

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
«Пищевые технологии и оборудование»

 Н.И. Покинтелица

«21» апреля 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
Политехнического института

 В.И. Головин

«21» апреля 2023 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация производства продукции общественного питания
(наименование профиля подготовки)

Бакалавриат

(уровень высшего образования)

очная, заочная, 2023

(форма обучения, год набора)

Программа государственной итоговой аттестации составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047 (далее - ФГОС ВО).

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование» от 20.04.2023, протокол № 7.

РАЗРАБОТАНО

Руководитель образовательной программы,
к.т.н., доцент кафедры «Пищевые технологии
и оборудование»



И.А. Прокопенко

К.т.н., доцент кафедры «Пищевые технологии
и оборудование»



М.А. Бояркина

Содержание

1	Общие положения	4
2	Перечень компетенций, уровень сформированности которых оценивается на государственной итоговой аттестации	5
3	Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения.....	6
3.1	Требования, предъявляемые к выпускной квалификационной работе	7
3.2	Структура, содержание и объем выпускной квалификационной работы.....	8
3.3	Оформление выпускной квалификационной работы	10
3.4	Руководство, консультирование при выполнении выпускной квалификационной работы.....	12
3.5	Проверка выпускной квалификационной работы на объем заимствования	15
3.6	Порядок подготовки и защиты выпускной квалификационной работы	16
3.7	Критерии оценки выпускной квалификационной работы.....	19
3.8	Перечень основной и дополнительной литературы	20
4	Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации.....	21
	Приложение А.....	23

1 Общие положения

Государственная итоговая аттестация, завершающая освоение основной образовательной программы по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль - Технология и организация производства продукции общественного питания), является обязательной

Цель государственной итоговой аттестации – определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям ФГОС ВО

Задачи государственной итоговой аттестации:

- оценка теоретической подготовки выпускника;
- оценка практической подготовки выпускника;
- оценка навыков самостоятельной работы;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику диплома о высшем образовании.

Государственная итоговая аттестация обучающихся по данной основной образовательной программе проводится в форме:

- защиты выпускной квалификационной работы (далее – ВКР).

Программа государственной итоговой аттестации (далее – Программа) включает:

- требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения.

К государственной итоговой аттестации, допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе высшего образования.

При условии успешного прохождения итогового аттестационного испытания выпускнику присваивается квалификация бакалавр и выдается диплом государственного образца о высшем образовании.

2 Перечень компетенций, уровень сформированности которых оценивается на государственной итоговой аттестации

В ходе проведения государственной итоговой аттестации проверяется уровень подготовленности обучающихся к решению профессиональных задач, уровень сформированности у выпускников, освоивших ООП, совокупности компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО, с учетом профиля реализуемой образовательной программы.

При защите выпускной квалификационной работы выпускники должны продемонстрировать владение следующими компетенциями:

<i>Код компетенции</i>	<i>Содержание компетенции</i>
УК -1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК -2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК -3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК -4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК -5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК -6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК -7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК -8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК -9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
УК -10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК -11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

<i>Код компетенции</i>	<i>Содержание компетенции</i>
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
ПК-1	Способен осуществлять организацию технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2	Способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3	Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-4	Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-5	Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий общественного питания, составлять техническую документацию на проектирование предприятий общественного питания
ПК-6	Способен использовать современные системы автоматизированного проектирования при разработке конструкторской документации

3 Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

В результате подготовки и защиты выпускной квалификационной работы обучающийся должен:

- понимать социальную значимость своей профессии;
- владеть культурой мышления, уметь воспринимать, анализировать и обобщать информацию, быть способным к постановке цели и выбору путей её достижения;
- применять современные технологии, в том числе информационные, для обеспечения качества профессиональной деятельности;

- использовать нормативные правовые документы в своей деятельности;
- владеть основами речевой профессиональной культуры.

3.1 Требования, предъявляемые к выпускной квалификационной работе

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде бакалаврской работы.

