВКР. При необходимости обучающиеся могут приглашаться на заседание кафедры или на беседу к ее заведующему.

6. После завершения подготовки обучающимися выпускной квалификационной работы руководитель представляет на кафедру письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы. В случае выполнения выпускной квалификационной работы несколькими обучающимися руководитель выпускной квалификационной работы представляет в организацию отзыв об их совместной работе в период подготовки выпускной квалификационной работы.

7. На последней странице текста ВКР обучающийся подтверждает самостоятельность выполнения ВКР (см. Приложение 6). Образец титульного листа ВКР (Приложение 5).

8. Руководитель ВКР организует процедуру проверки оригинальности текста по программной системе для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат. Вуз» (интернет-версия).

### **3.2. Структура и содержание выпускной квалификационной работы**

К ВКР предъявляются следующие общие требования:

- ориентирование ВКР на вид деятельности;
- 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.

Объем ВКР должен составлять не менее 60-65 страниц и не более 70 страниц из расчета: 20-25 страниц – первая глава, 20-30 страниц – вторая глава, 5 страниц – введение, 3-5 страниц – заключение, 4-5 страниц – список литературы. Приложения в ВКР нумеруются, но не учитываются в общий объем работы.

Структура ВКР, как правило, индивидуальна, но ее компоненты традиционны и включают: введение, 2 главы (теоретическая и практическая), заключение, список использованных источников, приложения.

**Введение** является обязательным элементом ВКР. Во введении обосновывается выбор темы работы, ее актуальность и практическая значимость, дается анализ выбранной литературы, определяются цель, объект, предмет, гипотеза, практическая значимость, научная новизна<sup>1</sup>, формулируются задачи, раскрывается структура исследования.

#### **Примерные рекомендации по формированию введения.**

**Актуальность ВКР.** Актуальность описывается в 6-8 абзацах, увязывается с первыми, как правило, тремя параграфами первой главы ВКР.

*Например, тема ВКР «Электронные формы коммуникации между обществом и государством по средством электронного правительства». Актуальность может быть сформулирована «В настоящее время бурного роста гражданской активности населения требуется постоянная ресурсная поддержка со стороны государства, откуда при условии массового развития цифровых технологий и интернета, следует целесообразность создания электронного правительства. В современных реалиях услышать мнение всех граждан становится важно и, появившиеся новые технологии и интернет-ресурсы, дают такую возможность»*

**Объект** - это процесс(ы) или явление(я) общего характера порождающие проблемную ситуацию и избранные для изучения. Объект исследования должен соответствовать направлению подготовки, по которому выполняется ВКР и проводится данное исследование.

*Например, тема ВКР «Электронные формы коммуникации между обществом и государством по средством электронного правительства». Объект исследования – рекламная деятельность.*

**Предмет** - нечто конкретное, что находится в границах объекта (предмет исследования – перефразированная тема ВКР).

*Например, тема ВКР «Электронные формы коммуникации между обществом и государством по средством электронного правительства». Предмет исследования – образ электронного правительства в печатных отечественных средствах массовой информации.*

#### **Проблематика исследования.**

Обосновывая актуальность ВКР следует сформулировать *проблему*<sup>2</sup>, которая решается данным исследованием, показать специфику и особенность формирования и развития изучаемых процессов, которые нуждаются в теоретическом осмыслении и практическом регулировании в современных условиях. В этой связи, ВКР может рассматриваться как один из вариантов решения проблемы, тем самым, приобретая *теоретическую и практическую значимость*.

Проблема **ОБЯЗАТЕЛЬНО** связана с темой исследования. При формулировании проблемы должно найти отражение, что делается автором в работе и зачем.

В тексте обязательна фраза «Проблематика исследования заключается в.....».

**Цель ВКР** ориентируется на ее желаемый результат и отражает главную установку, которая решается всей исследовательской работой, **ДОЛЖНА** быть связана с целью исследования.

<sup>1</sup> Для магистров

<sup>2</sup>Проблема – трудности и противоречия, возникшие в данной ситуации, которые невозможности разрешить средствами наличного знания и опыта

Для формулировки цели используется отглагольное существительное (например, «выявление», «определение», «обоснование» и т.п.). Цель формулируется одним предложением.

*Например, «Выявление возможностей экспериментирования как средства мотивации...», «Целью данной работы является выявление особенностей психологического воздействия на молодежь посредством социальных сетей, а также выявление возможных вариантов предотвращения данного воздействия»*

Для реализации поставленной цели формулируются **задачи ВКР**, в них ставятся вопросы, на которые должен быть получен ответ.

Формулируется, как правило, не более пяти задач. Для формулировки задач используется активная форма глагола. Например, «выявить», «проанализировать», «исследовать» и т.п. Задачи выстраиваются в соответствии с планом ВКР и пересекаются с параграфами плана.

**Гипотезы исследования.** Гипотеза – предположение исследователя о том, каким образом будет достигнута цель ВКР. Итоговые гипотезы имеют отношение и к теоретической и к практической частям исследования – в соотношении 1 к 3. Итоговые гипотезы выбирает автор ВКР совместно с руководителем ВКР. В итоговой части должны быть представлены 3-5 гипотез. Гипотезы должны быть подтверждены (доказаны) данным исследованием.

**Теоретическую базу исследования** составляет перечисление и краткое описание теорий, в рамках которых проходит исследование.

Возможно использование схемы:

- ✓ обозначение родоначальника(ов) теории (с указанием Ф.И.О.);
- ✓ указание ссылок и оформление сносок на конкретное(ые) издание(я), о котором(ых) идет речь и в котором(ых) изложена конкретная теория;
- ✓ обозначение вклада автора(ов) теории в науку;
- ✓ указание на авторов, развивающих теорию (пять российских и 5 зарубежных авторов) со ссылками и сносками на их работы, отражением вклада каждого из упомянутых учёных в науку;
- ✓ описание современного этапа развития теории: перечисляются научные разработки исследователей (пять российских и 5 зарубежных) со ссылками и сносками на их работы, отражается и описывается вклад каждого из упомянутых учёных в науку.

Для написания теоретической базы исследования необходимо обратиться к энциклопедиям (например: философская энциклопедия, психологическая энциклопедия, энциклопедия политической мысли), так как Мы многие теории являются междисциплинарными.

Круг теорий определяется совместно с руководителем ВКР.

**Методологическую базу исследования** составляют методы научного исследования, которые используются в исследовании и другие элементы научного инструментария: принципы, критерии, теории и т. д.

Набор методов и инструментария определяется автором ВКР совместно с руководителем ВКР.

**Научная новизна ВКР<sup>3</sup>** - степень преобразования, дополнения, конкретизации научных данных<sup>4</sup>.

Объем введения строго не регламентирован – как правило, составляет не менее 2-х, не более 8-и страниц.

**Основная часть ВКР** должна состоять из глав, разбитых на параграфы. рекомендуемое

<sup>3</sup> Научная новизна формулируется для магистерских диссертаций

<sup>4</sup>Различают 3 уровня научной новизны:

- а) преобразование известных данных, коренное их изменение
- б) расширение и дополнение известных данных без изменения их сути
- в) уточнение, конкретизация известных данных, распространение известных результатов на новые объекты или системы

число глав - 2, рекомендуемое число параграфов в каждой главе - не менее 3-х.

Названия (заголовки) глав не должны дублировать название работы, а названия (заголовки) параграфов, в свою очередь, не должны совпадать с названиями глав (в этом случае все остальные главы и параграфы становятся излишними). Каждый из разделов имеет самостоятельное название, которое отражает содержание помещенного в них текста. Содержание глав и параграфов должно соответствовать теме ВКР и в совокупности полностью ее раскрывать. Изложение материала должно логически переходить из одного раздела в другой; все главы и параграфы работы должны последовательно решать поставленные во введении задачи. Поэтому названия (заголовки) глав и параграфов должны соответствовать по своей сути формулировкам этих задач. Каждая глава должна заключаться конкретными выводами - обобщениями. Их количество также примерно должно соответствовать количеству поставленных в работе задач. Все главы выпускной квалификационной работы должны заканчиваться выводами.

**Первая глава ВКР<sup>5</sup>** является, как правило, теоретико-методологической. Здесь рассматриваются ключевые теории (по теме ВКР) и их связь с конкретными вопросами выпускной квалификационной работы. Содержание первой главы сводится к рассмотрению сущности рассматриваемой проблематики, описанию состояния ее решения на современном этапе, кроме этого, в ней же приводятся изложенные в научной литературе теоретические концепции, научные положения и важнейшие понятия по избранной теме, а также методика проведения исследования.

**Вторая глава ВКР<sup>6</sup>**, как правило, отражает вклад автора в исследуемую проблему. Во второй главе приводится экспериментальное обоснование или разработка собственных алгоритмов решения, поставленных в ВКР задач, обоснование методов экспериментальных исследований, достоверности и репрезентативности используемой информации. Здесь приводятся результаты логических выводов, подкрепляющих и доказывающих правильность подходов автора к решению поставленных задач, раскрывается новизна.

В тексте (приложениях) могут располагаться таблицы, схемы, графики, диаграммы и т.д., иллюстрирующие или подтверждающие основные выводы и мысли автора. Как правило, вторая глава — это анализ предмета исследования.

**Заключение представляет собой краткое** логически стройное изложение главных полученных результатов и их соотношение с общей целью, гипотезой и задачами исследования по решению поставленной проблемы.

Заключение взаимосвязано с введением. В заключении отражается актуальность темы исследования (в настоящем времени, а не в будущем) – 4-6 абзацев.

