

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 18.06.2026 18:42:55

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79ca5895a19

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета пищевой
инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г. Храмцова
Н.П. Оботурова

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки

43.03.01 Сервис

Направленность (профиль)

«Гастрономия и сервис»

Год начала обучения

2026 г

Форма обучения

очная

РАЗРАБОТАНО:

Доцент кафедры ПТиИ
Олешкевич О.И.

Ставрополь, 2026

Введение

1. Состав государственной итоговой аттестации

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (далее образовательный стандарт) по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 1047 от 17.08.2020 и образовательной программой по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утвержденной решением ученого совета факультета пищевых технологий и инжиниринга ФГАОУ ВО СКФУ в состав государственной итоговой входят:

- подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;
- выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

2. Программа ГИА составлена в соответствии с требованиями:

- образовательного стандарта по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 1047 от 17.08.2020.

- образовательной программы по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утвержденной решением ученого совета факультета пищевых технологий и инжиниринга ФГАОУ ВО СКФУ.

- Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет»;

- Положения о порядке выполнения выпускных квалификационных работ в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет»;

- Положения об учебно-методическом обеспечении образовательных программ высшего образования в ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет».

3. Компетенции, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы высшего образования

В результате освоения образовательной программы по направлению 43.03.01 Сервис (направленность (профиль) Гастрономия и сервис), обучающийся должен овладеть, следующими компетенциями, уровень сформированности которых должен быть проверен в ходе ГИА:

Универсальные компетенции

Код и наименование универсальной компетенции
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 принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-110. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

Общепрофессиональные компетенции

Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника программы
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса
ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности
ОПК-6. Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса

Профессиональные компетенции выпускников

Код и наименование профессиональной компетенции
ПК-1. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-2. Способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами
ПК-3. Способен осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-4. Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
ПК-5. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции
ПК-6. Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета пищевой
инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г. Храмцова
Н.П. Оботурова

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА**

Направление подготовки	43.03.01 Сервис
Направленность (профиль)	«Гастрономия и сервис»
Год начала обучения	2026 г
Форма обучения	очная

РАЗРАБОТАНО:
Доцент кафедры ПТиИ
Олешкевич О.И.

Ставрополь, 2026

1 Цели и задачи государственного экзамена

Государственный экзамен, наряду с защитой выпускной квалификационной работы, является видом итоговых аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию реализуемой в СКФУ образовательной программой подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис.

Целью государственного экзамена является оценка качества приобретенных студентом необходимых знаний, умений, навыков и сформированности компетенций для решения профессиональных задач на уровне, требуемом ФГОС.

2 Перечень компетенций, уровень сформированности которых проверяется в ходе государственного экзамена

В ходе государственного экзамена проверяется уровень сформированности следующих компетенций:

Универсальные компетенции

Код и наименование универсальной компетенции
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Общепрофессиональные компетенции

Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника программы
ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности

Профессиональные компетенции

Код и наименование профессиональной компетенции
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

3 Структура государственного экзамена

Программа государственного экзамена содержит основные разделы следующих дисциплин:

- Технология продукции общественного питания;
- Холодильная техника и технология;
- Санитария и гигиена
- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
- Организация производства и обслуживания в ресторанном и пекарском деле

Экзаменационные билеты, их структура и содержание рассматриваются на заседании кафедры и утверждаются ее заведующим. Экзаменационные билеты включают 3 вопроса, каждый из которых соответствует одной из дисциплин, выносимых на экзамен.

4 Содержание государственного экзамена

Тема 1. Технология продукции общественного питания

Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов. Образование новых окрашенных, ароматических и вкусовых веществ при механической и тепловой обработке продуктов. Механическая обработка овощей. Механическая и кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. Механическая и кулинарная обработка мяса, приготовление полуфабрикатов. Технология производства супов. Классификация, ассортимент, технология производства, значение в питании. Ассортимент и технология приготовления блюд из овощей и грибов. Ассортимент и технология приготовления блюд из бобовых, круп, макаронных изделий. Технология производства соусов. Классификация, ассортимент, технология производства, значение в питании. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц. Ассортимент и технология приготовления блюд из творога. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий. Ассортимент и технология приготовления напитков. Характеристика стандартных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях. Методы щажения используемые в диетотерапии при приготовлении блюд.

Тема 2. Холодильная техника и технология

Теоретические основы холодильного консервирования пищевых продуктов. Холодильная обработка продуктов растительного происхождения. Основные процессы и изменения при охлаждении и хранении продуктов животного происхождения. Низкотемпературная обработка и хранение продуктов животного происхождения. Низкотемпературная обработка и хранение продуктов растительного происхождения. Отепление и размораживание. Основы холодильной техники

Тема 3. Санитария и гигиена

Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания. Требования к устройству и содержанию помещений. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к обработке сырья и производству продукции. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Тема 4. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Пища как возможный носитель потенциально опасных веществ. Безопасность пищи. Чужеродные вещества – ксенобиотики. Природные токсиканты. Загрязнение пищевых продуктов веществами из окружающей среды. Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов веществами, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Опасности полимерных материалов, используемых в пищевой промышленности. Критерии оценки безопасности применения пищевых добавок. Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе человека. Антиалиментарные факторы питания. Токсины естественного происхождения. Генетически модифицированные продукты. Фальсификация пищевой продукции – аспект безопасности. Превращения основных нутриентов и ксенобиотиков в процессе производства и хранения пищевых продуктов

Тема 5. Организация производства и обслуживания в ресторанном и пекарском деле

Классификация и типизация предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий. Разработка концепции предприятий общественного питания. Работа в складских помещениях. Отпуск продукции. Производственные цехи. Заготовочные цехи. Доготовочные цехи. Виды торговых помещений. Атмосфера и дизайн ресторана. Оборудование залов. Буфеты. Бар при ресторане. Сервизная. Моечная столовой посуды. Назначение и принципы составления меню. Виды меню.

5 Перечень примерных вопросов для подготовки к государственному экзамену

Курсивом выделены вопросы повышенного уровня.

1. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания. Сборники рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий для предприятий общественного питания. *Технико-технологические карты.*
2. Белки животного и растительного происхождения, их характеристика, изменения при кулинарной обработке продуктов. Гидратация и дегидратация белков. Денатурация, деструкция. *Влияние изменения белков на качество кулинарной продукции.*
3. Жиры животного и растительного происхождения, их характеристика, изменения при тепловой кулинарной обработке. *Влияние жарки на пищевую ценность жира.*
4. Углеводы пищевых продуктов, их характеристика. Изменение сахаров и крахмала. Гидролиз дисахаридов. Глубокий распад сахаров при брожении дрожжевого теста. *Старение оклейстеризованного крахмала и влияние этого явления на качество кулинарных изделий и блюд.*
5. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке картофеля, овощей и плодов. Изменение цвета картофеля, овощей, плодов в результате кулинарной обработки. *Приемы, применяемые в общественном питании для сохранения цвета продуктов растительного происхождения.*
6. Классификация и характеристика способов тепловой обработки. Значение тепловой обработки, ее положительные действия и недостатки. *Комбинированные способы тепловой обработки.*

7. Классификация супов и их характеристика. Значение супов в питании. *Особенности технологии приготовления супов для диетического питания.*
8. Организация производства и технология прозрачных супов. *Ассортимент и технология гарниров.*
9. Организация производства, технология приготовления и ассортимент жидких солянок и рассольников. Отличительные особенности приготовления рассольника с почками на говяжьем бульоне.
10. Организация производства, технология приготовления и ассортимент заправочных супов. *Почему кислые продукты закладываются в овощные супы в конце варки?*
11. Организация производства, технология приготовления и ассортимент супов-пюре. *Как обеспечивается однородная стабильная консистенция пюреобразных супов?*
12. Ассортимент и технология производства холодных супов. *Требования к органолептическим показателям.*
13. Классификация соусов, их пищевая ценность, характеристика и правила использования. *Национальные соусы.*
14. Технология производства основного белого соуса и его производных. *Ассортимент яично-масляных и сметанных соусов.*
15. Технология производства холодных соусов, заправок на растительном масле. Характеристика масляных смесей.
16. Классификация и характеристика блюд из овощей, их пищевая ценность. Технология приготовления. *Гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции.*
17. Производство горячих закусок, блюд и гарниров из картофеля и овощей. *Требования к качеству.*
18. Организация технологического процесса производства блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент. Требования к качеству, условиям и срокам хранения. *Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.*
19. Способы тепловой кулинарной обработки мясных полуфабрикатов. Технология приготовления и ассортимент блюд из запеченного и жареного мяса. *Способы и приемы размягчения жесткого мяса и улучшение качества жареных мясных изделий.*
20. Холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла, используемые в диетическом питании, *особенности технологии производства и подачи.*
21. Технология производства порционных блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи. *Гигиенические требования к качеству и безопасности мяса птицы и пернатой дичи.*
22. Механическая обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов. *Гигиенические требования к качеству и безопасности рыбы и нерыбных продуктов.*
23. Закуски, блюда и кулинарные изделия из рыбы и нерыбных морепродуктов. *Требования к качеству готовых блюд.*
24. Ассортимент блюд из яиц. Технология их производства. *Условия и сроки хранения, требования к качеству готовых блюд.*
25. Ассортимент блюд из творога. Технология производства. *Требования к качеству готовых блюд.*
26. Ассортимент салатов и винегретов с мясом, птицей, рыбой и нерыбными продуктами морского промысла, технология их производства. *Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению, хранению и реализации салатов.*

27. Ассортимент и технология холодных блюд и закусок из рыбы, рыбопродуктов и нерыбных продуктов морского промысла. *Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению, хранению и реализации холодных блюд.*

28. Ассортимент и технология холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов и птицы. *Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению, хранению и реализации холодных блюд.*

29. Замороженные и холодные желированные сладкие блюда, ассортимент, технология приготовления. *Требования к качеству желированных сладких блюд.*

30. Горячие сладкие блюда, ассортимент, технология приготовления. *Требования к качеству горячих сладких блюд.*

31. Технология горячих и прохладительных напитков. *Чем различается технология приготовления напитков из ягод (морсов) и бахчевых культур?*

32. Характеристика стандартных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях. *Методы щажения используемые в диетотерапии при приготовлении блюд.*

33. Разработка концепции предприятий общественного питания. *Тенденции и перспективы развития сетевых ресторанов.*

34. Организация деятельности мясного цеха на предприятиях общественного питания. *Организация трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из мяса.*

35. Организация деятельности овощного цеха на предприятиях общественного питания. *Организация трудовых процессов из изготовления полуфабрикатов из картофеля и овощей.*

36. Состав и характеристика торговых помещений предприятий общественного питания. *Оборудование залов.*

37. *Принципы составления меню. Виды меню.*

38. Организация материально-технического снабжения. *Роль и место материально-технической базы предприятий общественного питания.*

39. Организация складского и тарного хозяйства. *Работа в складских помещениях. Отпуск продукции.*

40. Требования к устройству и содержанию помещений. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Требования к приему и хранению сырья. *Требования к перевозке особо скоропортящихся и замороженных продуктов.*

41. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Перечень блюд, запрещенных к реализации на следующий после приготовления день. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом.