Выпускная квалификационная работа должна отвечать следующим требованиям:

- быть актуальной;
- отражать умение обучающегося самостоятельно обобщать, систематизировать и анализировать материалы пройденных практик и корректно использовать статистические данные, опубликованные материалы и иные научные исследования по избранной теме с соблюдением достоверности цитируемых источников;
- иметь четкую структуру, завершенность;
- отвечать требованиям логичного, последовательного изложения материала, обоснованности сделанных выводов и предложений;
- выводы и рекомендации выпускной квалификационной работы должны опираться на новейшие статистические данные, действующие нормативные акты, достижения науки и результаты практики;
- содержать самостоятельные выводы и рекомендации.

Темы ВКР должны отвечать требованиям ФГОС, задачам и целям государственной итоговой аттестации, быть согласованными с практическими потребностями экономики, науки и техники, строиться на фактическом материале (заказах, рекомендациях), быть актуальными и

содержать научную новизну, иметь теоретическую и практическую значимость.

ВКР рекомендуется выполнять с применением современных информационных и компьютерных технологий, позволяющих составлять электронные таблицы, графики, проводить расчеты и т.д.

3.2 Структура, содержание и объем выпускной квалификационной работы

Структура, содержание и объем работы определяется методическими указаниями по выполнению выпускной квалификационной работы бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) самостоятельно выполняется каждым студентом по индивидуальному заданию и состоит из пояснительной записки и графической части. Объем пояснительная записки должен быть от 70 до 90 страниц без учёта приложений.

Рекомендуется следующая структура выпускной квалификационной работы:

- титульный лист;
- задание на выполнение выпускной квалификационной работы;
- аннотация;
- содержание;
- введение;
- основной текст работы;
- заключение;
- библиографический список;
- приложения.

Титульный лист является первой страницей ВКР.

В аннотации указывается цель написания работы, краткое ее содержание и основные результаты, полученные в ходе исследования. Аннотация выполняется на русском языке.

В содержании перечисляют введение, заголовки глав (разделов) и подразделов основной части, заключение, библиографический список, приложения (при их наличии) с указанием страниц.

Во введении обосновывается актуальность ВКР, теоретическая и (или) практическая значимость, указываются объект, предмет, цель и задачи ВКР, дается краткий обзор информационной базы исследования.

Основная работа над ВКР складывается из двух этапов.

Первый этап - аналитическая работа, целью которой является сбор и обработка данных для технико-экономического обоснования (ТЭО) проекта, маркетинговые исследования рынка предприятий общественного питания, в районе предполагаемого строительства будущего предприятия, поиск и обработка необходимой информации из литературных и Интернет-источников. По результатам первого этапа работы студент разрабатывает ТЭО проекта.

Второй этап - непосредственно выполнение ВКР.

Практическая часть работы может быть представлена таблицами, чертежами, схемами, диаграммами и т.д. Ее состав уточняет руководитель ВКР.

В заключении отражаются общие результаты ВКР, формулируются обобщенные выводы и предложения, указываются перспективы применения результатов на практике и возможности дальнейшего исследования проблемы.

Библиографический список должен содержать сведения об источниках, на которые имеются ссылки в тексте ВКР.

Работы без ссылок на источники использованного материала к защите не допускаются.

Сведения об источниках приводятся в соответствии с действующими на момент выполнения ВКР требованиями ГОСТ.

В приложения включаются связанные с выполненной ВКР материалы, которые не могут быть внесены в основную часть: справочные материалы,

таблицы, схемы, образцы документов, инструкции, иные материалы, разработанные в процессе выполнения работы.

Графическая часть ВКР должна содержать не менее 3 чертежей (плакатов), выполненных на бумажных носителях формата А1 или в электронном виде.

3.3 Оформление выпускной квалификационной работы

Требования к оформлению ВКР основываются на ГОСТ Р 2.105-2019.

ВКР оформляется на русском языке. Допускается параллельное оформление текста работы или ее части на иностранном языке (английском, немецком, французском и др.) в форме дополнительного приложения.

Работа выполняется на одной стороне стандартного листа форматом А4 (210x297 мм) в текстовом редакторе Word.

Допустимые параметры:

- ориентация страницы – книжная;
- поля: левое – 3 см, правое – 1 см, нижнее – 2 см, верхнее – 2 см;
- шрифт Times New Roman, размер 12-14;
- абзац: красная строка – 1,25 см, межстрочный интервал – полуторный;
- выравнивание – по ширине.