Затем излагаются выводы: их должно быть не менее 7 (более возможно, рекомендуется нечётное количество). Выводы в заключении должны иметь взаимосвязь с выводами в главах, но не повторять их. В выводах указывается как и какие задачи решены, подчеркивается, что цель достигнута (обозначается как достигнута). Обязательно указывается подтвердились ли гипотезы и приводятся доказательства подтверждения гипотез. Выводы обязательно нумеруются.

В заключении указывается: где и какие разработки применяются или приняты для использования, когда и на каких конференциях, симпозиумах и семинарах автором (авторами) были представлены результаты по теме ВКР.

Объём заключения, как правило, 6-15 страниц.

**В списке использованных источников** в обязательном порядке указываются те документы, материалы, периодическая печать, литература, которые использованы в исследовании. Не следует делать список слишком большим; недопустимо также включать в него тексты, не имеющие отношения к исследуемой проблеме.

<sup>5</sup> Содержание первой главы определяется конкретной ОПОП. Приведенные рекомендации являются примерными.

<sup>6</sup> Содержание второй главы определяется конкретной ОПОП. Приведенные рекомендации являются примерными

Составление списка использованных источников и литературы - один из важнейших этапов работы над исследованием, поскольку отражает самостоятельный, творческий подход ее автора к отбору научной литературы и изучению избранной проблемы и позволяет судить о степени серьезности и обоснованности проведенного исследования.

При необходимости в библиографическом списке могут быть, например, такие разделы, как:

1. Нормативные правовые акты;
2. Документы архивов;
3. Справочные и статистические издания;
4. Учебные и учебно-методические издания;
5. Научные монографии и статьи;
6. Диссертации и авторефераты.
7. Периодическая печать;
8. и другие.

Список периодических и учебных изданий, литературы, диссертаций и авторефератов формируется по алфавиту фамилий авторов и заглавий книг/статей.

**Приложения** включаются только в том случае, если имеются дополнительные и вспомогательные материалы, загромождающие текст основной части ВКР и на них есть ссылки в самой работе.

В качестве приложений возможно включать следующие материалы:

- акт внедрения результатов исследования в производство или в учебный процесс;
- заявка на патент или полезную модель;
- научная статья, опубликованная или представленная к публикации;
- отчет о НИР, представленный на конкурс студенческих работ;
- макеты устройств, пакеты прикладных программ, информация о докладах на конференциях по теме ВКР и др.
- список опубликованных научных работ по теме исследования (при их наличии);
- протоколы проведенных исследований и т.д.

### **3.3. Оформление выпускной квалификационной работы**

#### ***Общие требования оформления выпускной квалификационной работы***

Текст должен быть выполнен печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне белой бумаги формата А4 по ГОСТ 9327-60.

Цвет шрифта - чёрный, интервал - полуторный, гарнитура –TimesNewRoman, размер шрифта основного текста – кегль 14 (дополнительный текст – кегль не менее 10), абзацный отступ - 1,25 см. Текст ВКР следует печатать с соблюдением следующих размеров полей: левое – 30 мм, правое - 10 мм, верхнее и нижнее - 20 мм. Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, теоремах, применяя шрифты разной гарнитуры.

Качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения, должны быть четкие линии, буквы, цифры и знаки.

Опечатки, описки и другие неточности, обнаруженные в тексте, допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской с последующим нанесением исправленного текста (графики) машинным или рукописным способом. Наклейки, повреждения листов, помарки не допускаются.

Фамилии, названия учреждений и другие имена собственные в тексте приводят на языке оригинала. Допускается транслитерировать имена собственные и приводить названия учреждений в переводе на русский язык с добавлением (при первом упоминании) оригинального названия. Имена следует писать в следующем порядке: фамилия, имя, отчество

или - фамилия, инициалы через пробелы *в алфавитном порядке*, при этом не допускается перенос инициалов отдельно от фамилии на следующую строку. Фамилии пишутся в алфавитном порядке.

Сокращение русских слов и словосочетаний в тексте ВКР выполняется по ГОСТ 7.12-93, сокращение слов на иностранных европейских языках - по ГОСТ 7.11-2004. Не допускаются сокращения следующих слов и словосочетаний: «так как», «так называемый», «таким образом», «так что», «например». Если в ВКР принята особая система сокращения слов и наименований, то перечень принятых сокращений должен быть приведен в структурном элементе ВКР «Определения, обозначения и сокращения». В тексте ВКР, кроме общепринятых буквенных аббревиатур, допускается использовать введенные их авторами буквенные аббревиатуры, сокращённо обозначающие какие-либо понятия из соответствующих областей знания. При этом первое упоминание таких аббревиатур указывается в круглых скобках после полного наименования, в дальнейшем они употребляются в тексте без расшифровки.

#### **Нумерация разделов, подразделов, пунктов, подпунктов**

Наименования структурных элементов «СОДЕРЖАНИЕ», «ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ОБОЗНАЧЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ» являются заголовками структурных элементов технологической книги.

Заголовки структурных элементов пишутся в середине строки прописными буквами без точки, не подчёркиваются.

Новые главы и основные структурные элементы ВКР (введение, заключение, приложения и т.п.) необходимо начинать с нового листа, а разделы и подразделы продолжать далее.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений. Пример - 1, 2, 3 и т. д.

Подразделы нумеруются в пределах раздела. Номер подраздела включает номер раздела и подраздела, разделённые точкой. Например, E1, E2, K3 и т.д.

Пункты должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого подраздела. Номер пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела и пункта, разделённые точкой. Например, 1.1.1, 1.1.2 и т.д.

Номер подпункта включает номер раздела, подраздела, пункта и порядковый номер подпункта, разделённые точкой. Например, 1.1.1.1, 1.1.1.2 и т. д. Если раздел состоит из одного подраздела, то подраздел не нумеруется. Если подраздел состоит из одного пункта, то пункт не нумеруется. Если пункт состоит из одного подпункта, то подпункт не нумеруется. После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Разделы, подразделы должны иметь заголовки. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов, подразделов.

Заголовки разделов, подразделов следует печатать с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Переносы слов в заголовках не допускаются. Заголовок подраздела не должен быть последней строкой на странице.

Перед каждым элементом перечисления следует ставить дефис. При необходимости ссылки в тексте ВКР на один из элементов перечисления вместо дефиса ставятся строчные буквы в порядке русского алфавита, начиная с буквы а (за исключением ё, з, й, о, ч, ь, ы, ь). Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа.

Например,

- а) текст
- 1) текст
- 2) текст
- б) текст



### **Нумерация страниц**

Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист, задание на ВКР и содержание включают в общую нумерацию страниц, номера страниц на них не проставляют.

Иллюстрации и таблицы, размещенные в тексте на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц. Иллюстрации и таблицы на листе формата А3 (297х420) учитывают, как одну страницу.

Нумерация страниц ВКР и приложений, входящих в состав ВКР, должна быть сквозная.

#### *Формулы*

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку, если они являются длинными и громоздкими, содержат знаки суммирования, произведения, дифференцирования, интегрирования.

Если формула не умещается в одну строку, то она должна быть перенесена после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (-), умножения (x), деления (:), или других математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют. При переносе формулы на знаке, символизирующем операцию умножения, применяют знак «х». Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки.

Если формулы являются простыми, короткими, не имеющими самостоятельного значения и не пронумерованными, то допустимо их размещение в тексте (без выделения отдельной строки).

После формулы помещают перечень всех принятых в формуле символов с расшифровкой их значений и указанием размерности (если в этом есть необходимость). Буквенные обозначения дают в той же последовательности, в которой они приведены в формуле. Первая строка пояснения должна начинаться с абзацного отступа со слова «где» без двоеточия.

Формулы нумеруются сквозной нумерацией в пределах всей ВКР арабскими цифрами. Номер формулы указывают в круглых скобках в крайнем правом положении на строке.

#### *Иллюстрации*

Иллюстрации (чертежи, графики, диаграммы, схемы), помещаемые в технологической книге, должны соответствовать требованиям государственных стандартов Единой системы конструкторской документации. 9.9.2 Все иллюстрации в тексте (графики, чертежи, схемы, диаграммы и др.) размещают непосредственно после первой ссылки на них (или на следующей странице) и обозначают словом «Рисунок».

На все иллюстрации должны быть даны ссылки в тексте.

Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок 1». Иллюстрации должны иметь наименование и при необходимости - пояснительные данные (подрисовочный текст). Если текст пояснительных данных приводится над номером рисунка, то допускается понижение шрифта (кегель 12). Пояснения, приводимые в тексте, выполняются обычным шрифтом (кегель 14).

После номера рисунка ставится тире, наименование пишется с прописной буквы. Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают посередине строки.

Иллюстрации должны выполняться на белой непрозрачной бумаге. Допускается выполнение чертежей, графиков, диаграмм, схем посредством использования компьютерной печати, в том числе и цветные. Если чертежи, схемы, диаграммы, рисунки и /или другой графический материал невозможно выполнить с помощью компьютерной техники, то используют чёрную тушь или пасту.

Фотоснимки размером меньше формата А4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

### **Таблицы**

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Таблицу слева, справа и снизу ограничивают линиями. Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф пунктирными и диагональными линиями не допускается.