42. Личная гигиена работников и контроль за состоянием здоровья. *Сохранение здоровья персонала предприятия и потребителей при авариях и катастрофах.*

43. Основные требования к расположению производственных помещений на предприятии общественного питания. *Схемы взаимосвязи производственных помещений.*

44. Принципы сохранения пищевых продуктов. Влияние низких температур на рост и размножение микроорганизмов. Микробостатические средства, дополняющие действие низких температур. Механизм вымерзания влаги. *Влияние скорости теплоотвода на формирование кристаллов и перераспределение влаги в продуктах.*

45. Предварительное охлаждение, доохлаждение, замораживание и хранение в замороженном состоянии плодов, овощей и ягод: способы, организация технологического процесса, режимы, продолжительность процесса. Основные изменения, протекающие в плодах, овощах и ягодах. *Привести примеры холодильного оборудования, на котором осуществляются данные процессы.*

46. Способы и организация технологического процесса охлаждения и хранения мяса в охлажденном состоянии; режимы и продолжительность процесса. Основные изменения, протекающие в мясе при охлаждении и хранении в охлажденном состоянии.

Способы удлинения сроков хранения охлажденного мяса. *Привести примеры холодильного оборудования, на котором осуществляются данные процессы.*

47. Охлаждение и хранение в охлажденном состоянии тушек птиц, яиц, рыбы: способы и организация технологического процесса; основные изменения, протекающие в продуктах при охлаждении и хранении в охлажденном состоянии. *Привести примеры холодильного оборудования, на котором осуществляются данные процессы.*

48. Способы и организация технологического процесса замораживания и хранения замороженного мяса. Основные изменения, протекающие в мясе при замораживании и хранении мяса. Мероприятия, направленные на снижение усушки при низкотемпературной обработке мяса. *Привести примеры холодильного оборудования, на котором осуществляются данные процессы.*

49. Способы и организация технологического процесса замораживания и хранения в замороженном состоянии тушек птиц и рыбы. Основные изменения, протекающие в продуктах при замораживании и хранении в замороженном состоянии. *Привести примеры холодильного оборудования, на котором осуществляются данные процессы.*

50. Способы и организация технологического процесса замораживания и хранения в замороженном состоянии полуфабрикатов и вторых быстрозамороженных блюд. Основные изменения, протекающие в продуктах при замораживании и хранении в замороженном состоянии. *Привести примеры холодильного оборудования, на котором осуществляются данные процессы.*

51. Размораживание мяса. Характеристика методов размораживания; методы поверхностного нагрева; классификация методов размораживания, преимущества и недостатки данных методов. *Степень обратимости свойств продуктов при размораживании и ее зависимость от исходного состояния.*

52. Медико-биологические требования, предъявляемые к продуктам питания. Безопасность пищевых продуктов. Основные направления государственной политики в области обеспечения безопасности сырья и пищевых продуктов. *Доктрина продовольственной безопасности.*

53. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». *Документы, составляющие нормативно-законодательную основу безопасности пищевой продукции в России.*

54. Классификация вредных и посторонних веществ пищи. Ксенобиотики. Классификация ксенобиотиков. Возможные причины загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками. *Основные пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками.* Базисные регламенты, применяемые для оценки безопасности пищевой продукции. Основные характеристики токсичности веществ. *Классификация веществ по признаку острой токсичности.*

55. Микробиологические показатели безопасности сырья и пищевых продуктов в соответствии с ТР ТС 021/2011. *Цели и задачи ТР ТС 021/2011.*

56. Пищевые отравления и пищевые токсикоинфекции. Опасности зооантропонозных инфекций. Стафилококковое отравление и ботулизм и меры их профилактики.

57. Афлатоксины в сырье и продуктах животного и растительного происхождения. *Патулин, зеаролон и трихотеценовыемикотоксины в продовольственном сырье и продуктах питания.*

58. Тяжелые металлы, регламентируемые ТР ТС 021/2011 в продуктах животного и растительного происхождения (Ртуть, мышьяк, кадмий, свинец), *механизм токсического действия на организм человека, ПДК.* Технология переработки пищевого сырья с повышенным содержанием тяжёлых металлов.

59. Радиоактивное загрязнение. Естественные и искусственные радионуклиды. Радиоактивные изотопы йода, цезия и стронция в пищевой продукции. *ПДК цезия и*

стронция. Технологические способы снижения уровня радионуклидов в сырье и пищевых продуктах.

60. Пестициды, циркуляция в природе, связанные с этим последствия и проблемы. Классификация пестицидов по токсичности, стойкости и кумулятивным свойствам. Токсико-гигиеническая характеристика и гигиеническое нормирование пестицидов в продовольственном сырье и пищевых продуктах в соответствии с ТР ТС 021/2011. Технологические приемы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах и продовольственном сырье.

61. Оценить опасности избытка или недостатка белков, липидов и усвояемых и неусвояемых углеводов в питании для человеческого организма. Физиологическое значение незаменимых аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот усвояемых и неусвояемых углеводов.

62. Генетически модифицированные продукты питания. Порядок экспертизы и маркировки пищевой продукции из генетически модифицированных источников в РФ.

63. Основное холодильное оборудование предприятий общественного питания. Классификация холодильного оборудования.

64. Технологические требования к качеству сырья, используемого в производстве мучных кулинарных и кондитерских изделий: характеристика сырья, подготовка к производственному процессу. Влияние отдельных компонентов на качество готовой продукции.

65. Классификация изделий из теста. Способы разрыхления теста. Значение для качества готовых изделий.

66. Технология опарного и безопарного способа производства дрожжевого теста. Физико-химические процессы, влияющие на качество теста.

67. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, показатели качества. Санитарные требования к производству начинок для мучных кулинарных изделий.

68. Технология бисквитных, песочных, слоеных полуфабрикатов: физико-химические процессы и технологические факторы, влияющие на структуру готовых изделий. Условия хранения и сроки реализации. Способы повышения пищевой ценности изделий данного вида.

69. Ассортимент и технология отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Физико-химические процессы и технологические факторы, влияющие на их качество. Санитарные требования к производству, условия хранения, сроки реализации.

70. Охлажденная и замороженная готовые блюда и кулинарные изделия в общественном питании. Технологическая схема производства. Технологическое обеспечение сохранности, санитарного благополучия, пищевой ценности и высоких органолептических показателей в процессе реализации.

71. Химический состав, пищевая ценность и значение хлеба и хлебобулочных изделий. Хранение хлеба, процесс черствения. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий, органолептические свойства, требования к качеству.

72. Технология приготовления муссового полуфабриката. Характеристика муссового полуфабриката, ассортимент изделий. Органолептическая оценка, виды и причины брака.

73. Виды, сорта муки, их характеристика и условия хранения. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки.

74. Какое количество сырья необходимо взять для приготовления 60 порций крабов заливных (по 2-ой колонке Сборника рецептур)? Охарактеризуйте способы подачи.

75. Необходимо отпустить 150 порций колбасы с выходом 1 порции 40 г. Какое количество колбасы необходимо получить, чтобы обеспечить заказ? Рассчитайте количество необходимой колбасы по всем 3 колонкам сборника рецептур.

76. Масса неочищенного картофеля составляет 120 кг. Масса отходов при его механической обработке — 48 кг. Определить процент отходов.
77. В ресторане «Парадиз» решено при приготовлении мусса лимонного заменить сахар медом. Рассчитайте количество меда на 100 порций блюда (II колонка).
78. Для выпечки хлеба необходимо 10 кг дрожжей прессованных. На предприятие завезены дрожжи сухие. Определить, какое количество сухих дрожжей необходимо.
79. Определить закладку сырья для приготовления 10 порций блюда "Яйца с ветчиной на гренках", если оно будет подаваться с томатным соусом. *Охарактеризуйте способы подачи*
80. Определить набор сырья для приготовления 100 порций блюда "Чахохбили" (по 2-ой колонке Сборника рецептов), если на производстве имеются цыплята, потрошенные I категории. *Охарактеризуйте способы подачи*
81. На производство поступило 27 кг творога. Какое количество запеканки из творога можно приготовить (по 2-ой колонке Сборника рецептов)? *Какое количество сырья необходимо взять для ее приготовления?*
82. Определите закладку сырья для приготовления 30 порций яблок в сиропе (по 1-ой колонке Сборника рецептов). *Охарактеризуйте способы подачи.*
83. Определите набор сырья для приготовления 160 порций сельди рубленой, если выход 1 порции 100 г. *Охарактеризуйте способы подачи.*
84. Какое количество сырья необходимо для приготовления 100 порций самбука яблочного, если выход порции 150г? *Охарактеризуйте способы подачи.*
85. Определить набор сырья для приготовления 150 порций блюда "Цыпленок табака" (по 2- ой колонке Сборника рецептов). *Охарактеризуйте способы подачи.*
86. Сколько требуется сырья для приготовления 200 порций оладий? *Указать их выход с вареньем. Охарактеризуйте способы подачи.*
87. Определить набор сырья для приготовления 120 порций блюда "Суфле из моркови", если на производстве используется 2-я колонка Сборника рецептов. *Охарактеризуйте способы подачи*
88. Для приготовления яблок, запеченных в тесте, закупили 40 кг яблок. Какое количество яблок с удаленным семенным гнездом получится? *Охарактеризуйте способы подачи.*
89. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Суп молочный с овощами». *Охарактеризуйте способы подачи.*
90. Для приготовления плова необходимо 4 кг очищенной моркови. Какое количество моркови нужно получить со склада в феврале? *Охарактеризуйте способы подачи.*
91. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Картофель, запеченный с яйцом и помидорами». *Охарактеризуйте способы подачи.*
92. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Щи из свежей капусты и картофеля». *Охарактеризуйте способы подачи.*
93. Для приготовления салата необходимо 400 г креветок. На складе имеются консервы, масса нетто которых по 300, 250 и 200 г. Рассчитать, сколько и каких консервов необходимо получить. *Охарактеризуйте способы подачи.*
94. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Перец, фаршированный овощами». *Охарактеризуйте способы подачи.*
95. Составить калькуляционную карту на блюдо "Картофель отварной с грибами", если блюдо готовится в январе. *Охарактеризуйте способы подачи.*
96. На предприятие поступил амур неразделанный в количестве 60 кг. Рассчитать, какое количество жареной рыбы, непластованной кусками, можно приготовить? *Решить эту же задачу, если нужно приготовить рыбу с кожей без костей припущенную.*

97. На предприятии запланировали приготовить тушеные субпродукты в количестве 28 порций по 75 г. Какое количество утки потрошенной необходимо для этого обработать? *Для чего можно использовать тушки, которые при этом останутся?*

98. Вы работаете заведующим производством столовой при производственном предприятии. Составьте линейный график выхода на работу для поваров мясо-рыбного цеха в количестве 3 человек. Режим работы столовой с 8 до 19 часов с одним выходным днем. *Обоснуйте выбор графика.*

99. 40 кг капусты белокочанной свежей обработали, нашинковали и стерли с солью для салата. Какое количество капусты должно при этом получиться? *Охарактеризуйте способы подачи.*

100. Вы работаете заведующим производством общедоступного кафе. Составьте двухбригадный график выхода на работу для поваров горячего цеха в количестве 4 человек. Режим работы кафе с 11 до 22 часов без выходных дней. *Обоснуйте выбор графика.*

101. Предприятие получает 150 кг/сут крупнокусковых полуфабрикатов из тощей говядины. Температура поступления +6 °С, температура хранения 0°С. Тара металлическая. Определите тепловыделения при хранении.

