

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер

05-2/ТПОП(б).62

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Пищевых технологий и индустрии питания		
Учебный план	b190304_23_1_ТОП.plx.plx 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	9 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	324	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		экзамены 8	
аудиторные занятия	0		
самостоятельная работа	287		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	Неделя 11 4/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Консультации	10	10	10	10
Контактная работа во время экзамена	0,5	0,5	0,5	0,5
Контактная работа	10,5	10,5	10,5	10,5
Сам. работа	287	287	287	287
Часы на контроль	26,5	26,5	26,5	26,5
Итого	324	26,5	324	26,5

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

Зюф К.Т.В., доцент (Иванов С.С.)
Зюф К.Т.В., преподаватель (Минина К.В.)

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 мая 2023 г. № 110

Зав. кафедрой Зюф Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедрой
Зюф, Минина П.А.

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 110

Председатель МК факультета
Зюф, Минина П.А.

Протокол заседания МК факультета от 15 июня 2023 г. № 8

Декан Зюф, Сорокин А.А.

15 июня 2023 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

18 июля 2024 г. № 6 

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 10 июля 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А. 

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

_____ 2025 г. № ____

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

_____ 2026 г. № ____

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

_____ 2027 г. № ____

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ГИА

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующего требованиям Федерального государственного образовательного стандарта 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом приказ Министерства образования и науки от 17 августа 2020 г. № 1047.

ГИА выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме согласно требованиям ФГОС. ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ соответствующим требованиям ФГОС соответствующих направлений.

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

- оценка способности самостоятельно решать на современном уровне задачи из области своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, правильно аргументировать и защищать свою точку зрения;
- решение вопроса о присвоении выпускнику квалификации «Бакалавр» по результатам ГИА и выдаче выпускнику документа (диплома) о высшем образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по данному направлению подготовки на основании результатов работы государственной экзаменационной комиссии.

2. ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ И ОБЪЕМ ГИА

ГИА по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» проводится в форме выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (ВКР).

Общая трудоемкость ГИА составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
1	2	3
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя этапы ее решения, действия по решению задачи, оценивая их преимущества и недостатки; ИД-2 _{УК-1} Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи; ИД-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок в рассуждениях других участников деятельности.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих	ИД-1 _{УК-2} Определяет круг задач в рамках поставленной цели и связи между ними, а также предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты с точки зрения соответствия цели; ИД-1 _{УК-2} Планирует реализацию и выполняет задачи в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения

	правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	задач.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 _{УК-3} Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде; ИД-2 _{УК-3} Различает особенности поведения разных групп людей, с которыми взаимодействует, учитывает их в своей деятельности; ИД-3 _{УК-3} Понимает результаты (последствия) своих личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1 _{УК-4} Выбирает на государственном и иностранном(-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами; ИД-2 _{УК-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном(-ых) языках; ИД-3 _{УК-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном(-ых) языках; ИД-4 _{УК-4} Демонстрирует умение выполнять перевод академических текстов с иностранного (-ых) на государственный язык.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1 _{УК-5} Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем; ИД-2 _{УК-5} Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии; ИД-3 _{УК-5} Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий, при личном и массовом общении для выполнения поставленной задачи; ИД-4 _{УК-5} Имеет представление об историческом и этническом разнообразии общества оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных продуктов
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровье-сбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в	ИД-1 _{УК-6} Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы; ИД-2 _{УК-6} Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе; ИД-3 _{УК-6} Способен к самоорганизации и самообразованию, к когнитивной деятельности, работать с научной информацией, к оформлению научно-исследовательских работ студентов.

	течение всей жизни	
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1 _{УК-7} Рассматривает нормы здорового образа жизни как основу для полноценной социальной и профессиональной деятельности; ИД-2 _{УК-7} Выбирает и использует здоровьесберегающие приемы физической культуры для укрепления организма в целях осуществления полноценной профессиональной и другой деятельности.
Безопасность жизнедеятельности	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	ИД-1 _{УК-8} Применяет теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах; ИД-2 _{УК-8} Осуществляет оперативные действия по предотвращению чрезвычайных ситуаций и/или их последствий, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов; ИД-3 _{УК-8} Применяет положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделения, управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие; ИД-4 _{УК-8} Ведет общевойсковой бой в составе подразделения; ИД-5 _{УК-8} Выполняет поставленные задачи в условиях РХБ заражения; ИД-6 _{УК-8} Пользуется топографическими картами; ИД-7 _{УК-8} Оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах; ИД-8 _{УК-8} Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью.
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД-1 _{УК-9} Осознает значимость и проблемы профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями; ИД-2 _{УК-9} Содействует успешной профессиональной и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1 _{УК-10} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике; ИД-2 _{УК-10} Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей; ИД-3 _{УК-10} Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые рынки.
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к	ИД-1 _{УК-11} Реализует гражданские права и осознанно участвует в жизни общества; ИД-2 _{УК-11} Следует базовым этическим ценностям, демонстрируя нетерпимое отношение к