Название таблицы, при его наличии, должно отражать её содержание, быть точным, кратким. Его следует помещать над таблицей слева, в одну строку с её номером через тире: «Таблица 1 - Наименование», при этом точку после номера таблицы и наименования не ставят. Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другую страницу. При переносе части таблицы на другую страницу слово «Таблица», её номер и наименование указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другой частью пишут слова «Продолжение таблицы 1». При переносе таблицы на другой лист название таблицы не повторяют и нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую первую часть таблицы, не проводят.

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы. Если строки и графы таблицы выходят за формат страницы, то в первом случае в каждой части таблицы повторяется головка, во втором случае - боковик. При делении таблицы на части допускается её головку или боковик заменять соответственно номером граф и строк. При этом нумеруют арабскими цифрами графы и (или) строки первой части таблицы.

Цифровой материал, как правило, оформляют в виде таблиц.

На все таблицы в тексте должны быть ссылки.

Допускается применять в таблице размер шрифта меньший, чем в тексте (кегель 12). В горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.

Все графы таблицы должны иметь заголовки. Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы, а подзаголовки граф - со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят. Заголовки и подзаголовки граф указывают в единственном числе. Заголовок каждой графы должен располагаться непосредственно над ней. Обозначения, приведенные в заголовках граф таблицы, должны быть пояснены в тексте или графическом материале.

Каждая таблица должна иметь порядковый номер в пределах всей ВКР.

Таблицы, занимающие более половины страницы, рекомендуется выносить в приложения.

### **Оформление библиографических ссылок**

#### *Нормативные правовые акты*

1. Конституция Российской Федерации. – СПб. : Питер, 2016.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 № 51-ФЗ (ред. от 23.05.2016) [Электронный ресурс] Доступ из справ.- правовой системы «КонсультантПлюс».

#### *Книжное издание*

Ашервуд Б. Азбука общения, или Public relations библиотеки = The visible library: Practical public relations for public librarians / Б. Ашервуд ; пер. с англ. И. Ю. Багровой и Р. З. Пановой; науч. ред. Л. М. Иньковой. – М. : Либерия, 2017. – 173 с.

Современная информатика: наука, технология, деятельность / Р. С. Гиляревский, Г. З. Залаев, И. И. Родионов, В. А. Цветкова ; под ред. Ю. М. Арского. – М. : Просвещение, 2017. – 211 с.

Бердичевская Ц. М. Предметные указатели к систематическим каталогам научных библиотек : теория и методика / Ц. М. Бердичевская. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Книга, 2017. – 110 с.

#### *Официальное издание*

О средствах массовой информации : Закон Рос. Федерации: Принят Верховным Советом Рос. Федерации 27 дек. 1991 г. – М. : Республика, 2010. – 46 с.

*Справочник*

Информационные и телекоммуникационные центры : Справочник / ВИНТИ ; Авт.-сост. Цветкова В. А. и др. ; под общ. ред. Арского Ю. М., Нечипоренко В. П. – 3-е изд., испр. и доп. – М. : Просвещение, 2017. – 279 с.

Справочник библиотекаря / науч. ред. А. Н. Ванеев, В. А. Минкина. – СПб. : Профессия, 2017. – 425 с. – (Серия «Библиотека»).

*Словарь*

Иванов И. И. Издательский словарь-справочник / И. И. Иванов. – М. : Наука, 2017. – 471 с. – (Книжное дело).

*Учебное пособие*

Иванов И. И. Информационное общество : учеб. пособие для студентов информ.-библ. фак. / И. И. Иванов ; Челяб. гос. ин-т искусства и культуры. Каф. информ. и библиогр. – Челябинск, 2017. – 75 с.

*Сборник статей*

Повышение квалификации работников системы медиа : проблемы и перспективы : сб. ст. / Респ. мед. библ.-информ. центр М-ва здравоохранения Респ. Татарстан, Казан. гос. акад. культуры и искусств. – Казань : Кнорус, 2017. – 137 с.

*Автореферат диссертации*

Иванов И. И. Информационное общество : Теоретико-методологическое исследование : автореф. дис. ... д-ра пед. наук / Иванов Иван Иванович. – М., 2017. – 36 с.

*Диссертация в виде научного доклада*

Иванов И. И. Принципы построения информационного общества в современной России : дис. в виде науч. докл. ... д-ра техн. наук / Иванов Иван Иванович. – М., 2017. – 40 с.

*Статьи из журналов и периодических сборников*

Развитие представлений о статусе журналиста дореволюционной России / И. И. Иванов // Сов. библиотековедение. – 2017. – № 1. – С. 17–23.

Обслуживание и обмен библиографическими данными // Библиотековедение и библиогр. за рубежом / И. И. Иванов. – 2017. – Вып. 133. – С. 39–51.

*Статьи из продолжающихся изданий*

Средства массовой информации в нравственном воспитании школьников / И. И. Иванов // Массовая библиотека' 93 : Теория и практика : сб. – М., 2017. – С. 29–38.

*Статьи из материалов конференций*

Термины индексирования в составе библиографической записи Российского центра корпоративной каталогизации / Э. Р. Сукиасян // Библиотеки и ассоциации в меняющемся мире : новые технологии и новые формы сотрудничества : Материалы конф. / 4-я Междунар. конф. «Крым 97», Судак, Авт. Респ. Крым, Украина, 7–15 июня 2015. – М., 2017. – Т. 2. – С. 624–626.

*Статьи из сборников научных трудов*

Динамика развития информационного общества в России и мире / И. И. Иванов // Информационное общество: сб. науч. тр. / ГПНТБ СО РАН. – Новосибирск, 2017. – С. 117–148.

### **3.4. Защита выпускной квалификационной работы**

#### ***Предварительная защита выпускной квалификационной работы***

Предварительная защита проходит в виде устного выступления обучающегося на расширенном заседании выпускающей кафедры.

Для допуска к предварительной защите обучающийся должен иметь готовую ВКР, проверенную и одобренную руководителем. Кроме текста ВКР необходимо иметь презентацию. Обучающийся должен подготовить текст доклада для выступления перед аудиторией.

Доклад, озвученный на предварительной защите, должен содержать ключевые идеи, отображенные в ВКР. Общая продолжительность доклада на предварительной защите не превышает 10 минут.

Во время презентации работы считается допустимым спрашивать мнение преподавателя по некоторым вопросам.

Доклад обучающегося на предварительной защите должен иметь следующую структуру:

- вступление продолжительностью от полутора до двух минут. За это время обучающийся знакомит слушателей с формулировкой темы ВКР и раскрывает актуальность исследования с научной и практической точек зрения;

- озвучивание целей и задач, поставленных в ВКР, объект, предмет исследования, гипотезы, новизны работы, теоретической и практической значимости. На эту часть предварительной защиты отводится от двух до трех минут доклада;

- методики проведенных исследований, позволивших разрешить поставленные задачи. Эта часть доклада в обязательном порядке сопровождается иллюстрационным материалом. Все тезисы подтверждаются таблицами, графиками и схемами;

- структура работы. Работа состоит из введения, двух глав (по три параграфа в каждой), заключения, списка литературы, приложения.

- анализ результатов исследования;

- рекомендации

- выводы. Данная часть выступления подводит черту под итогами работы и резюмирует полученные в ходе выполнения ВКР результаты.

В докладе неуместно использование единственного числа: «я провел изыскания», «я выполнил работу», лучшей формой принято считать множественное число: «мы провели изыскание», «была выполнена работа по...», «по нашему мнению...» и так далее.

Процедура принятия решения по предварительной защите ВКР определяется Положением о кафедре. Решение кафедры по итогам предзащиты оглашается обучающемуся после окончания заседания кафедры. Решение оформляется выпиской из протокола заседания кафедры, которая передается в учебный офис не позднее следующего дня после заседания кафедры.

### ***Процедура защиты выпускной квалификационной работы на заседании ГЭК***

Порядок защиты выпускных квалификационных работ определяется Положением о ГИА и Регламентом работы ГЭК.

Защита проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее 2/3 членов от полного списочного состава комиссии, утвержденного руководством вуза в торжественной обстановке, публично.

Схематично процедура защиты включает следующие стадии:

- рекомендованное время выступления обучающегося по теме выпускной квалификационной работы – 7–10 минут. В докладе с использованием презентации и других материалов кратко излагаются актуальность работы, цель и задачи, структура работы, освещаются научная и практическая значимость полученных результатов, формулируются рекомендации и выводы;

- оглашение отзыва руководителя ВКР, справки о внедрении ее результатов (при наличии);

- ответы на вопросы председателя и членов государственной экзаменационной комиссии.

После публичного заслушивания всех выпускных квалификационных работ, представленных на защиту, государственная экзаменационная комиссия принимает решение об оценке каждому обучающемуся.

Результаты защиты ВКР определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного итогового испытания (защиты ВКР).

В случае неудовлетворительной оценки, полученной на защите выпускной квалификационной работы, имеет право повторно пройти государственную итоговую аттестацию, в порядке и сроке, установленными федеральными нормативными правовыми актами и локальными актами Университета.

Обучающийся имеет право на апелляцию. Порядок подачи и рассмотрения апелляций регулируется Положением о ГИА и Регламентом работы апелляционных комиссий.

Наиболее перспективные (инновационные) в теоретическом и практическом плане ВКР могут быть рекомендованы к опубликованию, а также представлены к участию в конкурсе научных студенческих работ. Авторы таких работ могут быть рекомендованы в магистратуру.