102. Предприятие ежедневно производит 520 кг замороженных готовых кулинарных изделий и имеет холодильную камеру для хранения 7- дневного запаса. Определите грузовую и строительную площади камеры хранения.

103. Вы работаете заведующим производством столовой при высшем учебном заведении. Количество потребителей в обед составляет 700 человек, из них 300 человек питаются по комплексному меню и 400 - по меню со свободным выбором блюд. Рассчитайте количество блюд, которые должны быть приготовлены в столовой по группам.

104. Вы работаете заведующим производством ресторана. Составьте комбинированный график выхода на работу для поваров холодного цеха в количестве 6 человек. Режим работы ресторана с 11 до 24 часов без выходных дней. *Обоснуйте выбор графика.*

105. Определите общее количество блюд, реализуемых по плану-меню в кафе с количеством потребителей в день – 80 человек. *Рассчитайте количество блюд по группам.*

106. Получены следующие результаты санитарно-гигиенической оценки тушек цыплят-бройлеров охлажденных:

Токсичные элементы, мг/кг: свинец – 0,5; мышьяк – 0,02; кадмий – 0,01; ртуть – 0,01;

Антибиотики, ед/г: левомецитиновая группа – 0,003; тетрациклиновая группа – 0,005; гризин – 0,2; бацитрацин – 0,01;

Пестициды, мг/кг: гексахлорциклопексан – 0,05; ДДТ и его метаболиты – 0,1;

Радионуклиды, Бк/кг: цезий-137 – 160;

Диоксины, мг/кг: – 0,000001

Микробиологические показатели: КМАФАнМ, КОЕ/г – 1×10^4 ; патогенные, в том числе сальмонеллы, и *L.monocytogenes* в 25 г – отсутствуют. Определить соответствие охлажденных тушек цыплят-бройлеров требованиям ТР ТС 021/2011, решить вопрос о пригодности их использования на пищевые цели.

107. Получены следующие результаты санитарно-гигиенической оценки говядины первой категории охлажденной:

Токсичные элементы, мг/кг: свинец – 0,5; мышьяк – 0,1; кадмий – 0,1; ртуть – 0,01;

Антибиотики, ед/г: левомицитиновая группа – 0,003; тетрациклиновая группа – 0,005;
гризин – 0,3; бацитрацин – 0,01;
Пестициды, мг/кг: гексахлорциклогексан – 0,06; ДДТ и его метаболиты – 0,1;
Радионуклиды, Бк/кг: цезий-137 – 110;
Диоксины, мг/кг: – 0,000005;
Микробиологические показатели: КМАФАнМ, КОЕ/г – 1×10^3 ; БГКП в 0,1 г продукта – отсутствуют; патогенные, в том числе сальмонеллы и *L.monocytogenes* в 25 г – отсутствуют

Определить соответствие говядины охлажденной требованиям ТР ТС 021/2011, решить вопрос о пригодности ее использования на пищевые цели.

108. Получены следующие результаты санитарно-гигиенической оценки картофеля:

Токсичные элементы, мг/кг: свинец – 0,4; мышьяк – 0,1; кадмий – 0,01; ртуть – 0,025;

Нитраты – 250 мг/кг.

Пестициды, мг/кг: гексахлорциклогексан – 0,06; ДДТ и его метаболиты – 0,1;

Определить соответствие картофеля требованиям ТР ТС 021/2011, решить вопрос о пригодности его использования на пищевые цели.

6. Список рекомендуемой литературы по каждой дисциплине

6.1 Технология продукции общественного питания

Основная литература:

1.Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 496 с.

2.Технология продукции общественного питания / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. – 2-е изд. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 336 с.

3.Никифорова Т. А., Волошин Е. В. Введение в технологии производства продуктов питания: конспект лекций: в 2-х ч., Ч. 1 Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2015, 136с.

Дополнительная литература:

1. Главчева С. И. , Чередниченко Л. Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие Новосибирск: НГТУ, 2011, 204 с

2. Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья. Мучные кондитерские изделия. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 148 с

6.2 Холодильная техника и технология

Основная литература:

1. Ибраев А.М., Фирсова Ю.А., Хамидуллин М.С., Хисамеев И.Г. Холодильная технология пищевой промышленности: учебное пособие, Казань: КГТУ, 2010, 125с.

2. Семикопенко, И. А. Холодильная техника : Учебное пособие / Семикопенко И.

А. – Белгород : Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2014. - 269 с.

Дополнительная литература:

1. Воробьева, Н. Н. Холодильная техника и технология. Часть 1 : учебное пособие / Н. Н. Воробьева. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. — 164 с.
2. Воробьева, Н. Н. Холодильная техника и технология. Часть 2 : учебное пособие / Н. Н. Воробьева. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. — 104 с.

6.3 Санитария и гигиена

Основная литература:

1. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С.И. Сычик, Е.В. Федоренко, Н.Д. Коломиец и др. ; под общ.ред. С.И. Сычика, Е.В. Федоренко. - Минск : РИПО, 2017. - 136 с. : табл., ил. - Библиогр.: с. 117-119.
2. Санитария и гигиена питания: учебное пособие Никитина Е.В., Китаевская С.В. Издатель: КГТУ, 2009

Дополнительная литература:

1. Пищевая микробиология : учебное пособие / Е. В. Петухова, А. Ю. Крыницкая, З. Л. Канарская; М-во образ. и науки России, Казан, нац. исслед. технол. ун-т. - Казань: Изд-во КНИТУ, 2014. - 116 с.
2. Основы проектирования пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие / ДС. Дворецкий, С.П. Дворецкий. - Тамбов : Изд-во ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2013. - 352 с.

6.4 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

Основная литература:

- 1.Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания: качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В.М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 456 с.
- 2.Бурова Т.Е. Биологическая безопасность сырья и продуктов питания. Потенциально опасные вещества биологического происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Е. Бурова. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. — 135 с.

Дополнительная литература:

- 1.Куприянов, А. В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции: учебное пособие / А. В. Куприянов, В. А. Гарельский. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 151 с.
2. Бурова Т.Е. Биологическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Т.Е. Бурова. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2014. — 95 с.

6.5 Организация производства и обслуживания в ресторанном и пекарском деле

Основная литература:

1. Родионова Н. С. , Субботина Е. В. , Агаева Н. Ю. Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013, 223с.
2. Крюков, Р.В. Ресторанное дело : учебное пособие / Р.В. Крюков. - Москва :А-Приор, 2009. - 107 с.
3. Милл Р. К. Управление рестораном: учебник М.: Юнити-Дана, 2015, 536 с

Дополнительная литература:

1. Главчева С. И. , Чередниченко Л. Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие Новосибирск: НГТУ, 2011, 204 с
2. Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под редакцией Д. П. Маевский. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 211 с.

7. Организация и проведение государственного экзамена

Организация и проведение государственного экзамена осуществляется в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет», утвержденного Ученым советом СКФУ от 07.12.2017г. протокол №4 (в редакции от 27.12.2018 г., протокол Ученого совета СКФУ №7);

Целью государственного экзамена является оценка степени профессиональной подготовки выпускника по использованию теоретических знаний, практических навыков и умений для решения профессиональных задач на уровне, требуемом ФГОС ВО.

Для работы экзаменационной комиссии ее секретарь представляет следующие документы: копию приказа ректора СКФУ о допуске студентов к ИА, справки о выполнении учебного плана по каждому студенту, допущенному к ГИА в соответствии с приказом о допуске, экзаменационные ведомости о сдаче государственного экзамена, форму оценки членами ГЭК уровня сформированности компетенций в ходе государственного экзамена (Оценочный лист).

К государственному экзамену допускаются бакалавры, завершившие образовательную программу в соответствии с требованиями учебного плана и учебных программ. Основным критерием завершения образовательной программы является освоение бакалаврами необходимого объема теоретического курса в соответствии с требованиями образовательного стандарта по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (уровень бакалавриата).

Перед экзаменом предусмотрено проведение обзорных лекций по дисциплинам, перечень которых заранее утверждается.

Экзамен проводится в специально подготовленной аудитории, в которой оборудованы места для экзаменационной комиссии, секретаря комиссии и индивидуальные места студентов для подготовки ответов.

При сдаче государственного экзамена допускается присутствие в аудитории не более 7 студентов. Каждый студент самостоятельно выбирает экзаменационный билет один раз посредством произвольного извлечения. Номер билета фиксируется секретарем

ГЭК в соответствующем протоколе. На подготовку к ответу на экзаменационный билет студенту отводится до 1 часа.

Экзамен проводится в устной форме. Бакалаврам рекомендуется подготовить свои ответы по экзаменационному билету в письменной форме. Запись ответов на вопросы экзаменационного билета делается на специальных проштампованных листах, выданных секретарем экзаменационной комиссии.

При подготовке студент имеет право пользоваться программой государственного экзамена, а также с разрешения ЭК – справочной литературой. Студенты, использующие при подготовке к ответу другую учебную литературу, средства связи и электронно-вычислительную технику (кроме калькулятора), с итогового экзамена удаляются. В протоколе после слов «Признать, что студент сдал итоговый экзамен с оценкой» заносится запись «неудовлетворительно. Студент удален с итогового экзамена за нарушение порядка проведения итогового экзамена». В экзаменационной ведомости студенту также проставляется оценка «неудовлетворительно».

По окончании ответа студента председатель и члены комиссии могут задавать дополнительные вопросы (как правило, не более трех). Секретарь комиссии вносит в протокол вопросы билета, дополнительные вопросы членов комиссии, а также общую характеристику ответа студента на все вопросы.

По окончании ответов студентов академической группы объявляется совещание экзаменационной комиссии, на котором присутствуют только члены комиссии. На совещании обсуждаются ответы каждого студента на вопросы билета и дополнительные вопросы. По итогам обсуждения каждому студенту в протокол проставляется соответствующая оценка. Секретарь комиссии заполняет экзаменационную ведомость по итогам проведения государственного экзамена. После совещания комиссии в аудиторию приглашаются студенты академической группы. Председатель комиссии информирует студентов о результатах государственного экзамена.

В случае если студент по состоянию здоровья не смог ответить на вопросы экзаменационного билета, в протокол после слов «Общая характеристика ответа...» вносится запись «Студент по состоянию здоровья не смог ответить на вопросы экзаменационного билета». Факт болезни должен быть подтвержден заключением медицинских работников. Срок повторной сдачи государственного экзамена назначается в порядке, установленном в Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет», утвержденного Ученым советом СКФУ от 7.12.2017г. протокол №4) (в редакции от 27.12.2018 г., протокол Ученого совета СКФУ №7).