	коррупционному поведению	коррупционному поведению.
--	--------------------------	---------------------------

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
1	2	3
Информационно коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-1} Понимает принципы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности; ИД-2 _{ОПК-1} Обоснованно выбирает и использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности.
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-2} Использует основные законы математических, естественно-научных дисциплин для решения стандартных задач профессиональной деятельности; ИД-2 _{ОПК-2} Использует основные законы и методы исследований в области физики для решения задач профессиональной деятельности; ИД-3 _{ОПК-2} Использует базовые знания в области химии и методов физико-химического анализа для решения задач профессиональной деятельности; ИД-4 _{ОПК-2} Использует базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, пищевой биотехнологии и санитарных норм и правил для решения задач профессиональной деятельности.
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 _{ОПК-3} Использует знания инженерных процессов для решения технологических задач; ИД-2 _{ОПК-3} Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования.
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК-4} Применяет знания сущности технологических процессов в производстве продукции питания; ИД-2 _{ОПК-4} Демонстрирует знания сущности технологических процессов производства продукции питания; ИД-3 _{ОПК-4} Осуществляет технологические процессы производства продукции питания (холодной, горячей, кулинарных полуфабрикатов, десертов и напитков)
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать	ИД-1 _{ОПК-5} Организует и контролирует основное производство; ИД-2 _{ОПК-5} Способен организовывать и

	производство продукции питания	контролировать процессы обслуживания в предприятиях общественного питания различных типов.
--	--------------------------------	--

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: технологический			
Организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; Организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; Организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания	ПК1 - Способен к разработке технологической документации и ведению технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-1} Способен производить технологические расчеты по производственной программе, разрабатывать план размещения оборудования предприятий питания; ИД-2 _{ПК-1} Способен вести технологический процесс производства с учетом факторов, влияющих на качество продукции (массового изготовления, специализированной); ИД-3 _{ПК-1} Применяет пищевые и функциональные добавки при производстве продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов; ИД-4 _{ПК-1} Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса в организации технологии производства продукции общественного питания; ИД-5 _{ПК-1} Способен применять правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания, в том числе электронном виде в соответствии с технологическими инструкциями.	На основе профессионального стандарта Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17 июля 2018 г. № 454н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 июля 2018 г., регистрационный № 51709).
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий			

<p>Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания</p>	<p>ПК2 - Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания</p>	<p>ИД-1ПК-2 Способен осуществлять контроль в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака; ИД-2ПК-2 Способность к управлению и планированию текущей деятельности предприятия питания с внедрением систем управления качеством; ИД-3ПК-2 Способен использовать информационные и телекоммуникационные технологии, компьютерные программы применяемые на производстве продукции общественного питания.</p>	<p>На основе профессионального стандарта Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17 июля 2018 г. № 454н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 июля 2018 г., регистрационный № 51709).</p>
--	---	---	--

3. ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА (ВКР)

3.1. Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ

Тематику выпускных квалификационных работ разрабатывает выпускающая кафедра. Тематика ВКР должна ежегодно обновляться, быть актуальной, соответствовать специальности, направлению подготовки, современному состоянию и перспективам развития науки.

Выпускные квалификационные работы бакалавров могут основываться на выполненных ранее ими курсовых работах и проектах.

Сроки утверждения тем и заданий на квалификационную работу определяются выпускающей кафедрой.

Примерный перечень темы выпускных квалификационных работ:

1. Разработка технологии блюда/изделия для реализации в предприятиях питания.
2. Разработка технологии фирменного блюда из оленины в ресторане.
3. Разработка технологии заказного блюда в ООО «Комбинат питания Сэргэлээх».
4. Разработка технологии мучных изделий для обучающихся с сахарным диабетом.
5. Разработка технологии блюда из птицы в ресторане.
6. Разработка технологии горячих блюд из мяса.
7. Разработка технологии мучных кондитерских изделий низкой калорийности на примере кондитерского цеха.
8. Организация питания обучающихся на примере МБОУ «СОШ №31» г. Якутска.
9. Организации лечебного питания на примере ГБУ РС (Я) НПЦ «Фтизиатрия».
10. Организация обслуживания банкета на примере ресторана «Лайнер».
11. Организация производства мясных полуфабрикатов в кафе.
12. Организация питания обучающихся в средней общеобразовательной школе.
13. Технология сэндвичей в лобби-баре ООО «Азимут Хотелс энд Резортс».
14. Технология сладких блюд с введением сублимированных продуктов в кафе.
15. Технология горячего блюда из жеребятины в ресторане.