### **3.5. Примерная тематика выпускных квалификационных работ**

1. Программа итоговой государственной аттестации.
2. Проект фуд-трака с концепцией «бургеры».
3. Проект кафе форма «goout» на фудкорте.
4. Проект ресторана высокой кухни с сет-меню.
5. Проект кафе-гриль на 70 мест.
6. Проект ресторана сербской кухни.
7. Проект концепции фуд-холла.
8. Проект ресторана быстрого питания.
9. Проект фуд-бокса.
10. Проект кафе национальной кухни на 45 мест.
11. Проект молодежного кафе с коктейль - баром на 60 мест.
12. Проект сетевого кафе с dark kitchen.
13. Изучение качественных характеристик готовых сладких блюд с полисахаридными добавками.
14. Проект детского кафе с концепцией «Puppen Haus» (кукольный дом)..
15. Проект кафе - шашлычной на 45 мест.
16. Проект дорожного кафе для трассы М-5.
17. Проект кафе «no format» с танцполом.
18. Сравнительная оценка интенсивности окисления в жирах животного происхождения.
19. Проект кафе общего типа на 56 мест.
20. Проект ресторана с французской кухней на 90 мест.
21. Проект ресторана на 70 мест с пивным баром на 30 мест.
22. Проект кафе русской кухни на 50 мест.
23. Проект пиццерии в формате «take away».
24. Проект ресторана с банкетным залом 85 мест.
25. Проект кафе-гриль на 35 мест с пивным баром.
26. Проект кафе молодежного с диско баром.
27. Проект ресторана на 100 мест с коктейль-баром.
28. Проект пиццерии на 40 мест.
29. Проект ресторана на 100 мест.
30. Проект ресторана армянской кухни 170 мест.
31. Проект ресторана с коктейль баром 95 мест.
32. Проект ресторана на 70 мест с кофейней на 35 мест.
33. Проект фуд-трака с концепцией «вегетарианская пища».
34. Проект спорт - бара на 55 мест.
35. Проект кафе на 62 места.
36. Проект кафе-закусочной на 72 места.
37. Проект кафе на 60 мест с пивным баром на 25 мест.
38. Проект ресторана 1 класса на 70 мест с винным баром на 20 мест.
39. Проект кафе-бистро на 40 мест.
40. Проект демократичного ресторана на 70 мест с банкетным залом на 16 мест.

41. Проект авторского корнера с блюдами из локальных продуктов.
42. Проект кафе молодежного на 75 мест с коктейль-баром на 25 мес.
43. Проект фиш-хауса.
44. Проект кафе на 50 мест с диско - баром на 30 мест.
45. Проект ресторана быстрого питания на 70 мест.
46. Проект ресторана с итальянской кухни на 90 мест.
47. Проект пиццерии на 100 мест с пивным баром на 30 мест.
48. Проект чайханы при торгово-развлекательном комплексе.
49. Проект кафе японской кухни на 36 мест.
50. Проект ресторана с десертным баром 65 мест.
51. Проект ресторана с пивным баром 72 места.
52. Проект кафе при фитнес клубе на 65 мест.
53. Проект кафе башкирской кухни на 65 мест.
54. Проект кафе с десертным баром на 75 мест.
55. Проект кафе с пивным баром на 45 мест.
56. Проект цеха мясных полуфабрикатов производительностью 150 кг в сутки для розничной продажи.
57. Проект ресторана грузинской кухни на 120 мест с гриль – баром на 20 мест.
58. Проект кафе - пирожковой на 30 мест.
59. Проект кафе с банкетным залом на 64 места.
60. Проект школьной столовой на 100 посадочных мест с буфетом.
61. Проект кафе-шашлычной на 75 мест с пивным баром на 20 мест.
62. Проект столовой при заводе на 150 мест.
63. Проект пиццерии на 60 мест с пивным баром на 20 мест.
64. Проект ресторана азиатской кухни на 55 мест.
65. Проект кафе – чебуречной на 30 мест.
66. Технология производства чайных напитков с антиоксидантной активностью.
67. Проект кафе - бистро на 35 мест.
68. Проект кафе- кондитерская на 25 мест.
69. Проект ресторана европейской кухни на 145 мест.
70. Изучение качественных характеристик готовых сладких блюд с полисахаридными добавками.
71. Исследование характеристик, определяющих потребительские свойства наноструктурированных БАД к пище.
72. Характеристика продуктов на основе биотрансформированных форм йода.
73. Проект кафе-кондитерской на 45 мест с кофейным баром на 25 мест.
74. Проект кафе при гостиничном комплексе с десертным баром на 75 мест.
75. Оценка качественных характеристик напитков на основе гидроколлоидов.
76. Проект кафе казахской кухни на 90 мест.
77. Проект ресторана на 115 мест при гостинице на 100 мест.
78. Технология производства цельномолочной продукции, обогащенной биодоступными формами.
79. Проект ресторана на 60 мест с салат -баром на 25 мест.
80. Проект кафе-бистро на 45 мест с магазином кулинарии.
81. Технология производства йодосодержащих биологически активных добавок
82. Проект кафе детского на 40 мест с баром мороженое на 10 мест.
83. Сравнительная оценка интенсивности окисления в кулинарной продукции.
84. Разработка технологии производства соков с антиоксидантной активностью.
85. Изучение качественных характеристик готовых сладких блюд с полисахаридными добавками.
86. Проект ресторана быстрого питания на 100 мест.
87. Проект кафе на 70 мест с мучным цехом.
88. Проект ресторана класса Люкс на 50 посадочных мест.

89. Проект цеха по производству мясных натуральных полуфабрикатов мощностью 1500 кг.
90. Разработка ассортимента кондитерских изделий кафе-кондитерской при гостинице
91. Проект цеха по производству мясных натуральных полуфабрикатов мощностью 800 кг. в смену.
92. Повышение биологической и пищевой ценности круп и разработка рецептур первых и вторых блюд.
93. Разработка нового ассортимента салатов в ресторане на 50 мест.
94. Разработка технологии и рецептур нового ассортимента десертов функционального назначения.
95. Ресторан европейской кухни при гостинице на 95 мест
96. Проект комбината детского питания.
97. Разработка меню и организация работы производства ресторана функционального питания
98. Разработка функциональных продуктов на основе растительного сырья.
99. Организация деятельности производства семейного ресторана с русской кухни
100. Проект ресторана национальной кухни на 50 мест.
101. Разработка технологии десертов антиоксидантной направленности.
102. Разработка новых видов продукции общественного питания повышенной пищевой ценности.
103. Разработка меню кафе с салат баром при комплексе для семейного отдыха
104. Исследования технологических факторов, влияющих на качество продукции.
105. Проект кафе кондитерской на 40 мест.
106. Организация производства и разработка меню ресторана кейтеринговых услуг
107. Детское кафе с коктейль баром на 40 мест при комплексе для семейного отдыха
108. Организация работы кондитерского цеха по производству мучных кондитерских изделий функционального назначения
109. Разработка меню молекулярной кухни для ресторана
110. Разработка меню для бара при фитнес клубе на 10 посадочных мест

### **3.6 Основная и дополнительная литература, необходимая для выполнения выпускной квалификационной работы**

а) основная литература:

- Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / Под ред. докт. техн. наук, проф. А.С. Ратушного.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017.-336 с.
- Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр : ИНФРА-М, 2017. – 560с.
- Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / А.Т.Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020.-496 с.
- Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Е.Ю.Райкова.- М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017.-412с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Под ред. проф. А.Т.Васюковой.-2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К».2017. – 208с.
- Теплов В.И. Физиология питания: Учебное пособие для бакалавров / В.И.Теплов, В.Е.Боряев.-3-е изд., перераб. и доп.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017.-456с.
- Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А.Т.Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. проф. А.Т. Васюковой -М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019.-416с.

- Управление проектами : учебник / под ред. Н.М.Филимоновой, Н.В.Моргуновой, Н.В.Родионовой. – М.: ИНФРА-М,2018. – 349 с. – (Высшее образование : Бакалавриат).
- Кисленко В.Н. Пищевая микробиология : микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебник / В.Н.Кисленко, Т.И. Дячук. – М.:ИНФРА-М,2018. – 257 с.
- Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум/Под ред.Л.П.Липатовой.-2-е изд., испр. И доп.-М.:ФОРУМ:ИНФРА-М,2018.-376с.
- Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров/Л.Г.Елисеева, Т.Г.Родина, А.В.Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2017.-930с.
- Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров/Е.Ю.Райкова. -М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2017.-412с.
- Чебакова Г.В., Данилова И.А. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учеб. пособие.-М.:ИНФРА-М,2019.-304с.
- Ильяшенко Н.Г. Микроорганизмы и окружающая среда : учеб. пособие / Н.Г.Ильяшенко, Л.Н.Шабурова. – 2-е изд, перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М,2018. – 195 с.
- Аминов С. С. «Технология продукции общественного питания», ИНФРА-М, 2016  
<http://znanium.com/catalog/product/520513>
- Васюкова А.Т. «Проектирование предприятий общественного питания», изд-во Дашков и К, 2018  
<http://znanium.com/catalog/product/430289>
- Васюкова А.Т. Любецкая Т. Р. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», изд-во Дашков и К, 2017  
<http://znanium.com/catalog/product/512131>
- Васюкова А.Т., Славянский А. А., Куликов Д. А. «Технология продукции общественного питания», изд-во Дашков К. 2018  
<http://znanium.com/catalog/product/513905>
- Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли», изд-во ФОРУМ, 2015  
<http://znanium.com/catalog/product/484856>
- Джабоева А. С., Тамова М. Ю. «Технология продуктов общественного питания», изд-во Магистр, 2016  
<http://znanium.com/catalog/product/519624>
- Кузьмина Н.М. «Менеджмент персонала корпорации», изд-во ИНФРА-М, 2016  
<http://znanium.com/catalog/product/504863>
- Тихомирова О. Г. «Управление проектами», изд-во ИНФРА-М, 2016  
<http://znanium.com/catalog/product/537343>
- Маюрникова Л. А. «Теоретическая инноватика: научно-инновационная деятельность и управление инновациями», изд-во ГИОРД, 2017  
<http://znanium.com/catalog/product/858253>
- Мрыхина Е. Б. «Организация производства на предприятиях общественного питания», изд-во ФОРУМ, 2015  
<http://znanium.com/catalog/product/493230>
- Фридман А. М. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания», изд-во РИОР, 2016  
<http://znanium.com/catalog/product/516081>
- Фридман А. М. «Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества», изд-во Дашков и К, 2017  
<http://znanium.com/catalog/product/415065>
- Липатова Л. П. «Технология продукции общественного питания», изд-во ФОРУМ. 2016  
<http://znanium.com/catalog/product/518473>
- Сероштан М. В. «Управление качеством», изд-во Дашков и К, 2017  
<http://znanium.com/catalog/product/336613>



б) дополнительная литература

- Ратушный А.С. Всё о еде от А до Я: Энциклопедия / А.С.Ратушный, С.С.Аминов; под ред. докт.техн.наук, проф. А.С. Ратушного -М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017.- 440с.

- Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Тесты/С.А. Страхова - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014.-164с.

- Страхова С. А., Зачесова И. А. «Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения», изд-во ИНФРА-М, 2017

<http://znanium.com/catalog/author/877620c5-372e-11e4-b05e-00237dd2fde2>

- Чебакова Г.В., Зачесова И.А. «Экспертиза качества молока и молочных продуктов», изд-во ИНФРА-М, 2018

<http://znanium.com/catalog/product/973303>

Кольман О.Я., Иванова Г.В., «Разработка технологий получения продуктов функционального назначения с использованием вторичных сырьевых ресурсов растительного происхождения:». Изд-во СФУ, 2016

<http://znanium.com/catalog/product/967757>

- Рязанова О.А., Николаева М.А. «Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания», изд-во ИНФРА-М, 2016

<http://znanium.com/catalog/product/526414>

- Неповинных Н. В. «Теоретическое обоснование и практические аспекты использования пищевых волокон в технологиях молокосодержащих продуктов диетического профилактического питания», изд-во ИНФРА-М, 2017

<http://znanium.com/catalog/product/906417>

- Агарков А. П. «Управление качеством», изд-во Дашков и К. 2017

<http://znanium.com/catalog/product/450883>

- Ломакина О.Б. «Международное торговое дело», изд-во ИНФРА-М, 2018

<http://znanium.com/catalog/product/935691>

- Грибанова И.В. «Товароведение», изд-во РИПО, 2016

<http://znanium.com/catalog/product/949459>

- Волошко Н.И. «Товароведение, экспертиза и стандартизация», изд-во Дашков и К, 2017

<http://znanium.com/catalog/product/414985>

- Афанасенко О.Я. «Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов», изд-во РИПО, 2016

<http://znanium.com/catalog/product/949461>

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

В процессе обучения используются различные образовательные технологии: мультимедийная оргтехника, раздаточный материал.

- удаленным полнотекстовым ресурсам:

а) ЭБС «Znanium.com»

б) ЭБС Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»

в) ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

### **3.7. Содержание контактной и самостоятельной работы**

*Основные формы контактной работы:*

- Практическое задание на основе аналитической ситуационной задачи

*Основные формы самостоятельной работы*

- Практическое задание (кейс), разработанный представителями работодателей и профессионального сообщества

- Практическое задание на основе разработки мини-стартапов и базовых руководств по специальностям индустрии питания для различных форматов и типов предприятий индустрии питания.

#### **IV. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

В связи с тем, что все общекультурные и общепрофессиональные компетенции, а также профессиональные компетенции, отнесенные к тем видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, включаются в набор требуемых результатов освоения программы бакалавриата (п. 5.5. ФГОС ВО), на защиту выпускной квалификационной работы выносятся оценка нижеперечисленных компетенций.

- Общекультурные компетенции ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9.

- Общепрофессиональные компетенции ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5.

- Профессиональные компетенции (в соответствии с видами профессиональной деятельности ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-27, ПК-28, ПК-29).

Оценка сформированности компетенций на защите ВКР осуществляется на основе содержания ВКР, доклада выпускника на защите, ответов на дополнительные вопросы с учетом характеристики профессиональной деятельности выпускника в период прохождения преддипломной практики и отзыва руководителя ВКР.

При оценке сформированности компетенций выпускников на защите ВКР рекомендуется учитывать сформированность следующих составляющих компетенций:

- полнота знаний, оценивается на основе теоретической части работы и ответов на вопросы;
- наличие умений (навыков), оценивается на основе эмпирической части работы и ответов на вопросы;
- владение опытом, проявление личностной готовности к профессиональному самосовершенствованию оценивается на основе содержания ответов на вопросы.

По результатам защиты ВКР оформляется оценочный лист с указанием оценки и уровня сформированности компетенций.

<b>Критерии оценки результатов защиты ВКР</b>	<b>Компетенции</b>
Актуальность и новизна темы	ОК-1, ОК-7, ОПК-3, ОПК-5, ПК-23, ПК-28
Достаточность использованной отечественной и зарубежной литературы по теме	ОК-2, ОК-3, ОК-8, ОПК-3, ОПК-5, ПК-4, ПК-15, ПК-27, ПК-28, ПК-29
Практическая значимость ВКР	ОК-2, ПК-12, ПК-13, ПК-19, ПК-23, ПК-27, ПК-29
Соответствие содержания работы теме, целям и задачам, сформулированным автором, а также соответствие объекта и предмета исследования месту прохождения преддипломной практики	ОК-1, ОК-7, ОПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-14, ПК-16, ПК-23, ПК-28
Использование при написании ВКР материала, полученного в ходе прохождения преддипломной практики, достаточность собранных эмпирических данных для выполнения поставленных задач по доказательству гипотезы ВКР	ОК-9, ОПК – 1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-8, К-9, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-29
Глубина и обоснованность анализа и интерпретации полученных результатов и выводов	ОК-1, ОК-5, ОПК-2, ОПК-4, ПК-15, ПК-20
Четкость и грамотность изложения материала, качество оформления работы	ПК-15, ПК-21, ПК-10, ПК-11, ПК-23, ПК-29, ОПК-2, ОПК-3

Умение вести полемику по теоретическим и практическим вопросам ВКР, глубина и правильность ответов на вопросы членов ГЭК и замечания руководителя ВКР	ОК-1, ОК-6, ОК-7, ПК-15, ПК-21, ПК-23, ПК-29, ОПК-2, ОПК-3
Качество презентации ВКР	ПК-15, ПК-21, ПК-23, ПК-29, ОПК-2, ОПК-3, ОК-1, ОК-4

Типичные недостатки ВКР, влияющие на результат защиты (оценку).

*1. Оформление:*

- наличие неисправленных опечаток и пропущенных строк;
- отсутствие названий таблиц, графиков, гистограмм;
- отсутствие пояснений и условных обозначений к таблицам и графикам;
- отсутствие авторской интерпретации содержания таблиц и графиков;
- отсутствие в работе «Введения», «Заключения», или и того и другого;
- наличие ошибок в оформлении библиографии.
- пропуск в оглавлении отдельных параграфов, глав.

*2. Недостатки основной части работы:*

- использование устаревших источников и материалов;
- наличие фактических ошибок в изложении чужих экспериментальных результатов или теоретических позиций;
  - отсутствие упоминаний важных литературных источников, имеющих прямое отношение к решаемой проблеме и опубликованных в доступной для обучающегося литературе не менее двух лет назад (доступность литературы обоснована наличием текстов в научных библиотеках г. Москвы);
  - использование больших кусков чужих текстов без указания их источника (в том числе – ВКР других обучающихся);
  - отсутствие анализа зарубежных работ, посвященных проблеме исследования;
  - отсутствие анализа отечественных работ, посвященных проблеме исследования;
  - теоретическая часть не завершается выводами и формулировкой предмета собственного практического исследования;
  - название работы не отражает её реальное содержание;
  - работа распадается на две разные части: теоретическую и практическую, которые плохо состыкуются друг с другом;
  - имеет место совпадение формулировки проблемы, цели, задач работы;
  - в работе отсутствует интерпретация полученных результатов, выводы построены как констатация первичных данных;
  - полученные результаты автор не пытается соотнести с результатами других исследователей, чьи работы он обсуждал в теоретической части;
  - автор использует данные других исследователей без ссылки на их работы, где эти результаты опубликованы.