Студенты, получившие на государственном экзамене оценку «неудовлетворительно» или «не явившиеся» без уважительной причины, к защите выпускной квалификационной работы не допускаются и отчисляются из университета, как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

8. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания

8.1 Описание показателей

Уровни сформированности компетенции (ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач				
Индикатор ИД-1 _{УК-1}	Фрагментарные знания методики выделения проблемной ситуации, осуществляет ее многофакторного анализа и диагностики на основе системного подхода;	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях методики выделения проблемной ситуации, осуществляет ее многофакторного анализа и диагностики на основе системного подхода;	Знает методику выделения проблемной ситуации, осуществляет ее многофакторного анализа и диагностики на основе системного подхода;
ИД-2 _{УК-1}	Недостаточные умения осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации;	в целом успешное, но не полное умение осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации;	незначительные ошибки в умении осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации;	Умеет осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации;
ИД-3 _{УК-1}	Фрагментарное владение навыками определения и оценивания рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбора	Недостаточное владение навыками определения и оценивания рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбора	Владеет с незначительными ошибками навыками определения и оценивания рисков возможных вариантов решений	Владеет навыками определения и оценивания рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбора

	оптимального варианта её решения.	оптимального варианта её решения.	проблемной ситуации, выбора оптимального варианта её решения.	оптимального варианта её решения.
<i>Компетенция: УК-4</i> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)				
ИД-1 _{УК-4}	Фрагментарные знания стилей делового общения на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах;	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях стилей делового общения на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах;	Знает стили делового общения на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах;
ИД-2 _{УК-4}	Недостаточные умения использовать информационно-коммуникационные технологии для повышения эффективности профессионального взаимодействия, поиска необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках;	в целом успешное, но не полное умение использовать информационно-коммуникационные технологии для повышения эффективности профессионального взаимодействия, поиска необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках;	незначительные ошибки в умении использовать информационно-коммуникационные технологии для повышения эффективности профессионального взаимодействия, поиска необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках;	Умеет использовать информационно-коммуникационные технологии для повышения эффективности профессионального взаимодействия, поиска необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках;
ИД-3 _{УК-4}	Фрагментарное владение навыками оценки эффективности	Недостаточное владение навыками оценки эффективности	Владеет с незначительными ошибками навыками	Владеет навыками оценки эффективности

	применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, производит выбор оптимальных.	применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, производит выбор оптимальных.	оценки эффективности применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, производит выбор оптимальных.	применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, производит выбор оптимальных.
--	---	---	--	---

Компетенция ОПК-2 Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью

ИД-1 _{ОПК-2}	Не умеет применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Удовлетворительно умеет применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Хорошо умеет применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Отлично умеет применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ИД-2 _{ОПК-2}	Не владеет основными законами и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Удовлетворительно владеет основными законами и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Хорошо владеет основными законами и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Отлично демонстрирует владеет основными законами и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Компетенция ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов

ИД-1 _{ОПК-4}	Неудовлетворительно определяет основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическим и процессами для	Удовлетворительно определяет основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическим и процессами	Хорошо определяет основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическими	На высоком уровне определяет основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическими
-----------------------	---	---	--	---

	обеспечения получения продуктов питания высокого качества	для обеспечения получения продуктов питания высокого качества	процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества	ими процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества
ИД-2 _{ОПК-4}	Неудовлетворительно применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания	Удовлетворительно применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания	Хорошо применяет основные методы и технические средства автоматизации и технологических процессов производства продукции питания	На высоком уровне применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания
Компетенция ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности				
ИД-1 _{ОПК-5}	Не умеет использовать теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания	Удовлетворительно умеет использовать теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания	Хорошо умеет использовать теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания	Отлично умеет использовать теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания
ИД-2 _{ОПК-5}	Не умеет контролировать производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и	Удовлетворительно умеет контролировать производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм	Хорошо знает и умеет контролировать производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов,	Отлично знает и умеет контролировать производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм

	требований стандартов	действующего законодательства и требований стандартов	норм действующего законодательства и требований стандартов	действующего законодательства и требований стандартов
<i>Компетенция: ПК-4</i> Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				
ИД-1 _{ПК-4}	Фрагментарные знания свойств, функции, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях свойств, функции, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества.	Знает свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества.
ИД-2 _{ПК-4}	Недостаточные умения выбирать и применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	в целом успешное, но не полное умение выбирать и применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой	незначительные ошибки в умении выбирать и применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и	Умеет выбирать и применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции

		продукции	готовой продукции	
ИД-3 _{ПК-4}	Фрагментарное владение навыками разработки мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Недостаточное владение навыками разработки мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Владеет с незначительными ошибками навыками разработки мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Владеет навыками разработки мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания
<i>Компетенция: ПК-5</i> Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции				
ИД-1 _{ПК-5}	Фрагментарные знания методики контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях методики контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Знает методику контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований
ИД-2 _{ПК-5}	Недостаточные умения организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых	в целом успешное, но не полное умение организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и	незначительные ошибки в умении организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и	Умеет организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и

	продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья
ИД-ЗПК-5	Фрагментарное владение навыками выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Недостаточное владение навыками выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Владеет с незначительными ошибками навыками выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Владеет навыками выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания

8.2 Критерии оценивания компетенций на государственном экзамене

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если продемонстрированы:

- знания отличающиеся глубиной и содержательностью, даны логично построенные, полные, исчерпывающие ответы, как на основные вопросы билета, так и на дополнительные, заданные членами ГЭК;

- студент при ответах на вопросы демонстрирует способность к анализу положений существующих научных теорий, оперирует научными понятиями;
- при ответе на вопросы используются дополнительные материалы;
- ответ иллюстрируется примерами из практики, подтверждающими теоретические положения;

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если:

- знания имеют достаточный содержательный уровень;
- раскрыто содержание билета, однако имеются определенные затруднения в ответе на уточняющие вопросы;

- в ответе имеют место несущественные фактические неточности;

- недостаточно раскрыто содержание по одному из вопросов билета;

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:

- знания имеют фрагментарный характер, имеются определенные неточности и погрешности в формулировках, возникают затруднения при ответе на уточняющие вопросы;

- при ответе на вопросы билета студент не может обосновать закономерности, принципы, объяснить суть явления; допущены фактические ошибки;

- студент продемонстрировал слабое умение формулировать выводы и обобщения, приводить примеры практического использования научных знаний;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:

- не раскрыто содержание вопросов билета, обнаружено незнание или непонимание сущности вопросов;

- допущены существенные фактические ошибки при ответах на вопросы;

- студент обнаруживает не достаточное умение оперировать научной терминологией, незнание положений существующих научных теорий, научных школ;

- в ответе не приводятся примеры практического использования научных знаний;

- на большую часть дополнительных вопросов членов ГЭК студент затрудняется дать ответ или дает неверные ответы;

8.3 Описание шкалы оценивания

Государственный экзамен оценивается по 5-балльной системе.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета пищевой
инженерии и биотехнологий
Н.П. Оботурова

**ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ
(ПО ВИДАМ) И ПОРЯДКУ ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ**

Направление подготовки	43.03.01 Сервис
Направленность (профиль)	«Гастрономия и сервис»
Год начала обучения	2026 г
Форма обучения	очная

РАЗРАБОТАНО:
Доцент кафедры ПТиИ
Олешкевич О.И.

Ставрополь, 2026

Введение

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис итоговая государственная аттестация предусматривает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы, позволяющей выявить степень овладения студентами соответствующих общекультурных и профессиональных компетенций для решения поставленных практических задач. Содержание данных требований к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения заключаются в предоставлении бакалаврам на заключительной стадии профессиональной подготовки систематизированных и комплексных методических материалов для успешного выполнения выпускной квалификационной работы.

Настоящие требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения определяют сущность выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, уровень подготовки – бакалавр, а также требования, предъявляемые к их содержанию, оформлению, организации подготовки и защиты. Требования разработаны на кафедре пищевых технологий и инжиниринга в соответствии со следующими документами:

1. Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 1047 от 17.08.2020;.

2. Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» (новая редакция), утвержденного Ученым советом СКФУ от 07.12.2017г. протокол №4);

3. Положением о порядке выполнения выпускных квалификационных работ в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет», утвержденного Ученым советом СКФУ от 30.01.2018 г.

4. Регламентом использования системы «Антиплагиат» в ФГАОУ ВО СКФУ, принятым решением учебно-методического совета ФГАОУ ВО СКФУ, протокол №7 от 22.03.19, утвержденным председателем учебно-методического совета СКФУ от 01.04.2019 г.

1. Цели и задачи выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа – это квалификационное, комплексное исследование, выполненное обучающимся (несколькими обучающимися совместно), демонстрирующее уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности и являющееся, как правило, заключительным этапом обучения студентов по образовательной программе.

Выполнение ВКР имеет следующие цели и задачи:

- систематизация, закрепление, расширение теоретических знаний и практических умений по специальности (направлению) и использование их при решении профессиональных задач;
- развитие навыков самостоятельной научной работы и овладение методикой построения экспериментальных исследований;
- подготовка студентов к реальной профессиональной деятельности;
- завершение формирования общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника.

3. Перечень компетенций, уровень сформированности которых должен быть проверен в ходе защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускник в ходе выпускной квалификационной работы должен продемонстрировать следующие компетенции:

Универсальные компетенции

Код и наименование универсальной компетенции
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-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 принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

Общепрофессиональные компетенции

Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника программы
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

Профессиональные компетенции выпускников

Код и наименование профессиональной компетенции
ПК-1. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-2. Способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами

ПК-3. Способен осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-6 Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий

4. Структура и объем выпускной квалификационной работы, в т. ч. объем каждого из разделов ВКР

Требования к структуре, содержанию и объему ВКР определяются соответствующими требованиями, разработанными выпускающими кафедрами на основании стандартов.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме бакалаврской работы, связанной с решением актуальных задач научно-исследовательской, производственно-технологической или проектной деятельности, к которым готовится бакалавр.

Как правило, работа имеет следующую структуру: титульный лист, задание, содержание, введение, основной текст, заключение, список используемой литературы, приложения.

ВКР по направлению бакалавриата рекомендуется представлять в объеме не менее 30 страниц печатного текста.

Объем введения 1-2 страницы.

Объем основного текста 20 – 80 страниц.

Объем заключения 1–2 страницы.

Объем приложения 3-12 страниц.

5. Содержание выпускной квалификационной работы, в т. ч. содержание каждого из разделов, включенных в структуру выпускной квалификационной работы.

Содержание ВКР должно соответствовать требованиям стандартов и включать в себя:

4.1 ВКР должна полностью соответствовать утвержденной теме исследования, содержать элементы новизны, быть актуальной, иметь теоретическую и практическую значимость.

4.2 Выпускная квалификационная работа имеет следующую структуру: титульный лист, задание, содержание, введение, основной текст, заключение, список литературы (список использованных источников), приложения.

4.2.1. Титульный лист содержит реквизиты: название учредителя СКФУ, название университета, института (филиала), кафедры, наименование темы ВКР, фамилию, имя, отчество автора работы с указанием курса, группы, формы обучения; ученую степень, звание, должность, инициалы и фамилию научного руководителя, консультантов (соруководителей), графу «Дата защиты», «Оценка», место и год защиты (*Приложение 1*).

4.2.2. Задание на ВКР включает исходные данные для ВКР, задание по изучению объекта и предмета исследования и сбору материала к работе, задание по каждому

разделу ВКР с указанием срока его выдачи и срока выполнения (*Приложения 2,3*).

4.2.3. Содержание включает названия разделов, подразделов работы с указанием страницы начала каждой части.