16. Технология горячей закуски «Саламаат» на примере ресторана.
17. Технология горячего блюда из рыбы на примере ресторана.
18. Технология блюда из оленины в ресторане.
19. Технология и контроль качества продукции в столовой.
20. Технология салатов в комбинате питания «Сэргэлээх».
21. Технология приготовления быстрозамороженных кулинарных полуфабрикатов из жеребятины
22. Расширение ассортимента мясных блюд в ресторане.
23. Расширение ассортимента овощных блюд в комбинате питания «Сэргэлээх».
24. Расширение ассортимента национальных мучных изделий путем обогащения местными пищевыми растениями.
25. Организация обслуживания потребителей в ресторане.
26. Совершенствование системы управления в ресторане.
27. Совершенствование организации питания студентов.
28. Совершенствование организации питания в учреждении СПО.
29. Совершенствование организации доставки готовых блюд в ресторане.
30. Совершенствование организации работы горячего цеха столовой образовательных учреждений.
31. Совершенствование организации питания спортсменов в условиях Республики Саха (Якутия) на примере столовой СК «Триумф».
32. Проект чебуречной на 50 мест в г. Якутске.
33. Проект пельменной на 30 мест.
34. Проект кофейни на 40 мест в г. Якутске.
35. Бизнес план проекта по открытию ресторана сети быстрого питания.

Студент может самостоятельно предложить тему квалификационной работы в рамках направления, исходя из своего научно-практического интереса. Это относится к студентам, которые продолжительное время собирали и обрабатывали материал по интересующей их теме, участвовали в научно-практических конференциях, круглых столах, семинарах, студенческих научных кружках, имеют публикации по избранной теме исследования. Предложенная тема студентом самостоятельно должна быть согласована с выпускающей кафедрой.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

4.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушного. -2-е изд., перераб. и доп. -Москва: ИНФРА-М, 2020. -241 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). -ISBN 978-5-16-015493-0. URL:<https://znanium.com/catalog/product/1031132>
2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва: Дашков и К, 2021. - 496 с. - ISBN 978-5-394-04506-6. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229874>;
3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. –М: Издательство "Дашков и К", 2017. – 416 с.;
4. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В.П. Золин. - 2-е изд., стереот. – М.: Академия, 2016;
5. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело: учебное пособие / Н. В. Кацерикова. -2-е изд. переаб. и доп. -Кемерово: КемГУ, 2010. -332 с. -ISBN 978-5-89289-603-0. -Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. -URL: <https://e.lanbook.com/book/4616>;
6. Антипов К.В., Панфилов В.А. Проектирование, конструирование и расчет техники пищевых технологий / К.В. Антипов, В.А. Панфилов -С.-Пб.: «Лань», 2013;
7. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания / Фролов Д.И. [Электронный ресурс] Лань, Пензенский ГТУ, 2012;
8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - Москва: Издательство Юрайт, 2021. - 179 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-07286-0. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/471700>;
9. Ермолаева Е. О., Кантере В.М. Управление качеством на предприятиях пищевой,

перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: Учебник. -Москва: ООО "Научно- издательский центр ИНФРА -М", 2018;

10. Контроль качества сырья готовой продукции на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. / Бредихина О.В. и др. Троицкий мост, 2014;

11. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2021. - 332 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-09303-2. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/470666>;

12. Федорова, Л. П. Экономика и управление на предприятии (торговля и общественное питание): методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ / Л. П. Федорова, А. В. Шаркова. - Москва: Дашков и К°, 2012. - 104 с. - ISBN 978-5-394-01727-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/430512>;

13. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 196 с. - ISBN 978-5-8114-4987-3. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130189>;

14. Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания: учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. - Персиановский: Донской ГАУ, 2019. - 184 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/133423>;

15. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2021. - 332 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-09303-2. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/470666>;

16. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091555>.

17. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище [Текст]: практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору / В. В. Закревский. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2004. - 280 с;

18. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник / Т. Р. Любецкая. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 308 с. - ISBN 978-5-8114-3754-2. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/123665>.