### Шкала оценивания выпускной квалификационной работы

Описание критериев оценивания результатов защиты ВКР	Оценка ВКР/ Уровень сформированности компетенций
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Тема работы соответствует проблематике направления;</li> <li>– в работе правильно определены объект и предмет исследования;</li> <li>– в работе обучающийся продемонстрировал понимание закономерностей развития и знание практики;</li> <li>– содержание работы показывает, что цели исследования достигнуты, конкретные задачи получили полное и аргументированное решение;</li> </ul>	<p>«ОТЛИЧНО»</p> <p>/</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– сбор фактического материала осуществляется с использованием адекватных методов и методик;</li> <li>– анализ фактического материала осуществляется с применением средств;</li> <li>– фактический материал репрезентативен (по числу использованных методик и объему выборки);</li> <li>– в работе отсутствуют фактические ошибки;</li> <li>– в работе получены значимые результаты и сделаны убедительные выводы;</li> <li>– отсутствуют элементы плагиата;</li> <li>– оформление работы соответствует требованиям;</li> <li>– структура работы отражает логику изложения процесса исследования;</li> <li>– в работе ставятся цели и перечисляются конкретные задачи исследования, делаются аргументированные умозаключения и приводятся выводы по всем главам работы;</li> <li>– в заключении обобщается весь ход исследования, излагаются основные результаты проведенного анализа, подчеркивается практическая значимость предложений и разработок;</li> <li>– список использованной литературы составлен в соответствии с правилами библиографического описания и насчитывает число источников, достаточное для раскрытия темы исследования;</li> <li>– работа не содержит орфографических ошибок, опечаток и других технических погрешностей;</li> <li>– язык и стиль изложения соответствует нормам русского языка;</li> <li>– обучающийся демонстрирует знание терминологической базы исследования, умение оперировать ею;</li> <li>– умение пользоваться научным стилем речи;</li> <li>– умение представить работу в научном контексте;</li> <li>– умение концептуально и системно рассматривать проблему исследования;</li> <li>– имеется положительный отзыв руководителя ВКР о работе обучающегося в период написания ВКР;</li> <li>– обучающийся на защите проявил достаточный уровень знания и понимания теоретических проблем, связанных с темой исследования;</li> <li>– обучающийся на защите проявил достаточное понимание практических проблем, связанных с темой исследования;</li> <li>– доклад/ презентация полно, аргументированно и наглядно представляет результаты исследования;</li> <li>– обучающийся отвечает на все заданные вопросы правильно, предоставляя полную и развернутую информацию.</li> </ul>	<p>Уровень сформированности компетенций «ВЫСОКИЙ»</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Содержание работы соответствует изложенным выше требованиям, предъявляемым к работе с оценкой «отлично»;</li> <li>– анализ конкретного материала в работе проведен с незначительными отступлениями от требований, предъявляемых к работе с оценкой «отлично»;</li> <li>– фактический материал в целом репрезентативен;</li> <li>– структура работы в основном соответствует изложенным требованиям;</li> <li>– выводы и/или заключение работы неполны;</li> <li>– оформление работы в основном соответствует изложенным требованиям;</li> <li>– работа содержит ряд орфографических ошибок, опечаток, есть и другие технические погрешности;</li> </ul>	<p>Оценка «ХОРОШО» / Уровень сформированности компетенций «ПРОДВИНУТЫЙ»</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся демонстрирует знание основных исследуемых понятий, умение оперировать ими;</li> <li>– обучающийся демонстрирует умение анализировать информацию в области предмета исследования;</li> <li>– обучающийся демонстрирует умение защитить основные положения своей работы;</li> <li>– на защите проявил недостаточный уровень знания и понимания теоретических проблем, связанных с темой исследования;</li> <li>– обучающийся на защите не проявил достаточно понимания практических проблем по теме исследования;</li> <li>– допускает единичные (негрубые) стилистические и речевые погрешности;</li> <li>– имеется положительный отзыв руководителя ВКР о работе обучающегося в период написания ВКР;</li> <li>– обучающийся отвечает на большую часть (порядка 70%) заданных вопросов членов государственной комиссии правильно.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Содержание работы не соответствует одному или нескольким требованиям, предъявляемым к работе с оценкой «хорошо»;</li> <li>– обучающийся на защите не проявил достаточного знания и понимания теоретических проблем, связанных с темой исследования;</li> <li>– фактический материал недостаточно репрезентативен (по числу использованных методик или по объему выборки);</li> <li>– анализ материала проведен поверхностно, без использования обоснованного и адекватного метода интерпретации языковых или литературных фактов;</li> <li>– исследуемый материал недостаточен для мотивированных выводов по заявленной теме;</li> <li>– в работе допущен ряд фактических ошибок;</li> <li>– отсутствуют выводы по главам, заключение не отражает теоретической значимости результатов исследования;</li> <li>– список использованной литературы содержит недостаточное число источников, доля современных источников не соответствует требованиям;</li> <li>– оформление работы в целом соответствует изложенным выше требованиям;</li> <li>– в работе много орфографических ошибок, опечаток и других технических недостатков;</li> <li>– список использованной литературы оформлен с нарушением правил библиографического описания источников;</li> <li>– речь обучающегося не соответствует нормам русского научного стиля речи;</li> <li>– на защите обучающийся проявил недостаточный уровень знания и понимания теоретических и практических проблем, связанных с темой исследования;</li> <li>– обучающийся демонстрирует компилятивность теоретической части работы, недостаточно глубокий анализ материала;</li> <li>– обучающийся на защите демонстрирует посредственную защиту основных положений работы;</li> <li>– имеются стилистические и речевые ошибки;</li> <li>– имеется положительный отзыв руководителя ВКР о работе обучающегося в период написания ВКР;</li> <li>– обучающийся при ответе на вопросы членов государственной комиссии допускает ошибки, неточности.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» /</p> <p style="text-align: center;">Уровень сформированности компетенций «Пороговый»</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– Содержание работы не соответствует требованиям, предъявляемым к работам с оценкой «удовлетворительно»;</li> <li>– в работе установлены части, написанные иным лицом;</li> <li>– работа выполнена несамостоятельно, обучающийся на защите не может обосновать результаты представленного исследования;</li> <li>– сбор и анализ фактического материала носит фрагментарный, произвольный и/или неполный характер;</li> <li>– в работе много фактических ошибок;</li> <li>– фактический материал недостаточен для раскрытия заявленной темы;</li> <li>– структура работы нарушает требования к изложению хода исследования;</li> <li>– выводы отсутствуют или не отражают теоретические положения, обсуждаемые в соответствующих главах работы;</li> <li>– список используемой литературы не отражает проблематику, связанную с темой исследования, отсутствуют современные источники;</li> <li>– оформление работы не соответствует предъявляемым требованиям;</li> <li>– в работе много орфографических ошибок, опечаток и других технических недостатков;</li> <li>– список используемой литературы оформлен с нарушением правил библиографического описания источников;</li> <li>– язык не соответствует нормам русского научного стиля речи;</li> <li>– на защите обучающийся проявил низкий уровень знания и понимания теоретических проблем, связанных с темой исследования;</li> <li>– доклад/ презентация не отражает результатов исследования;</li> <li>– обучающийся не способен (отказывается) ответить на вопросы членов государственной комиссии</li> </ul>	<p>Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» /</p> <p>Уровень сформированности компетенций «НЕДОСТАТОЧНЫЙ»</p>
--	---

Результаты защиты ВКР заносятся в оценочный лист (Приложение 7).

Защита выпускной квалификационной работы оценивается с учетом:

1. Содержания и формальных критериев ВКР
2. Отзыва руководителя ВКР
3. Качества презентации ВКР и ответов обучающегося на вопросы членов государственной комиссии

Общую оценку за выпускную квалификационную работу выводят члены государственной экзаменационной комиссии на коллегиальной основе с учетом соответствия содержания заявленной темы, глубины ее раскрытия, соответствия оформления принятым стандартам, владения теоретическим материалом, грамотности его изложения, проявленной способности выпускника продемонстрировать собственное видение проблемы и умение мотивированно его обосновать.

После окончания защиты выпускных квалификационных работ государственной экзаменационной комиссией на закрытом заседании (допускается присутствие руководителей выпускных квалификационных работ) обсуждаются результаты защиты и большинством голосов выносится решение об уровне сформированности компетенций, выносимых на государственную итоговую аттестацию, и выставляется соответствующая оценка.

В качестве типовых контрольных заданий для оценки освоения образовательной программы приведены темы ВКР. На основании защиты ВКР государственная комиссия судит о том, умеет ли обучающийся самостоятельно творчески мыслить, критически оценивать факты, систематизировать и обобщать материал, выделять в этом материале главное,

использовать современные научные подходы и технологии, а также видит ли обучающийся пути применения результатов своей работы на практике.

Решение о соответствии компетенций выпускника требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного сервиса» при защите выпускной квалификационной работы принимается членами государственной экзаменационной комиссии.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенный обзор литературы, логичное, последовательное изложение результатов исследования с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Работа должна иметь положительный отзыв научного руководителя. Доклад четко структурирован, логичен, полностью отражает суть работы, даны исчерпывающие ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии.

Оценка «хорошо» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенный обзор литературы, логичное, последовательное изложение результатов исследования с соответствующими выводами, но имеет недостаточный уровень анализа результатов. Работа должна иметь положительный отзыв научного руководителя. Доклад четко структурирован, логичен, полностью отражает суть работы, даны ответы на большинство вопросов членов экзаменационной комиссии.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, но имеет поверхностный анализ результатов исследования, невысокий уровень теоретического обзора рассматриваемой темы, просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения и выводы. В отзыве научного руководителя имеются особые замечания по содержанию работы. Доклад структурирован, не логичен, не полностью отражает суть работы, даны ответы на большинство вопросов членов экзаменационной комиссии.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая не содержит анализа проведенных исследований, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях выпускающей кафедры. В работе нет выводов или они носят декларативный характер. В отзыве научного руководителя имеются серьезные критические замечания. При защите выпускной квалификационной работы выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, при ответе допускает существенные ошибки, имеются замечания к презентационному материалу.

## **V. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИИ**

### **Порядок подачи апелляций**

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания, и (или) несогласии с результатами государственного аттестационного испытания (только по итогам государственного экзамена).