4.2.4. Введение содержит обоснование проблемы, актуальность, цель и задачи исследования, определение методологической основы исследования, структуру и методы исследования, определение теоретической и (или) практической значимости работы.

4.2.5. Основной текст должен быть представлен, как правило, теоретическим и эмпирическим разделами. Их должно быть не менее двух. В каждом разделе излагается самостоятельный вопрос изучаемой темы. Подразделы по содержанию должны быть логически связаны между собой и завершаться выводами.

4.2.6. В заключении содержатся выводы по работе в целом, перспективы дальнейшего изучения, связь с практикой.

4.2.7. Список литературы (список использованных источников) оформляется в соответствии с требованиями ГОСТа к оформлению библиографии; в нем указываются все использованные студентом источники научной и технической литературы и документации.

4.2.8. В приложения входят таблицы, схемы, графики, диаграммы, анкеты и другие материалы, иллюстрирующие или подтверждающие основные теоретические положения и выводы.

4.2.9 ВКР по направлению подготовки бакалавриата рекомендуется представлять в объеме не менее 30 страниц печатного текста.

4.3 Структура и содержание ВКР (дипломного проекта) производственно-технологической и проектной направленности:

В основной текст пояснительной записки входит:

	Количество страниц
Титульный лист (см. приложение 1)	1
Задание (см. приложение 2)	1
Календарный план (см. приложение 3)	1
Содержание	1-2
Введение	1-2
1. Технико-экономическое обоснование	5-6
2 Технологический раздел	
2.1 Разработка производственной программы предприятия	5-6
2.2 Расчет сырья	2-3
2.3 Расчет помещений для приема и хранения продуктов	2-3
2.4 Расчет овощного цеха	6-7
2.5 Расчет мясо - рыбного цеха	7-8
2.6 Расчет холодного цеха	8-9
2.7 Расчет горячего цеха	8-10
2.8 Расчет моечной столовой посуды	1-2
2.9 Расчет моечной кухонной посуды	1-2
2.10 Расчет площади гардероба для посетителей	1
2.11 Проектирование служебных помещений	8-10
2.12 Обоснование принятых объемно-планировочных решений	2
2.13 Заключение к технологическому разделу	1-2
3 Безопасность и экологичность проекта	4-5
4 Финансово-экономический раздел.....	7-8
Заключение	1
Список использованной литературы.....	2-3

Приложения

Общий объем графической части выпускной работы производственно-технологической и проектной направленности составляет 5 - 6 листов формата А3 или А4, в том числе:

- генплан 1 лист лист;
- общая компоновка - 1 лист;
- компоновка с расстановкой оборудования - 1 лист;
- компоновка цеха с расстановкой оборудования - 1 лист.
- основные экономические показатели проектируемого предприятия – 1 лист.

Также, на усмотрение руководителя, выполняется один из следующих чертежей:

- схема технологических потоков - 1 лист;

или неблагоприятные зоны на предприятии 1 лист или технологическая схема блюда.

Примечание: допускается представление графической части на листах разного формата (А1-А4) в зависимости от принятого масштаба для конкретного вида чертежа.

Количество чертежей в зависимости от темы определяет руководитель дипломного проекта в задании на выполнение бакалаврской работы.

4.3.1 В рамках выполнения дипломного проекта может быть выполнен раздел научно-исследовательской работы, тематику которого определяет руководитель проекта.

6. Оформление выпускной квалификационной работы

Контроль за выполнением требований к оформлению ВКР (соответствие нормам и требованиям действующих государственных, международных, отраслевых стандартов и других нормативных документов, оформление текста, списка литературы, чертежей и т.д.) осуществляет нормоконтролер.

Нормоконтролерами могут назначаться высококвалифицированные преподаватели выпускающей кафедры, также функции нормоконтролера может выполнять сам руководитель ВКР. При проведении нормоконтроля следует руководствоваться указателями (каталогами, перечнями) государственных, международных и отраслевых стандартов, технических условий, действующими нормативными документами, распространяющимися на объект стандартизации, терминологическими словарями (справочниками, сборниками), картотеками внедрения нормативных документов, таблицами систематизации и др.

Нормоконтролер имеет право возвращать ВКР в случаях несоответствия требованиям, небрежного выполнения, отсутствия необходимых подписей, отсутствия документов, на которые имеются ссылки в работе и т.д.; требовать от студента разъяснений и дополнительных материалов по возникшим при проверке вопросам; не подписывать ВКР в случаях невыполнения требований.

Выпускные квалификационные работы должны оформляться в соответствии с требованиями государственных стандартов (ГОСТ) по ГОСТ 2.105-95 Общие требования к текстовым документам; ГОСТ 2.106-96 Единая система конструкторской документации (ЕСКД). Текстовые документы; ГОСТ 2.104-2006 Единая система конструкторской

документации (ЕСКД). Основные надписи; ГОСТ 7.32-2017 СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления; ГОСТ 7.1-2003 СИБИД. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления; ГОСТ 7.82-2001 СИБИД. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления; ГОСТ Р 7.0.5-2008 СИБИД. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления; ГОСТ 7.80-2000 СИБИД. Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления.

Работа должна быть выполнена печатным способом (с использованием компьютера и принтера) на одной стороне листа белой бумаги формата А4. Цвет шрифта должен быть черным.

Кегль ВКР должен быть 14 пт., межстрочный интервал - полуторный, гарнитура шрифта – TimesNewRoman. Размеры верхнего и нижнего полей – 20 мм, левого поля – 30 мм, правого – 10 мм. Абзацный отступ равен 1,25 см и устанавливается автоматически.

Переносы также устанавливаются автоматически, однако в заголовках следует размещать слова так, чтобы их не надо было делить для переноса.

Нумерация страниц производится сквозным способом по всему тексту работы, начиная с титульного листа (цифры пишут только со второго листа, в центре нижней части листа без точки). На втором листе помещается Содержание (или Оглавление), которое включает следующий перечень структурных элементов работы: введение, наименования всех разделов (глав) и подразделов (параграфов), заключение, списки использованной литературы, а также наименования приложений (при их наличии в работе) с указанием номеров страниц, с которых начинается каждая композиционная часть работы (номер страницы, на которой завершается композиционная часть работы, не указывается).

Приложения включают в общую нумерацию страниц.

Заголовки структурных элементов работы следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать прописными буквами полужирным шрифтом, не подчеркивая. Длина строки заголовка не должна превышать 40 символов. Переносы слов в заголовках не допускаются.

Основная часть работы делится на главы, а они в свою очередь могут делиться на параграфы. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений, например: 1, 2, 3 и т. д.

Номер подраздела включает номер раздела и порядковый номер подраздела, разделенные точкой, например: 1.1, 1.2, 1.3 и т. д. Дальнейшее членение подраздела на части также отражается в его нумерации, например: 1.1.1, 1.1.2, 1.1.3 и т. д.

После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Заголовки разделов (глав), подразделов (параграфов), пунктов и подпунктов, указанные в Содержании/Оглавлении, должны в точности соответствовать заголовкам тех же структурных частей в самом тексте работы.

Приложение относится к числу факультативных структурных элементов работы, однако наличие одного, а иногда и нескольких приложений позволяет автору более полно познакомить читателей с эмпирической базой, развернуто представить расклассифицированный в различных отношениях материал, сопроводить текст схемами, таблицами, материалами анкетирования, социологическими опросами и т.д., повышающими степень наглядности изложения и убеждающими в достоверности выводов исследования.

Приложение помещается после списка источников материала и использованной в работе научной и справочной литературы.

Если в работу включается несколько приложений, то каждое из них следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение». Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

7. Порядок выполнения выпускной квалификационной работы и порядок подготовки выпускной квалификационной работы к защите

Организацию и контроль выполнения ВКР осуществляют выпускающая кафедра, дирекция института (руководство факультета).

Перечень тем выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся (далее – перечень тем), определяется выпускающими кафедрами, ежегодно рассматривается на заседаниях выпускающих кафедр, утверждается Ученым советом института (факультета) и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до даты начала государственной итоговой аттестации (Приложение 5).

Темы выпускных квалификационных работ должны быть актуальными, соответствовать профилю направления подготовки, учитывать отраслевую специфику и направленность деятельности СКФУ, современное состояние и перспективы развития науки.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы. По письменному заявлению обучающегося (нескольких обучающихся, выполняющих выпускную квалификационную работу совместно), форма которого представлена в Приложении 6, выпускающая кафедра может в установленном порядке предоставить обучающемуся (обучающимся) возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по теме, предложенной обучающимся (обучающимися), в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

Заведующий выпускающей кафедрой не позднее, чем за 15 календарных дней до начала преддипломной практики на основании личных заявлений обучающихся закрепляет за обучающимся (несколькими обучающимися) на заседании кафедры темы выпускных квалификационных работ, руководителей из числа профессоров, доцентов выпускающей кафедры и, в исключительных случаях в соответствии с ходатайством кафедры и решения учебно-методического совета Университета, старших преподавателей, имеющих стаж работы в Университете не менее 5 лет или имеющих стаж работы в соответствующей профессиональной области не менее 3 лет. По предложению руководителя ВКР, в случае необходимости, выпускающей кафедре предоставляется право приглашать консультантов (соруководителей) по отдельным разделам работы, за счет нормы времени, отведенного на руководство ВКР.

За 7 календарных дней до начала преддипломной практики студентам выпускных курсов распоряжением директора института (декана факультета) на основании представлений заведующих выпускающими кафедрами утверждаются темы выпускных

квалификационных работ (с указанием вида выпускной квалификационной работы), руководители (консультанты) с указанием их ученой степени, звания и должности.

Закрепленная за студентом ВКР выполняется в соответствии с заданием и календарным планом (Приложение 2,3) по изучению объекта и предмета исследования и сбору материала к работе. Задание на ВКР с указанием срока его выполнения утверждается заведующим кафедрой.

Руководитель ВКР оказывает студенту помощь в разработке содержания темы на весь период выполнения ВКР, составлении календарного плана, рекомендует необходимую литературу, справочные материалы и другие источники по теме, проводит систематические консультации, проверяет выполнение работы по частям и в целом, составляет задания на преддипломную практику.

На заседаниях кафедры не реже двух раз за период работы над выпускной квалификационной работой заслушиваются отчеты руководителей ВКР или студентов о степени готовности работы.

После прохождения преддипломной практики проводится публичная предварительная защита работы, результаты которой фиксируются в протоколе заседания выпускающей кафедры.

Выполненная ВКР, подписанная студентом, нормоконтролером представляется руководителю. После экспертизы ВКР (в том числе на объем заимствования в соответствии с Регламентом использования системы «Антиплагиат» в СКФУ») руководитель подписывает ее и вместе со своим письменным отзывом о работе обучающегося (Приложение 4) в период подготовки выпускной квалификационной работы представляет работу заведующему кафедрой. В отзыве дается характеристика по всем разделам работы. В случае выполнения выпускной квалификационной работы несколькими обучающимися руководитель выпускной квалификационной работы представляет отзыв об их совместной работе в период подготовки выпускной квалификационной работы.

Заведующий кафедрой на основании этих материалов после заседания кафедры делает отметку на ВКР о допуске студента к защите. В случае, если студент не допускается к защите работы, этот вопрос рассматривается на заседании кафедры с участием руководителя. Протокол заседания кафедры о не допуске представляется в дирекцию института и вместе со служебной запиской директора института направляется на подпись к проректору по учебной работе.