Листы должны иметь сквозную нумерацию арабскими цифрами, проставляемыми посередине верхнего поля страницы. Нумерация страниц проставляется, начиная с 3 листа.

Название раздела (главы) пишется прописными буквами и располагается симметрично строке без переноса слов. Точка в конце названия раздела (главы) не ставится, название не подчеркивается. Название раздела (главы) отделяется от последующего текста интервалом в одну строку. Каждый раздел (глава) начинается с новой страницы.

Заголовки в содержании должны точно повторять заголовки в тексте

Подразделы (параграфы) должны иметь двойную нумерацию арабскими цифрами (например: 1.1). Название подраздела (параграфа)

отделяется от последующего текста интервалом в 0,5-1 строку. Части подраздела (параграфа) могут иметь тройную нумерацию (например: 1.1.1).

Дальнейшее деление не допускается.

Подразделы (параграфы) начинаются на той же странице, где заканчивается предыдущий подраздел (внутри раздела).

Ссылки на использованные источники должны нумероваться арабскими цифрами по порядку появления в списке и помещаться в квадратные скобки. Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями, указанными в методических указаниях.

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы с указанием наверху страницы справа слова «Приложение», его обозначения. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки.

Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и своего порядкового номера, разделенных точкой. Например: Рисунок 3.2. (второй рисунок третьего раздела). Слово «Рисунок» и наименование располагают под иллюстрацией. Ссылки на иллюстрации в тексте обязательны, при этом следует писать «... в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации и «... в соответствии с рисунком 1.2» при нумерации в пределах раздела.

Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером, например: Таблица 1 Номенклатура выпускаемой продукции.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой. Если таблица имеет

продолжение, то на следующей странице пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 1». Ссылки на таблицы в тексте обязательны, при этом следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Расчетные формулы должны помещаться на отдельной строке. Формулы нумеруются арабскими цифрами, помещаемыми в круглых скобках справа от формулы. Нумерация формул в пределах раздела, напр.: 4.2. – (формула вторая, четвертого раздела). После формулы ставится запятая и с новой строки после слова «где» идет расшифровка каждого обозначения. Расшифровке подлежат только обозначения, встречающиеся впервые. Ссылки на формулы в тексте обязательны.

Все размерности физических величин должны даваться в системе СИ.

Запрещаются любые сокращения, кроме общепринятых.

Выпускная квалификационная работа должна быть сшита, иметь титульный лист.

3.4 Руководство, консультирование при выполнении выпускной квалификационной работы

Для руководства выпускными квалификационными работами назначаются руководители ВКР из числа профессорско-преподавательского состава Университета и, при необходимости, консультант (консультанты).

Руководитель ВКР должен иметь учёную степень и (или) учёное звание, либо обладать практическим опытом работы в профессиональной сфере и иметь должность доцента.

Руководитель ВКР:

- составляет и выдаёт задание на выполнение работы;
- рекомендует обучающемуся основную литературу и другие необходимые материалы по теме;
- знакомит обучающегося с планом-графиком выполнения и защиты ВКР, составляет календарный план подготовки ВКР;
- оказывает помощь в разработке плана ВКР;

- консультирует обучающегося по вопросам, возникающим в ходе выполнения ВКР, согласно установленному графику консультаций;
- даёт рекомендации по доработке текста ВКР;
- проводит анализ соответствия полученных результатов целям и задачам ВКР;
- информирует о порядке и содержании процедуры защиты ВКР;
- консультирует по подготовке выступления и подбору иллюстративных материалов к защите;
- контролирует ход выполнения ВКР и информирует заведующего кафедрой о соблюдении графика выполнения работ;
- проверяет выполненную работу, в том числе соответствие темы работы приказу ректора о закреплении тем выпускных квалификационных работ; структуры, содержания и объёма работы требованиям методических указаний по их выполнению; оформления ВКР требованиям ГОС и Положению о выпускной квалификационной работе.