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

### **Порядок рассмотрения апелляции**

Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, а также выпускную квалификационную работу, отзыв.

Апелляция не позднее 2 рабочих дней со дня подачи рассматривается на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию. Заседание апелляционной комиссии может проводиться в отсутствие обучающегося, подавшего апелляцию, в случае его неявки на заседание апелляционной комиссии.

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 процедуры проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае удовлетворения апелляции результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные приказом ректора Университета.

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного аттестационного испытания.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного аттестационного испытания и выставления нового.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии председателя или одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в университете (институте/филиале) в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

## **VI. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**



Для организации **самостоятельной работы** обучающихся в период подготовки к процедуре защиты ВКР используется:

- библиотечный фонд вуза, расположенный по адресу: г. Москва, ул. Талалыхина, д.31 каб №202;

- **помещение для самостоятельной работы** – читальный зал каб.202, оснащенный компьютерной техникой: 20 компьютеров со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно- справочным системам, 2 принтера, ксерокс.

**Компьютеры для обучающихся** оснащенные следующим лицензионно-программным обеспечением:

*Windows 7 Professional Rus x64. Лицензия № ..... Дата выдачи лицензии .*

*Срок действия лицензии: бессрочно.*

*Windows 7 Professional Rus x64. Лицензия №61271577. Дата выдачи лицензии 12.12.2012г.*

*Срок действия лицензии: бессрочно.*

*Microsoft Office Pro plus Rus 2010. Лицензия №61076313, №61271506 . Дата выдачи лицензии 29.10.2012г. Срок действия лицензии: бессрочно.*

*7-Zip Свободно распространяемое ПО.*

*K-Lite Свободно распространяемое ПО.*

*Adobe Reader XI Свободно распространяемое ПО.*

*Kaspersky Endpoint Security 10.*

*Лицензия 156А-000451-567ВА011.*

*Сублицензионный договор KB-1723 от 19.09.2017 г. Срок действия лицензии: 1 год. С последующим продлением.*

*«КонсультантПлюс». Договор об информационной поддержке Б/Н*

*от 11 ноября 2016 г. Бесплатный общий доступ обучающихся. Срок действия договора: бессрочно.*

#### • Электронно-библиотечные системы (ЭБС)

Наименование разработки в электронной форме	Доступность	Срок действия договора
Электронно-библиотечная система (ЭБС) «Znaniy.com»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет	Действующая ЭБС: ООО «ЗНАНИУМ» Контракт № 0373100036520000006 от 23.07.2020 г.
ЭБС «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет	Договор № РТ-048/20 от 16.03.2020 г.
ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет	Договор №557-12/19 от 17.01.2020г

Предзащита ВКР и защита ВКР проходит в учебной аудитории №106 (ул.Талалыхина, д.31).

**Материально техническое оснащение ауд. №106:** проектор, ноутбук, интерактивная доска, кафедра, доска чертежная.

### VII. СРЕДСТВА АДАПТАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ К ПОТРЕБНОСТЯМ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ (ОВЗ)

(при наличии факта зачисления обучающихся с конкретной нозологией)

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится

университетом (институтом/филиалом) с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

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

- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с председателем и членами государственной экзаменационной комиссии);

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

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

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

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

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

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Университет (институт/филиал) обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной

форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

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

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).

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И  
УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»  
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

**Мега-факультет «Технологии пищевых продуктов и технологического менеджмента»**

**Кафедра «Персонализированная диетология, ресторанный и гостиничный бизнес»**

УТВЕРЖДАЮ  
Зав. кафедрой

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_  
от обучающегося группы \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » 2020 г.

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_ направление подготовки

### ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить мне тему выпускной квалификационной работы: \_\_\_\_\_

и руководителя \_\_\_\_\_

Обучающийся \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_  
(подпись)

**Отметки кафедры:**

Утвердить руководителем выпускной квалификационной работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (фамилия, инициалы)

\_\_\_\_\_ (ученая степень, ученое звание)

Институт (филиал) \_\_\_\_\_  
 Кафедра \_\_\_\_\_  
 Направление подготовки \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
 Зав. кафедрой  
 «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

**ЗАДАНИЕ  
 НА ВЫПОЛНЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Обучающемуся \_\_\_\_\_  
*(Фамилия, имя, отчество)*

1. Тема: \_\_\_\_\_

2. Срок сдачи ВКР: \_\_\_\_\_  
 фундаментальные научные труды, учебная литература, справочная литература, нормативные

3. Исходные данные по работе: \_\_\_\_\_  
 правовые документы, документы организации-базы преддипломной практики

4. Содержание ВКР:  
 Введение  
 Глава 1. \_\_\_\_\_

Глава 2. \_\_\_\_\_

Заключение

5. Консультанты по работе (с указанием относящихся к ним разделов):

Раздел	Консультант	Подпись, дата	
		Задание выдал	Задание принял

Дата выдачи задания \_\_\_\_\_

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_  
*(подпись)* *(ученая степень, ученое звание, фамилия И.О.)*

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_  
*(подпись)* *(фамилия И.О.)*

## Приложение 3

**КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВЫПОЛНЕНИЯ ВКР**

№ раздела	Содержание раздела	Срок	
		Начала	Окончания
1	Подбор и изучение литературы	1 неделя	5 неделя
2	Разработка 1-й главы	1 неделя	6 неделя
3	Проверка 1-й главы руководителем и доработка ее по замечаниям руководителя	1 неделя	6 неделя
4	Разработка 2-й главы	2 неделя	7 неделя
5	Проверка 2-й главы руководителем и ее доработка	2 неделя	2,5 недель
6	Написание введения и заключения, представление законченной работы руководителю	7,5 недель	8 недель
7	Проверка руководителем законченной работы	8 недель	8 неделя
8	Доработка ВКР по замечаниям руководителя и оформление работы	8 неделя	9 неделя
9	Представление законченной работы на кафедру	9 неделя	10 неделя

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_  
(подпись) (ученая степень, ученое звание, фамилия И.О.)

Обучающийся \_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия И.О.)

*Приложение 4*

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО  
 ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И  
 УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»  
 (ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

**Мега-факультет «Технологии пищевых продуктов и технологического менеджмента»**

**Кафедра «Персонализированная диетология, ресторанный и гостиничный бизнес»**

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ВКР**

Обучающийся \_\_\_\_\_  
 (Фамилия, имя, отчество)

Учебная группа \_\_\_\_\_

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_  
 (должность, ученая степень и звание)

\_\_\_\_\_  
 (Фамилия, имя, отчество)

**ТЕКСТ ОТЗЫВА**

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Отзыв руководителя – это упорядоченное перечисление качеств выпускника, выявленных в ходе выполнения ВКР. Он составляется в произвольной форме с обязательным освещением следующих основных вопросов:

1. Соответствие содержания ВКР требованиям ФГОС ВО к выпускной квалификационной работе по данному направлению подготовки.
2. Оценка личностных качеств выпускника: самостоятельность, инициативность, ответственность, умение организовать свой труд.
3. Способность делать теоретические обобщения и практические выводы в процессе анализа поставленных в ВКР вопросов.
4. Способность к проведению исследований и оценке их результатов (если они предусмотрены заданием).
5. Степень усвоения, способность и умение использовать знания по изученным дисциплинам в работе над ВКР.
6. Качества, особо выделяющие работу обучающегося.
7. Другие вопросы по усмотрению руководителя.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И  
УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»  
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

**Мега-факультет «Технологии пищевых продуктов и технологического менеджмента»**

**Кафедра «Персонализированная диетология, ресторанный и гостиничный бизнес»**

Направление подготовки .....

Направленность (профиль) .....

## ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

« \_\_\_\_\_ »

Обучающийся

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*подпись*

*ФИО*

Руководитель выпускной  
квалификационной работы

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*подпись*

*ученая степень, ученое звание ФИО*

Руководитель ОПОП

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*подпись*

*ученая степень, ученое звание ФИО*

**Рекомендовать к защите**  
Заведующий кафедрой

к.п.н., доцент \_\_\_\_\_  
протокол заседания кафедры от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г. № \_\_\_\_\_



*Приложение 6***ПОСЛЕДНЯЯ СТРАНИЦА  
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

ВКР выполнена мной самостоятельно. Все использованные в работе материалы и концепции из опубликованной научной литературы и других источников имеют ссылки на них.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)



## Образец оценочного листа защиты ВКР

### ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

#### защиты выпускной квалификационной работы

ФИО обучающегося \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

Направление подготовки...19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».....

Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного сервиса».....