Выпускная квалификационная работа, отзыв передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Защита ВКР носит публичный характер и осуществляется на открытых заседаниях итоговой экзаменационной комиссии.

Для публичной защиты ВКР обучающийся должен подготовить:

- распечатанный текст ВКР (1 экз.);
- электронную версию текста ВКР;
- отзыв научного руководителя (с личной подписью);
- мультимедийную презентацию (от 7 до 10 слайдов), в том числе три ее распечатанных экземпляра;

- обучающийся может подготовить и другие материалы, характеризующие научную и практическую ценность ВКР (опубликованные статьи по теме работы, документы, указывающие на апробацию и практическое использование результатов ВКР, и др.).

Публичная защита ВКР по направлению бакалавриата включает в себя следующие этапы:

- устный доклад автора о результатах проведенного исследования с мультимедийной презентацией (продолжительностью не более 10 минут);
- ответы на вопросы членов комиссии;
- отзыв зачитывается секретарем аттестационной комиссии;

8. Список рекомендуемой литературы, информационных источников

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 496 с.
2. Куприянов, А. В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции: учебное пособие / А. В. Куприянов, В. А. Гарельский. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 151 с.
3. Главчева С. И. , Чередниченко Л. Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие Новосибирск: НГТУ, 2011, 204 с
4. Донченко, Л. В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / Л. В. Донченко, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 103 с.
5. Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 228 с
6. Милл, Р.К. Управление рестораном / Р.К. Милл ; ред. Г.А. Клебче. – 3-е изд. – Москва : Юнити-Дана, 2015. – 536 с.:
7. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с.
8. [ГОСТ 2.105-95](#) Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам. – Введ. 01.07.96. - М. :Стандартинформ, 2011. -31с.
9. [ГОСТ 2.109-73](#) Единая система конструкторской документации. Основные требования к чертежам.– Введ. 01.07.74. - М.:Стандартинформ, 2011. -29 с.
10. ГОСТ Р21.1101-2013 СПДС. Основные требования к проектной и рабочей документации. – Введ. 01.01.14. - М.: Стандартинформ, 2014.-54 с.
11. ГОСТ 7.32-2017 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.-Введ. 01.07.18. - М.: Стандартинформ, 2017. -17 с.
12. ГОСТ Р 7.0.5-2008. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления. - Введ. 01.01.09. - М. :Стандартинформ, 2008. -23 с.
13. ГОСТ 7.80-2000. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Заголовок. Общие и правила составления. –Введ. 30.06.01. - М. : Стандартинформ, 2003. -11 с.
14. ГОСТ 7.82-2001. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание

электронных ресурсов. Общие правила и требования к составлению. – Введ. 30.06.02. М.:Стандартинформ, 2001. -27 с.

15. ГОСТ 7.0.12-2011. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила. – Введ. 01.09.12. - М.:Стандартинформ, 2012. -28 с.

16. ГОСТ 7.11-2004 (ИСО 832:1994) Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на иностранных европейских языках. – Введ. 31.08.05. - М.:Стандартинформ, 2005. -82 с.

Дополнительная литература:

1. Никитина, Е.В. Санитария и гигиена питания / Е.В. Никитина, С.В. Китаевская ; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». – Казань : КГТУ, 2009. – 130 с. :

2. Никифорова Т. А., Волошин Е. В. Введение в технологии производства продуктов питания : конспект лекций : в 2-х ч., Ч. 1 Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2015, 136с.

3. Основы проектирования пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие / ДС. Дворецкий, С.П. Дворецкий. - Тамбов : Изд-во ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2013. - 352 с.

4. Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016, 144 с

5. Романова Н. К. , Хрундин Д. В. Технология продукции общественного питания : Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд: учебное пособие Казань: КГТУ, 2010, 92с.

6. Лихолетов В. В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания. Учебное пособие ИЦ "Интермедия", 2012, 219 с.

7. Никифорова Т., Куликов Д. А., Коротков В. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие Оренбург: ОГУ, 2012, 161с.

8. Василенко, З. В. Проектирование объектов общественного питания : учебное пособие / З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко. — Минск : Высшая школа, 2013. — 304 с

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

- 1 www.elibrary.ru/ - сайт научной электронной библиотеки
- 2 www.fips.ru/ - официальный сайт ФИПС (федерального института патентной собственности)
- 3 www.nlr.ru/ – Российская национальная библиотека
- 4 www.nns.ru/ – Национальная электронная библиотека
- 5 www.rsl.ru/ – Российская государственная библиотека
- 6 www.viniti.ru/ - официальный сайт Всероссийского института научной и технической информации (ВИНИТИ)
- 7 www.consultant.ru - справочная правовая система КонсультантПлюс
- 8 www.restoranoff.ru - Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса

9. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания

9.1 Описание показателей

Уровни сформированности компетенции (ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: 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				
Индикаторы: ИД-1 _{УК-2}	Фрагментарные знания методики постановки цели проекта, определения совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определения ожидаемых результатов решения задач	Знания имеются, но они не систематизированы ;	Незначительные ошибки в знаниях методики постановки цели проекта, определения совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определения ожидаемых результатов решения задач	Знает методику постановки цели проекта, определения совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определения ожидаемых результатов решения задач
ИД-2 _{УК-2}	Недостаточные умения разрабатывать план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	в целом успешное, но не полное умение разрабатывать план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	незначительные ошибки в умении разрабатывать план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Умеет разрабатывать план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений

ИД-3 _{УК-2}	Фрагментарное владение навыками организации выполнения проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов.	Недостаточное владение навыками организации выполнения проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов.	Владеет с незначительными ошибками навыками организации выполнения проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов.	Владеет навыками организации выполнения проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов.
<i>Компетенция: УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</i>				
<i>Индикатор:</i> ИД-1 _{УК-3}	Фрагментарные знания инклюзивного подхода, эффективной коммуникации, методов командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи.	Знания имеются, но они не систематизированы ;	Незначительные ошибки в знаниях инклюзивного подхода, эффективной коммуникации, методов командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи.	Знает инклюзивный подход, эффективную коммуникацию , методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи.
ИД-2 _{УК-3}	Недостаточные умения обеспечивать работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов,	в целом успешное, но не полное умение обеспечивать работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха,	незначительные ошибки в умении обеспечивать работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов,	Умеет обеспечивать работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии

	информационных технологий и технологий форсайта;	методов, информационных технологий и технологий форсайта;	информационных технологий и технологий форсайта;	достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта;
ИД-3 _{ук-3}	Фрагментарное владение навыками выполнения поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.	Недостаточное владение навыками выполнения поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.	Владеет с незначительными ошибками навыками выполнения поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения	Владеет навыками выполнения поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.
<i>Компетенция: УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах</i>				
ИД-1 _{ук-5}	Фрагментарные знания способов конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции;	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях способов конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции;	Знает способы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции;
ИД-2 _{ук-5}	Недостаточные умения демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание	в целом успешное, но не полное умение демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям	незначительные ошибки в умении демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям	Умеет демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям

	этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения;	различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения;	ым традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения;	различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения;
ИД-3 _{УК-5}	Фрагментарное владение навыками анализа различных социокультурных тенденций, фактов и явлений на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития	Недостаточное владение навыками анализа различных социокультурных тенденций, фактов и явлений на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития	Владеет с незначительными ошибками навыками анализа различных социокультурных тенденций, фактов и явлений на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития	Владеет навыками анализа различных социокультурных тенденций, фактов и явлений на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития
Компетенция: УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни				
ИД-1 _{УК-6}	Фрагментарные знания методики определения профессиональных целей в соответствии с уровнем своих ресурсов и приоритетов действий, для успешного развития в избранной сфере профессиональной деятельности;	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях методики определения профессиональных целей в соответствии с уровнем своих ресурсов и приоритетов действий, для	Знает методику определения профессиональных целей в соответствии с уровнем своих ресурсов и приоритетов действий, для успешного

			успешного развития в избранной сфере профессиональной деятельности;	развития в избранной сфере профессиональной деятельности;
ИД-2 _{УК-6}	Недостаточные умения реализовывать и корректировать стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;	в целом успешное, но не полное умение реализовывать и корректировать стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;	незначительные ошибки в умении реализовывать и корректировать стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;	Умеет реализовывать и корректировать стратегию личностного и профессионального развития, с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;
ИД-2 _{УК-6}	Фрагментарное владение навыками критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности	Недостаточное владение навыками критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности	Владеет с незначительными ошибками навыками критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности	Владеет навыками критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач в избранной сфере профессиональной деятельности
Компетенция: УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной				

деятельности				
ИД-1 _{УК-7}	Фрагментарные знания здоровьесберегающих технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности;	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях здоровьесберегающих технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности;	Знает здоровьесберегающие технологии для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности с учетом физиологических особенностей организма и условий жизнедеятельности;
ИД-2 _{УК-7}	Недостаточные умения планировать свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности;	в целом успешное, но не полное умение планировать свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности;	незначительные ошибки в умении планировать свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности;	Умеет планировать свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности в профессиональной деятельности;
ИД-3 _{УК-7}	Фрагментарное владение навыками поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	Недостаточное владение навыками поддерживать должный уровень физической подготовленности и для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Владеет с незначительными ошибками навыками поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Владеет навыками поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

		и соблюдает нормы здорового образа жизни.	ной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	и соблюдает нормы здорового образа жизни.
<i>Компетенция: УК-8</i> 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				
ИД-1 _{УК-8}	Фрагментарные знания общей характеристики обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий;	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях общей характеристики обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий;	Знает общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий;
ИД-2 _{УК-8}	Недостаточные умения оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению;	в целом успешное, но не полное умение оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее	незначительные ошибки в умении оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и	Умеет оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает

		предупреждению ;	принимает меры по ее предупреждению;	меры по ее предупреждению;
ИД-3 _{УК-8}	Фрагментарное владение навыками основными методами защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности	Недостаточное владение навыками основными методами защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности	Владеет с незначительными ошибками навыками основными методами защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности	Владеет навыками основными методами защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности
<i>Компетенция: УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</i>				
ИД-1 _{УК-9}	Фрагментарные знания базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Знает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
ИД-2 _{УК-9}	Недостаточные умения применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей	в целом успешное, но не полное умение применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей	незначительные ошибки в умении применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных	Умеет применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых

			финансовых целей	целей
ИД-3 УК-9	Фрагментарное владение финансовыми инструментами для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски	Недостаточное владение финансовыми инструментами для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски	Владеет с незначительными ошибками финансовыми инструментами для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски	Владеет финансовыми инструментами для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски
<i>Компетенция: УК-10</i> Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности				
ИД-1УК-10	Фрагментарные знания действующих правовых норм, обеспечивающих борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней;	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях действующих правовых норм, обеспечивающих борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	Знает действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, со способами профилактики и формирования нетерпимого отношения к ней;
ИД-2УК-10	Недостаточные умения предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности, исключать вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям;	в целом успешное, но не полное умение предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности, исключать вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях	незначительные ошибки в умении предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности, исключать вмешательство в свою профессиональную	Умеет предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности, исключать вмешательство в свою профессиональную деятельность