Завершённая выпускная квалификационная работа представляется руководителю ВКР, который после её проверки составляет письменный отзыв. В отзыве руководителя, как правило, оцениваются следующие показатели:

- актуальность темы ВКР;
- степень достижения поставленных в ВКР целей;
- преимущества представленных материалов (современность используемых методов научных исследований, оригинальность поставленных задач и полученных решений, уровень исследовательской части);
- соответствие содержания теме;
- владение методами сбора, анализа и обработки информации по теме ВКР;
- наличие в ВКР элементов научной и практической новизны;

- наличие и значимость практических предложений и рекомендаций, сформулированных в ВКР;
- владение применяемыми в сфере избранной профессиональной деятельности компьютерными технологиями и программным обеспечением;
- полученные при решении задач ВКР результаты, умение их анализировать и интерпретировать, делать на этой основе правильные выводы;
- степень владения автором работы профессиональными знаниями, умениями и навыками, подготовленность обучающегося;
- способность обучающегося ясно и чётко излагать суть и содержание вопроса;
- правильность оформления ВКР, структура, стиль, язык изложения, библиографический аппарат, а также использование табличных и графических средств представления информации, в соответствии с правилами, установленными ГОСТ;
- умение применять полученные знания на практике.

В отзыве руководитель также даёт оценку деятельности обучающегося в период подготовки ВКР, определяет степень его организованности, ответственности, самостоятельности и инициативности при решении научных и практических задач.

В отзыве даётся рекомендация о допуске к защите и по оценке ВКР.

Кафедра обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты ВКР.

Информация о ходе выполнения ВКР рассматривается на заседании кафедры с приглашением, при необходимости, обучающихся, нарушающих график её подготовки.

Перед защитой ВКР заведующий кафедрой рассматривает законченную работу, оформленную в соответствии с требованиями к выпускным квалификационным работам, и решает вопрос о допуске обучающегося к её

защите. При положительном решении заведующий кафедрой подписывает представленную выпускную квалификационную работу.

В случае, если заведующий кафедрой не считает возможным допустить обучающегося к защите ВКР, рассмотрение вопроса выносится на заседание кафедры с обязательным участием руководителя ВКР и обучающегося - автора работы. Протокол заседания кафедры с заключением передаётся на утверждение директору института.

Подписанная заведующим кафедрой ВКР передаётся в ГЭК с отзывом не позднее чем за 2 календарных дня до её защиты.

Ответственность за руководство и организацию выполнения ВКР несёт кафедра и непосредственно руководитель ВКР.

Ответственность за все сведения, изложенные в ВКР, и правильность всех данных несёт непосредственно обучающийся - автор ВКР.

3.5 Проверка выпускной квалификационной работы на объем заимствования

Тексты выпускных квалификационных работ, за исключением текстов выпускных квалификационных работ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, проверяются на объем заимствования.

В целях осуществления контроля самостоятельности выполнения ВКР обучающимися проверка текстов выпускных квалификационных работ на объём заимствований в Университете производится при помощи системы «Антиплагиат.ВУЗ».

Выпускная квалификационная работа предоставляется на проверку в систему «Антиплагиат.ВУЗ» в срок, установленный кафедрой, но не позднее, чем за 14 дней до защиты ВКР.

Выпускные квалификационные работы, не прошедшие проверку на объём заимствований, к защите не допускаются.

Результаты проверки выпускных квалификационных работ на объём заимствования в системе «Антиплагиат.ВУЗ» фиксируются в отзыве руководителя ВКР и учитываются при выставлении итоговой оценки.

Сформированная в системе «Антиплагиат.ВУЗ» «Справка о результатах проверки текстового документа на наличие заимствований» за подписью руководителя ВКР прилагается к отзыву.

Порядок осуществления проверки ВКР на объём заимствования определён в Положении о проверке выпускных квалификационных работ на объём заимствования.

Преподаватель просматривает выпускную квалификационную работу и отчет системы о результатах проверки, на этом основании оценивает объёмы и корректность заимствования, определяет, является ли заимствованный фрагмент плагиатом или некорректным цитированием, оценивает степень самостоятельности выполнения работы или отправляет работу на доработку.

Рекомендуются следующие параметры оценивания:

- «удовлетворительно» ставится, если итоговая оценка оригинальности работы – от 30% до 50%;
- «хорошо» ставится, если итоговая оценка оригинальности работы – от 51% до 70%;
- «отлично» ставится, если итоговая оценка оригинальности работы – от 71% до 100%.