Дата \_\_\_\_\_

№ п/п	Критерии оценки результатов защиты ВКР	Уровень сформированности компетенций («высокий»/ «продвинутый»/ «пороговый»/ «недостаточный»)	Оценка
1.	актуальность и новизна темы ОК-1,ОК-7,ОПК-3, ОПК-5, ПК-23,ПК-28 ОК-1,ОК-7,ОПК-3, ОПК-5, ПК-23,ПК-28		
2.	достаточность использованной отечественной и зарубежной литературы по теме ОК-2, ОК-3, ОК-8, ОПК-3, ОПК-5, ПК-4, ПК-15, ПК-27, ПК-28, ПК-29		
3.	практическая значимость ВКР ОК-2, ПК-12, ПК-13, ПК-19, ПК-23, ПК-27, ПК-29		
4.	соответствие содержания работы теме, целям и задачам, сформулированным автором, а также соответствие объекта и предмета исследования месту прохождения преддипломной практики ОК-1, ОК-7, ОПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-14, ПК-16, ПК-23, ПК-28		
5.	Использование при написании ВКР материала, полученного в ходе прохождения преддипломной практики, достаточность собранных эмпирических данных для выполнения поставленных задач ВКР ОК-9, ОПК – 1, ПК-1,ПК-2, ПК-3, ПК-8, К-9, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-29 ОК-9, ОПК – 1, ПК-1,ПК-2, ПК-3, ПК-8, К-9, ПК-15, ПК-17, ПК-18, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-29		
6.	глубина и обоснованность анализа и интерпретации полученных результатов и выводов ОК-1,ОК-5,ОПК-2, ОПК-4, ПК-15, ПК-20		
7.	четкость и грамотность изложения материала, качество оформления работы ПК-15,ПК-21, ПК-10, ПК-11, ПК-23, ПК-29, ОПК-2, ОПК-3		
8.	умение вести полемику по теоретическим и практическим вопросам ВКР, глубина и правильность ответов на вопросы членов ГЭК и замечания руководителя ВКР ОК-1, ОК-6, ОК-7, ПК-15, ПК-21, ПК-23, ПК-29, ОПК-2, ОПК-3		
9.	Качество презентации ВКР ПК-15, ПК-21, ПК-23, ПК-29,ОПК-2, ОПК-3, ОК-1, ОК-4 ПК-15, ПК-21, ПК-23, ПК-29,ОПК-2, ОПК-3, ОК-1, ОК-4		
<b>Итоговая оценка</b>			

Член ГЭК \_\_\_\_\_  
(подпись)

(ФИО)

Пример оформления схемы

Рисунок 1 - Схема ресурсов системы обработки данных

## Пример оформления таблицы

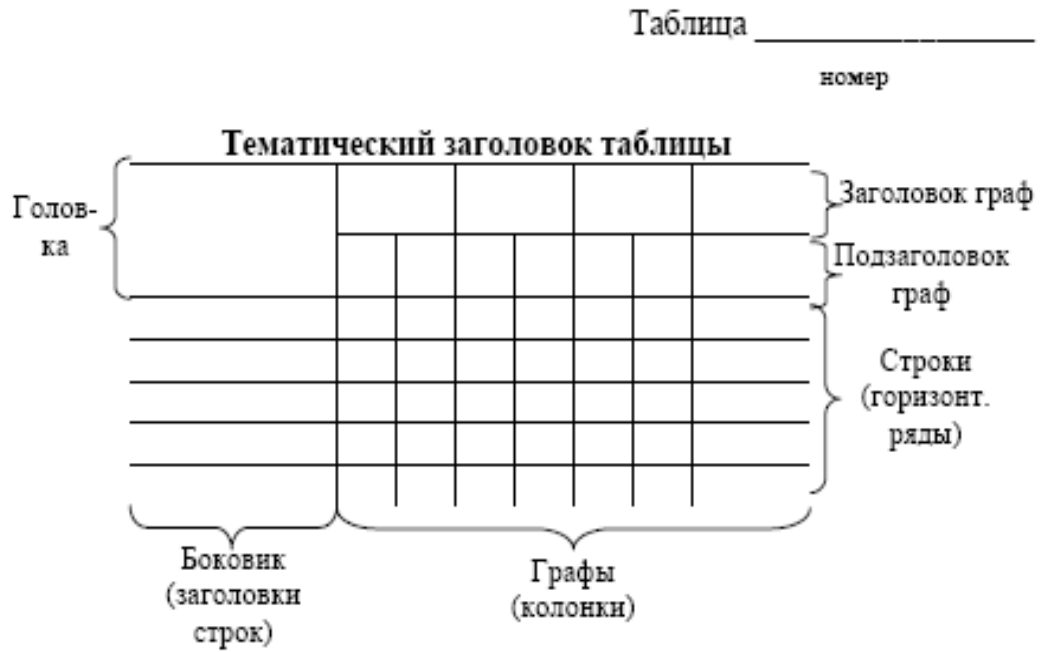


Рисунок 1. Структура таблицы

## Пример оформления перечня принятых сокращений

СМИ – средства массовой информации  
НИР – научно-исследовательская разработка  
ВКР – выпускная квалификационная работа

### Пример оформления перечня принятых терминов

Массовая информация – предназначенные для неограниченного круга лиц печатные, аудио-, аудиовизуальные и иные сообщения и материалы.

Средство массовой информации – периодическое печатное издание, сетевое издание, телеканал, радиоканал, телепрограмма, радиопрограмма, видеопрограмма, кинохроникальная программа, иная форма периодического распространения массовой информации под постоянным наименованием (названием).

### Оформление библиографических ссылок

#### *Нормативные правовые акты*

1. Конституция Российской Федерации. – СПб. : Питер, 2016.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 № 51-ФЗ (ред. от 23.05.2016) [Электронный ресурс] Доступ из справ.- правовой системы «КонсультантПлюс».

#### *Книжное издание*

Ашервуд Б. Азбука общения, или Public relations библиотеки = The visible library: Practical public relations for public librarians / Б. Ашервуд ; пер. с англ. И. Ю. Багровой и Р. З. Пановой; науч. ред. Л. М. Иньковой. – М. : Либерия, 2017. – 173 с.

Современная информатика: наука, технология, деятельность / Р. С. Гиляревский, Г. З. Залаев, И. И. Родионов, В. А. Цветкова ; под ред. Ю. М. Арского. – М. : Просвещение, 2017. – 211 с.

Бердичевская Ц. М. Предметные указатели к систематическим каталогам научных библиотек : теория и методика / Ц. М. Бердичевская. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Книга, 2017. – 110 с.

#### *Официальное издание*

О средствах массовой информации : Закон Рос. Федерации: Принят Верховным Советом Рос. Федерации 27 дек. 1991 г. – М. : Республика, 2010. – 46 с.

#### *Справочник*

Информационные и телекоммуникационные центры : Справочник / ВИНТИ ; Авт.-сост. Цветкова В. А. и др. ; под общ. ред. Арского Ю. М., Нечипоренко В. П. – 3-е изд., испр. и доп. – М. : Просвещение, 2017. – 279 с.

Справочник библиотекаря / науч. ред. А. Н. Ванеев, В. А. Минкина. – СПб. : Профессия, 2017. – 425 с. – (Серия «Библиотека»).

#### *Словарь*

Иванов И. И. Издательский словарь-справочник / И. И. Иванов. – М. : Наука, 2017. – 471 с. – (Книжное дело).

#### *Учебное пособие*

Иванов И. И. Информационное общество : учеб. пособие для студентов информ.-библ. фак. / И. И. Иванов ; Челяб. гос. ин-т искусства и культуры. Каф. информ. и библиогр. – Челябинск, 2017. – 75 с.

#### *Сборник статей*

Повышение квалификации работников системы медиа : проблемы и перспективы : сб. ст. / Респ. мед. библ.-информ. центр М-ва здравоохранения Респ. Татарстан, Казан. гос. акад. культуры и искусств. – Казань : Кнорус, 2017. – 137 с.

#### *Автореферат диссертации*

Иванов И. И. Информационное общество : Теоретико-методологическое исследование : автореф. дис. ... д-ра пед. наук / Иванов Иван Иванович. – М., 2017. – 36 с.

#### *Диссертация в виде научного доклада*

Иванов И. И. Принципы построения информационного общества в современной России : дис. в виде науч. докл. ... д-ра техн. наук / Иванов Иван Иванович. – М., 2017. – 40 с.



*Статьи из журналов и периодических сборников*

Развитие представлений о статусе журналиста дореволюционной России / И. И. Иванов // Сов. библиотековедение. – 2017. – № 1. – С. 17–23.

Обслуживание и обмен библиографическими данными // Библиотековедение и библиогр. за рубежом / И. И. Иванов. – 2017. – Вып. 133. – С. 39–51.

*Статьи из продолжающихся изданий*

Средства массовой информации в нравственном воспитании школьников / И. И. Иванов // Массовая библиотека' 93 : Теория и практика : сб. – М., 2017. – С. 29–38.

*Статьи из материалов конференций*

Термины индексирования в составе библиографической записи Российского центра корпоративной каталогизации / Э. Р. Сукиасян // Библиотеки и ассоциации в меняющемся мире : новые технологии и новые формы сотрудничества : Материалы конф. / 4-я Междунар. конф. «Крым 97», Судак, Авт. Респ. Крым, Украина, 7–15 июня 2015. – М., 2017. – Т. 2. – С. 624–626.

*Статьи из сборников научных трудов*

Динамика развития информационного общества в России и мире / И. И. Иванов // Информационное общество: сб. науч. тр. / ГПНТБ СО РАН. – Новосибирск, 2017. – С. 117–148.

## VIII. Лист регистраций изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры Общественные процессы, СМИ и рекламные технологии на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень прикладной бакалавриат, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. № 1332.	Протокол заседания Ученого совета № 8 от «19» января 2017 года	01.09.2017
2.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»	Протокол заседания Ученого совета № 5 от «27» февраля 2018 года	01.09.2018
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»	Протокол заседания Ученого совета № 7 от «01» февраля 2019 года	01.09.2019
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»	Протокол заседания Ученого совета № 6 от «02» марта 2020 года	01.09.2020
5.	Актуализирована с в связи с переименованием кафедры «Технология продукции и организации общественного питания и товароведение» в кафедру «Персонализированная диетология, ресторанный и гостиничный бизнес» решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»	Протокол заседания Ученого совета № 2 от «31» августа 2020 года	21.09.2020