		склонения к коррупционным правонарушениям;	деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям;	в случаях склонения к коррупционным правонарушениям;
ИД-ЗУК-10	Фрагментарное владение навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	Недостаточное владение навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	Владеет с незначительными ошибками навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	Владеет навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции
<i>Компетенция: ОПК-1</i> Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса				
ИД-1ОПК-1	Фрагментарные знания основных принципов и методов проектирования с использованием современных средств сбора, передачи и обработки информации	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях основных принципов и методов проектирования с использованием современных средств сбора, передачи и обработки информации	Знает основные принципы и методы проектирования с использованием современных средств сбора, передачи и обработки информации
ИД-1ОПК-1	Недостаточные умения использовать компьютерные технологии; применять программные средства компьютерного проектирования для решения задач профессиональной деятельности, составления и оформления графической и технической документации	в целом успешное, но не полное умение использовать компьютерные технологии; применять программные средства компьютерного проектирования для решения задач профессиональной деятельности, составления и оформления графической и	незначительные ошибки в умении использовать компьютерные технологии; применять программные средства компьютерного проектирования для решения задач профессиональной деятельности, составления и оформления	Умеет использовать компьютерные технологии; применять программные средства компьютерного проектирования для решения задач профессиональной деятельности, составления и оформления

		технической документации	графической и технической документации	графической и технической документации
ИД-2 _{ОПК-1}	Фрагментарное владение способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания	Недостаточное владение способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания	Владеет с незначительными ошибками способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания	Владеет способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания
<i>Компетенция ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</i>				
ИД-1 _{ОПК-3}	Неудовлетворительно определяет эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Удовлетворительно определяет эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Хорошо определяет эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	На высоком уровне определяет эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
<i>Компетенция: ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</i>				
ИД-1 _{ПК-1}	Фрагментарные знания методов стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях методов стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных	Знает методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализиро

			и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета	ванные компьютерные программы для ведения учета
ИД-2 _{ПК-1}	Недостаточные умения организовывать, планировать, контролировать и мотивировать деятельность подчиненных	в целом успешное, но не полное умение организовывать, планировать, контролировать и мотивировать деятельность подчиненных	незначительные ошибки в умении организовывать, планировать, контролировать и мотивировать деятельность подчиненных	Умеет организовывать, планировать, контролировать и мотивировать деятельность подчиненных
ИД-3 _{ПК-1}	Фрагментарное владение навыками использования современных форм развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Недостаточное владение навыками использования современных форм развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Владеет с незначительными ошибками навыками использования современных форм развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Владеет навыками использования современных форм развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания
<i>Компетенция: ПК-2</i> Способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами				
ИД-1 _{ПК-2}	Фрагментарные знания методов эффективного взаимодействия с потребителями	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях методов эффективного взаимодействия с потребителями	Знает методы эффективного взаимодействия с потребителями
	Недостаточные умения вести деловые переговоры, проводить совещания, формировать системы бизнес-процессов, регламентов и	в целом успешное, но не полное умение вести деловые переговоры, проводить совещания,	незначительные ошибки в умении вести деловые переговоры, проводить совещания,	Умеет вести деловые переговоры, проводить совещания, формировать системы

	стандартов предприятия питания	формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания
ИД-2 _{ПК-2}	Фрагментарное владение навыками применения английского языка или других иностранных языков для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами	Недостаточное владение навыками применения английского языка или других иностранных языков для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами	Владеет с незначительными ошибками навыками применения английского языка или других иностранных языков для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами	Владеет навыками применения английского языка или других иностранных языков для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами
<i>Компетенция: ПК-3 Способен осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</i>				
ИД-1 _{ПК-3}	Фрагментарные знания законодательства РФ, в том числе трудовое	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях законодательства РФ, в том числе трудовое	Знает законодательство РФ, в том числе трудовое
	Недостаточные умения использовать законодательство РФ для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	в целом успешное, но не полное умение использовать законодательство РФ для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	незначительные ошибки в умении использовать законодательство РФ для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Умеет использовать законодательство РФ для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
	Фрагментарное владение навыками осуществления	Недостаточное владение навыками	Владеет с незначительными ошибками	Владеет навыками осуществлен

	контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	осуществления контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	навыками осуществления контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ия контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
<i>Компетенция: ПК-6</i> Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий				
ИД-1 _{ПК-6}	Фрагментарные знания методики и порядка проектных расчетов для предприятий общественного питания	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях методики и порядка проектных расчетов для предприятий общественного питания	Знает методику и порядок проектных расчетов для предприятий общественного питания
	Недостаточные умения выполнять технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники	в целом успешное, но не полное умение выполнять технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники	незначительные ошибки в умении выполнять технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники	Умеет выполнять технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники
ИД-2 _{ПК-6}	Фрагментарное владение навыками применения способов и средств получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических	Недостаточное владение навыками применения способов и средств получения, хранения,	Владеет с незначительными ошибками навыками применения способов и средств получения,	Владеет навыками применения способов и средств получения, хранения, переработки

	расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания
--	---	--	--	--

9.2 Критерии оценивания компетенций на защите выпускной квалификационной работы

9.2.1 Для дипломных работ

Оценка «отлично» выставляется студенту, если:

1. Тема актуальна; в работе продемонстрировано знание теоретических основ базовых дисциплин и глубокое понимание вопросов, связанных с заявленной темой; правильно определены объект и предмет исследования; демонстрируется умение выявлять основные дискуссионные положения по теме и обосновывать свою точку зрения; содержание работы показывает, что поставленные цели достигнуты, конкретные задачи решены; в работе получены значимые результаты и сделаны убедительные выводы; отсутствуют элементы плагиата.

2. Экспериментальная часть выполнена с использованием современных и методов исследования; полученный в достаточном объеме фактический материал позволил сделать аргументированные выводы по заявленной теме; в работе отсутствуют фактические ошибки.

3. Структура работы отражает логику исследования; в работе ставятся цели и перечисляются конкретные задачи исследования, обсуждаются различные точки зрения и подходы к решению поставленной проблемы, делаются аргументированные выводы по всем главам работы; в заключении обобщается весь ход исследования, излагаются основные результаты проведенного анализа и приводится материал, свидетельствующий о практической значимости исследования.

4. Оформление работы соответствует предъявляемым требованиям, список использованных источников составлен в соответствии с ГОСТ 7.05-2008 и насчитывает число источников, достаточное для раскрытия темы исследования; имеется литература на иностранных языках; работа не содержит орфографических ошибок, опечаток и других технических погрешностей; язык и стиль изложения соответствует нормам русского языка; демонстрируется умение пользоваться научным стилем речи.

5. На защите студент демонстрирует: свободное владение материалом исследования; понимание проблем, связанных с темой исследования; высокий уровень коммуникативной компетентности.

Оценка «хорошо» выставляется студенту:

1. Тема в полной мере раскрывает содержание работы, которое соответствует требованиям, предъявляемым к работе с оценкой «отлично».

2. Экспериментальная часть выполнена с незначительными отступлениями от требований, предъявляемых к работе с оценкой «отлично».

3. Структура работы в основном соответствует предъявляемым требованиям;

выводы и заключение работы достаточно полно отражают результаты исследования; приводится материал, свидетельствующий о практической значимости исследования.

4. Оформление работы в основном соответствует изложенным требованиям; работа содержит ряд ошибок или опечаток, есть другие технические погрешности.

5. На защите студент демонстрирует: владение материалом исследования; понимание проблем, связанных с темой исследования; достаточный уровень коммуникативной компетентности.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если

1. Содержание работы не соответствует одному или нескольким требованиям, предъявляемым к работе с оценкой «хорошо»; студент на защите не проявил достаточного знания и понимания теоретических проблем, связанных с темой исследования.

2. Анализ экспериментального материала проведен поверхностно, без использования обоснованного и адекватного метода интерпретации фактов; исследуемый материал недостаточно полно представлен в работе, что не позволяет сделать мотивированные выводы по заявленной теме; в работе допущен ряд фактических ошибок.

3. Работа построена со значительными отступлениями от требований к изложению хода исследования; отсутствуют выводы по главам, заключение не отражает теоретической значимости результатов исследования; список использованной литературы содержит недостаточное число источников.

4. Оформление работы в целом соответствует предъявляемым требованиям; в работе много ошибок, опечаток, технических недостатков; список использованных источников оформлен с нарушением требований ГОСТ 7.05-2008; язык не соответствует нормам русского научного стиля речи.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если:

1. Содержание работы не соответствует требованиям, предъявляемым к работам с оценкой «удовлетворительно»; в работе установлены части, написанные иным лицом; работа выполнена не самостоятельно, студент на защите не может обосновать результаты представленного исследования.

2. Анализ экспериментальных данных носит фрагментарный, произвольный и неполный характер; в работе много фактических ошибок; исследуемый материал недостаточен для раскрытия заявленной темы.

3. Структура работы нарушает требования к изложению хода исследования; выводы отсутствуют или не отражают результаты, обсуждаемые в соответствующих главах работы; список использованных источников не соответствует проблематике, связанной с темой исследования.

4. Оформление работы не соответствует предъявляемым требованиям; в работе много ошибок, опечаток, технических недостатков; список использованных источников оформлен с нарушением требований ГОСТ 7.05-2008; язык не соответствует нормам русского научного стиля речи.

9.2.2 Для дипломных проектов

Оценка «отлично» выставляется студенту, если:

1. Тема актуальна и соответствует профилю подготовки бакалавра. В работе продемонстрировано знание теоретических основ базовых дисциплин, глубокое понимание решаемой проблемы, основанное на анализе реального положения деятельности предприятий общественного питания, владение принципами разработки бизнес-плана производства и основами маркетинга. Работа имеет творческий характер и отличается определенной новизной. Автором показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах в области деятельности общественного питания.

2. В технологической части работы решена задача разработки или оптимизации ассортимента; предусмотрены прогрессивные (в т. ч. модернизированные автором)

технологические схемы или потоки; разработаны производственные программы цехов, подобрано современное оборудование, определены оптимальные площади всех помещений; разработаны мероприятия, направленные на рациональное использование сырьевых ресурсов, интенсификацию технологических процессов, внедрение системы управления качеством и повышение уровня безопасности выпускаемой продукции. Технологические предложения органично связаны с принятыми проектировочными решениями, подбором и расстановкой современного оборудования.

3. Содержание работы соответствует утвержденной структуре и включает все разделы, предусмотренные заданием, в том числе технико-экономическое обоснование, оценку безопасности и экологичности принятых решений. В работе приводится материал, свидетельствующий о ее практической значимости.

4. Оформление работы соответствует предъявляемым требованиям, список использованных источников составлен в соответствии с ГОСТ 7.05-2008; работа не содержит орфографических ошибок, опечаток и других технических погрешностей. Графическая часть выполнена в соответствии с требованиями ЕСКД, строительных норм и правил с использованием систем автоматизированного проектирования.