Работа отправляется обучающемуся на доработку в случае, если итоговая оценка оригинальности работы меньше минимально допустимого показателя. Доработка ВКР осуществляется в срок установленный кафедрой, при сохранении ранее установленной темы и после этого подвергается повторной проверке не позднее, чем за 5 дней до защиты.

Выпускник имеет право ознакомиться с отчетом о результатах проверки его ВКР на объём заимствований.

3.6 Порядок подготовки и защиты выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью определения степени готовности обучающегося к самостоятельному

выполнению профессиональных задач в рамках программы подготовки, а также к представлению и публичной защите результатов своей деятельности.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей от числа членов комиссии.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность по процедуре защиты, обеспечивает единство требований, предъявляемых к обучающимся.

В своей работе ГЭК руководствуется локальным нормативным актом Университета - Положением о государственной итоговой аттестации.

В государственную экзаменационную комиссию должны быть представлены:

- выпускная квалификационная работа;
- отзыв руководителя ВКР;
- справка о результатах проверки текстового документа на наличие заимствований;
- копия приказа о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- учебная карточка студента;
- также могут быть представлены материалы, характеризующие научную и практическую ценность работы; заявка предприятия на работу; отзыв предприятия на реальную работу, выполненную по его заявке; печатные статьи и т.п.

Порядок защиты ВКР:

- перед началом заседания ГЭК всем его членам раздается сводная информация об обучающихся, защита ВКР которых запланирована на данном заседании;
- секретарь ГЭК передает ВКР вместе с отзывом руководителя председателю ГЭК, который доводит до сведения членов ГЭК и присутствующих тему ВКР, фамилию, имя, отчество обучающегося и фамилию, имя, отчество руководителя;

- представление обучающимся ВКР (не более чем 15 минут) с использованием электронных презентационных материалов;
- вопросы членов ГЭК к автору ВКР (вопросы должны быть связаны с темой защищаемой работы, кратко и чётко сформулированы) и ответы обучающегося на эти вопросы;
- выступление руководителя ВКР, при его отсутствии председателем или одним из членов ГЭК зачитывается отзыв руководителя;
- председатель объявляет об окончании защиты ВКР.

Общее время работы комиссии по защите одной ВКР - не более 30 минут.

Продолжительность заседания ГЭК не должна превышать шести часов в день.

Присутствие руководителя ВКР на защите выпускной квалификационной работы не обязательно.

Решение, принятое государственной экзаменационной комиссией по защите выпускной квалификационной работы обучающегося, оформляется протоколом заседания ГЭК по рассмотрению выпускной квалификационной работы обучающегося.

В протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии по рассмотрению выпускной квалификационной работы обучающегося отражаются перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения председателя и членов ГЭК о выявленном в ходе государственного аттестационного испытания уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося.

Порядок оформления протоколов ГЭК определяется локальным нормативным актом Университета - Положением о государственной итоговой аттестации.

3.7 Критерии оценки выпускной квалификационной работы

Результаты защиты обсуждаются на заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. При оценивании выпускной квалификационной работы учитываются отзыв руководителя ВКР. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

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

Общими критериями оценки ВКР являются:

- актуальность темы для будущей профессиональной деятельности, соответствие содержания теме, полнота ее раскрытия;
- уровень осмысления теоретических вопросов и обобщения собранного материала, обоснованность и четкость сформулированных выводов;
- четкость структуры работы и логичность изложения материала;
- применение современных технологий (в том числе информационных), их адекватность задачам исследования;
- владение научным стилем изложения, профессиональной терминологией, орфографическая и пунктуационная грамотность;
- соответствие формы представления ВКР всем требованиям, предъявляемым к оформлению работ;
- качество устного доклада, свободное владение материалом ВКР;
- глубина и точность ответов на вопросы, замечания и рекомендации во время защиты ВКР.

Перечень критериев оценки ВКР может быть расширен с учетом специфики видов профессиональной деятельности, к которым готовится обучающийся.

Кроме оценки за работу, ГЭК может принять следующее решение: отметить в протоколе работу как выделяющуюся из других; рекомендовать

работу к опубликованию и/или к внедрению; рекомендовать автора работы к поступлению в магистратуру.

Результаты защиты ВКР объявляются в день её проведения.