5. На защите студент демонстрирует: всесторонние и глубокие знания профильных дисциплин, умение подбирать требуемое технологическое оборудование в зависимости от типа предприятия и его мощности, свободное владение материалом; понимание проблем, связанных с темой выпускной работы; высокий уровень коммуникативной компетентности.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если:

1. Тема соответствует профилю подготовки бакалавра и отвечает требованиям, предъявляемым к работе с оценкой «хорошо».

2. Технологическая часть работы выполнена с незначительными отступлениями от требований, предъявляемых к работе с оценкой «отлично».

3. Содержание работы соответствует утвержденной структуре и включает все разделы, предусмотренные заданием, в том числе бизнес-план, оценку безопасности и экологичности принятых решений. В работе приводится материал, свидетельствующий о ее практической значимости.

4. Оформление текстовой и графической части работы в основном соответствует предъявляемым требованиям, но содержит ряд ошибок или опечаток, есть другие технические погрешности.

5. На защите студент демонстрирует свободное владение материалом; стабильный характер знаний и умений и способность к их самостоятельному применению в практической деятельности; высокий уровень коммуникативной компетентности.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если:

1. Тема соответствует профилю подготовки бакалавра, но имеет место определенное несоответствие содержания выпускной квалификационной работы заявленной теме. Работа не отличается новизной. Автором не учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах, касающихся проектирования предприятий общественного питания и их деятельности.

2. В технологической части не нашли в должной мере решения вопросов ресурсосбережения, внедрения элементов системы управления качеством выпускаемой продукции. Имеют место отдельные несоответствия принятых в технологической части предложений с проектировочными решениями. В недостаточном объеме использована научно-техническая литература и нормативная документация.

3. Содержание работы соответствует утвержденной структуре, но в ней отсутствует материал, свидетельствующий о ее практической значимости, или же он приводится, но носит формальный характер.

4. Оформление работы в целом соответствует предъявляемым требованиям; в работе много ошибок, опечаток, технических недостатков; список использованных

источников оформлен с нарушением требований ГОСТ 7.05-2008; в графической части имеют место отступления от требований, предъявляемых ЕСКД.

5. На защите студент демонстрирует знания в объеме, необходимом для предстоящей практической деятельности; допускает неточности при ответе на поставленные вопросы, но обладает необходимыми знаниями и умениями для их устранения.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если:

1. Тема выпускной квалификационной работы не соответствует профилю подготовки бакалавра. Содержание работы не соответствует заявленной теме. Работа или ее отдельные разделы выполнены самостоятельно. Список использованных источников составлен формально и включает литературу, не имеющую отношения к выпускной работе.

2. В технологической части не нашли отражения современные достижения научно-технического прогресса в ресторанным и пекарском деле; имеют место грубые ошибки в расчетах. Проектно-решения не соответствуют принятым технологическим схемам, расчетам площадей, подбору оборудования и нарушают требования к организации технологического процесса.

3. Содержание работы не соответствует утвержденной структуре, в ней отсутствует материал, свидетельствующий о ее практической значимости.

4. Оформление работы не соответствует предъявляемым требованиям; в работе много ошибок, опечаток, технических недостатков; список использованных источников оформлен с нарушением требований ГОСТ 7.05-2008; графическая часть выполнена с нарушением требований, предъявляемых ЕСКД.

5. На защите студента выявлены: существенные пробелы в знании теоретических основ базовых дисциплин; принципиальные ошибки в работе и ответах на вопросы; неспособность использования теоретических знаний для решения практических задач, что не позволяет приступить к профессиональной деятельности без дополнительной подготовки и повторной защиты выпускной квалификационной работы.

9.3 Описание шкалы оценивания

Выпускная квалификационная работа оценивается по 5-ти системе.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет пищевой инженерии и биотехнологий
Кафедра пищевых технологий и инжиниринга

Утверждена распоряжением по институту
от _____ № _____

Допущена к защите
«_____» _____ 202_ г.
Зав. кафедрой пищевых технологий
и инжиниринга _____

(подпись зав. кафедрой)

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ
(ДИПЛОМНОМУ ПРОЕКТУ) НА ТЕМУ:**

Автор дипломного проекта _____
подпись, дата инициалы, фамилия

Направление подготовки _____
шифр, наименование

Направленность (профиль) _____

Руководитель проекта _____
подпись, дата инициалы, фамилия

Консультанты по разделам:

безопасность и экологичность проекта
наименование раздела подпись инициалы, фамилия

финансово-экономический
наименование раздела подпись инициалы, фамилия

Нормоконтролер
подпись инициалы, фамилия

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет _____
Кафедра _____
Направление подготовки _____
Направленность/профиль _____

«УТВЕРЖДАЮ»

Зав. кафедрой

подпись, инициалы, фамилия
" ____ " ____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
(ДИПЛОМНЫЙ ПРОЕКТ)

Студент _____ группа _____
фамилия, имя, отчество

1. Тема _____

Утверждена распоряжением по институту № _____ от " ____ " ____ 20__ г.

Утверждена распоряжением по институту (филиалу) от " ____ " ____ 20__ г. № _____

2. Срок представления проекта к защите " ____ " ____ 20__ г.

3. Исходные данные для проектирования _____

4. Содержание пояснительной записки: _____

4.1. _____

4.2. _____

4.3. _____

4.4. Безопасность и экологичность проекта _____

4.5. Финансово-экономический раздел _____

4.6. Другие разделы проекта _____

5 Перечень графического материала (с точным указанием обязательных чертежей) _____

Дата выдачи задания _____

Руководитель проекта _____

подпись инициалы, фамилия

Консультанты по разделам _____

подпись инициалы, фамилия

подпись инициалы, фамилия

Задание к исполнению принял _____

" ____ " ____ 201__ г. _____

подпись

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Факультет _____
Кафедра _____
Направление подготовки _____
Направленность/профиль _____

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

Фамилия, имя, отчество (полностью) _____

Тема ВКР _____

Руководитель _____

Консультанты: _____

№	Наименование этапов выпускной квалификационной работы	Срок выполнения работы	Примечание

Руководитель _____

подпись. Ф.И.О.

Зав. кафедрой _____

подпись. Ф.И.О.

«__» _____ 20__ г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет _____

Кафедра _____

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ
о работе в период подготовки выпускной квалификационной работы

студента _____
фамилия, имя, отчество студента

направления подготовки _____
над выпускной квалификационной работой на тему

Руководитель выпускной квалификационной работы _____

Фамилия, имя, отчество, ученая степень, звание и должность

1. Заключение о степени соответствия ВКР теме, утвержденной распоряжением директора института, и заданию на ВКР _____

2. Характеристика работы студента в период подготовки выпускной квалификационной работы _____

3. Оценка студента как специалиста _____

4. Замечания руководителя: _____

5. Заключение и оценка ВКР (соответствует или не соответствует предъявляемым требованиям, заключение об уровне освоения компетенций, рекомендуемая оценка: отлично, хорошо, удовлетворительно): _____

6. Заключение о допуске к защите в государственной экзаменационной комиссии _____

« _____ » _____ 20 ____ г.

Подпись руководителя ВКР

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Тематика выпускных квалификационных работ, предлагаемая обучающимся
направления подготовки 43.03.01 Сервис**

№ п/п	Тематика выпускных квалификационных работ
1	Проект ресторана на 100 мест
2	Проект ресторана на 140 посадочных мест
3	Проект кафе на 100 мест
4	Проект кафе-бара на 60 посадочных мест
5	Проект общедоступной столовой на 62 места
6	Проект булочной на 60 мест
7	Проект общедоступной столовой на 80 мест
8	Проект кофейни на 52 места
9	Проект салат-бара на 250 мест
10	Проект диетической столовой на 84 места
11	Проект детского кафе на 145 мест
12	Проект пивного бара на 92 места
13	Проект кафе на 143 места
14	Проект ресторана кавказской кухни на 78 мест
15	Проект закусочной на 50 мест
16	Проект кафе на 140 мест
17	Проект кофейни на 76 мест
18	Проект кафе японской кухни на 110 мест
19	Проект ресторана на 130 мест
20	Проект столовой на 65 мест
21	Проект вегетарианского кафе на 50 мест
22	Проект ресторана на 56 мест
23	Проект кафе с кавказской кухней на 80 мест
24	Проект столовой на 110 мест
25	Проект кафе на 75 мест с магазином кулинарии
26	Проект кафе-караоке на 100 мест
27	Проект кафе молодежного на 80 мест
28	Проект ресторана на 80 мест
29	Проект ресторана-ночного клуба на 100 мест
30	Проект общедоступной столовой на 62 места
31	Проект общедоступной столовой на 70 мест
32	Проект кафе на 98 мест
33	Проект диетической столовой на 108 мест
34	Проект ресторана на 76 мест .
35	Проект кафе молодежного на 48 мест .
36	Проект кафе-мороженого на 75 мест .
37	Проект пиццерии на 40 мест .
38	Проект диетического ресторана на 50 мест .
39	Проект кафе-мороженого на 40 мест с кондитерским цехом на 2000 изделий .
40	Проект ресторана восточной кухни на 120 мест

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Зав. кафедрой _____

студента _____
(Ф.И.О. полностью)

группы _____
направления подготовки 43.03.01
Сервис

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить тему выпускной квалификационной работы

Тема выбрана:

1. Из перечня тем выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся направления подготовки _____ в 20____ году, утвержденного Ученым советом института (протокол от _____ № _____);

2. По заявке предприятия
(организации) _____
название предприятия (организации)

3. Тема предложена мною, так как _____
обоснование *целесообразности*

_____ *разработки данной темы для практического применения в соответствующей области*

_____ *профессиональной деятельности*

Руководителем прошу утвердить _____
уч. степень, уч. звание, должность, Ф.И.О. руководителя

« _____ » _____ 20__ г.

_____ *(подпись студента)*

СОГЛАСОВАНО: руководитель выпускной квалификационной работы _____

_____ *(подпись, ФИО, должность)*

Приложение 7

Об утверждении тем выпускных
квалификационных работ,
руководителей, консультантов и рецензентов
студентам 4 курса очной формы обучения
направления подготовки
43.03.01 Сервис
на _____ учебный год

В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 29.06.2015 г. № 636 (в редакции приказов от 09.02.2016 г. № 86 и 28.04.2016 г. № 502)

Распоряжаюсь:

1. Утвердить темы выпускных квалификационных работ, руководителей и рецензентов студентам 4 курса очной формы обучения направления подготовки 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) Технология организации ресторанного и пекарского дела

№ п/п	Ф.И.О. студента	Наименование темы ВКР	Ф.И.О., ученая степень, ученое звание, должность руководителя

Основание: представление заведующего выпускающей кафедрой пищевых технологий и инжиниринга, заявления студентов.

2. Утвердить консультантами:

- по разделу _____ - уч.степень, ученое звание,

название раздела

должность, Ф.И.О. консультанта.

3. Нормоконтроль возложить на _____ - уч.степень, ученое звание, должность, Ф.И.О. нормоконтролера.

Директор института _____ Ф.И.О.

подпись

Заявка
на выполнение выпускной квалификационной работы

от " _____ " _____ 20 __ года

Организация _____
(наименование организации)

просит организацию-исполнителя ФГАОУ ВО "Северо-Кавказский
федеральный университет" кафедру _____
выполнить выпускную квалификационную работу на
тему: _____

Заказчик:

подпись расшифровка подписи

Исполнитель:

подпись расшифровка подписи

МП

МП