3.8 Перечень основной и дополнительной литературы

Таблица 1. – Основная и дополнительная литература

№ п/п	Наименование изданий учебной литературы	Количество экземпляров
Основная литература		
1.	Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум / А. Т. Васюкова. — Москва: Дашков и К, 2018. — 144 с.— URL: https://znanium.com/catalog/document?id=257642 (дата обращения: 10.04.2023) — ISBN 978-5-394-00699-9. — Текст: электронный.	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
2.	Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 299 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08774-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513830 (дата обращения: 10.04.2023)	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
3.	Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513831 (дата обращения: 10.04.2023)	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
4	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1093142 (дата обращения: 10.04.2023) - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный.	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
5	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1092972 (дата обращения: 10.04.2023) - ISBN 978-5-394-03339-1. - Текст : электронный.	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
Дополнительная литература		
1.	Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141777 (дата обращения: 10.04.2023)	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ

2.	Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512685 (дата обращения: 10.04.2023)	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
3.	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. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 416 с. — URL: https://znanium.com/catalog/product/1091555 (дата обращения: 10.04.2023). — ISBN 978-5-394-03803-7. — Текст : электронный.	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ

4 Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации

Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации предусматривает наличие аудитории для защиты выпускных квалификационных работ. Государственные аттестационные испытания проходят в аудиториях, предусматривающих наличие рабочих мест для председателя и членов государственной экзаменационной комиссии, рабочих мест для обучающихся, компьютерной техники с необходимым лицензионным программным обеспечением, мультимедийного проектора, экрана, щитов для размещения наглядного материала.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Адрес (местоположение) специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа № 187	299011, г. Севастополь, ул. Гоголя, д. 14	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, переносное демонстрационное оборудование: ноутбук, мультимедийный проектор, экран, доска меловая Используемое программное обеспечение: 1. Microsoft Windows Professional 7/8.1/10 Microsoft Office 2010/2013/2016 2. Kaspersky Endpoint Security 10/11 3. Acrobat Professional DC (perpetual) 2015 Rus 4. WinRAR 5.0
Помещение для самостоятельной работы. № 311	299011, г. Севастополь, ул. Гоголя, д. 14	15 посадочных мест, рабочее место преподавателя. Меловая доска; переносное демонстрационное оборудование. Персональный компьютер с монитором-15 шт. с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду СевГУ.

		Используемое программное обеспечение: 1. Пакет DesktopEducationALNGLicSAPkOLVSE 1YAcademicEditionEnterprise - включает в себя операционную систему линейки Windows и офисный пакет семейства MSOffice 2. Антивирусное программное обеспечение KasperskyEndpointSecurity для бизнеса – Стандартный RussianEdition.
--	--	--

**Справка о наличии в фонде библиотеки
изданий учебной литературы, перечисленной в РПД,
по состоянию на 2023-2024 учебный год**

Программа государственной итоговой аттестации

(наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация производства продукции общественного питания

(наименование профиля)

Прокопенко И.А. , к.т.н., доцент; Бояркина М.А., к.т.н., доцент

(фамилия и инициалы, ученая степень, ученое звание, должность)

№ п/п	Наименование изданий учебной литературы	Количество экземпляров
Основная литература		
1.	Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум / А. Т. Васюкова. — Москва: Дашков и К, 2018. — 144 с.— URL: https://znanium.com/catalog/document?id=257642 (дата обращения: 10.04.2023) — ISBN 978-5-394-00699-9. — Текст: электронный.	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
2.	Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 299 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08774-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513830 (дата обращения: 10.04.2023)	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
3.	Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513831 (дата обращения: 10.04.2023)	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
Дополнительная литература		
1.	Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141777 (дата обращения: 10.04.2023). - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный.	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
2.	Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512685 (дата обращения: 10.04.2023)	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
3.	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. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. — 416 с. — URL: https://znanium.com/catalog/product/1091555 (дата обращения: 10.04.2023). - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст : электронный.	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ

4.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1093142 (дата обращения: 10.04.2023) - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный.	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
5.	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1092972 (дата обращения: 10.04.2023) - ISBN 978-5-394-03339-1. - Текст : электронный.	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ

Библиограф 1 категории


 (подпись)

Е.П. Любезная

М.П.

Научная библиотека
Севастопольский
государственный
университет