Дополнительная литература

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования /. - 9-е изд., стер. - М.: [б. и.], 2016;

2. Линич, Е. П. Функциональное питание: учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 180 с. - ISBN 978-5-8114-2553-2. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/213026>;

3. Агарков, А. П. Теория организации. Организация производства: учебное пособие / А. П. Агарков, Р. С. Голов, А. М. Голиков. - 4 е изд., стер. - Москва: Дашков и К, 2021. - 272 с. - ISBN 978-5-394-03870-9. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/277571>;

4. Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий: учебно-методическое пособие / составитель Ж. А. Власова; под редакцией Ж. А. Власовой. - Владикавказ: Горский ГАУ, 2020. - 224 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/173576>;

5. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. В 2 т. [Текст]: сборник технических нормативов / ред. М. П. Могильный. - Москва: ДеЛи плюс, 2019. - 24 см. - 5000 экз. (в пер.). Т. 1. - 2-е изд., доп. и испр. - 880 с. (т.1);

6. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. В 2 т. [Текст]: сборник технических нормативов / ред.: М. П. Могильный. - Москва: ДеЛи плюс, 2019 - Т. 2;

7. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях [Текст]: сборник технических нормативов / под ред.: М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - Москва: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.: ил.; 24 см. - Библиогр.: с. 527-528;

8. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных

- организациях [Текст]: сборник технических нормативов / под ред.: М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - 2-е изд., доп. и перераб. - Москва: ДеЛи плюс, 2016. - 640 с.: ил.; 24 см. - Библиогр.: с. 626-628;
9. Вебер, А. Л. Система менеджмента безопасности пищевой продукции: учебное пособие / А. Л. Вебер. - Омск: Омский ГАУ, 2017. - 172 с. - ISBN 978-5-89764-610-4. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/136143>;
10. Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания»: учебное пособие / Т. А. Щербакова, Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко. - Кемерово: КемГУ, 2016. - 99 с. - ISBN 978-5-89289-974-1. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/93553>;
11. Блюда народов Якутии [Текст] / сост. Федорова В. Н. - Якутск: Кн. изд-во, 1991;
12. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/389895>;
13. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания [Текст]: сборник технических нормативов / под ред.: М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - Москва: ДеЛи плюс, 2013. - 808 с.;
14. Организация питания детей и подростков: учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В. Барсукова, А. А. Смоленцева. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 320 с. - ISBN 978-5-8114-2437-5. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/169292>
15. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 220 с. - ISBN 978-5-8114-2577-8. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/93698>.

Нормативная документация

- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения;
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;
- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
- ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации;
- ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»;
- СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Перечень электронных ресурсов

- Электронно-библиотечной системе издательства «Лань», - <https://e.lanbook.com/>;
- Электронно-библиотечной системе издательства «ЮРАЙТ», - <https://www.biblio-online.ru/>;
- Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;
- Национальный цифровой ресурс Руконт: <http://rucont.ru/collections/1122>;
- Система Moodle - <http://moodle.yxaa.ru/>;
- Электронный каталог Научной библиотеки на АИБС «Ирбис» размещен на сайте библиотеки - <http://nlib.yxaa.ru/>;
- Научно-издательский центр «ИНФРА-М».

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

<p>Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационн</p>	<p>№ 2.311 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Кабинет № 39 – 80,8 м² Оборудование:</p>
--	---

ой работы	<p>Аудисменная консоль; Компьютер+система е-обучения (Графический эквалайзер, DECK/CDP, поточный громкоговоритель, силовой усилитель, Sony проектор, экран с приводом мотора, распределитель эл. питания, A.V.R, коробка (Wall Floor Box), держатель потолочного проектора, Rack/Bracket). Учебная мебель: Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Программное обеспечение: Бесплатная операционная система CalculateLinux; LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense.</p>
	<p>№ 1.202 Компьютерный класс, учебная аудитория для занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации Кабинет № 58, площадь 55,6 м² Оборудование: AMD Персональные компьютеры 10 шт. Ryzen 3 3200GwithRadeonVegaGraphics 3.60 GHz, RAM 4Gb Учебная мебель: Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Программное обеспечение: Бесплатная операционная система Calculate Linux; LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense.</p>
	<p>№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для выполнения самостоятельной работы и курсового проектирования. Кабинет № 54 – 78 м² Оборудование: Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; Монитор benq g900wa -1 шт.; Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; Монитор lg w1934s - 8 шт.; 4 тонких клиента Eltex tc-50. Учебная мебель: Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Программное обеспечение: Бесплатная операционная система Calculate Linux; LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense.</p>
	<p>№ 2.413 Помещения для профилактического обслуживания учебного оборудования. Кабинет № 11 – 25,4 м²</p>
	<p>№1.205 Помещение для хранения учебного оборудования. Кабинет № 4 – 7,2 м²</p>

6. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГИА С ПРИМЕНЕНИЕМ ЭЛЕКТРОННОГО ОБУЧЕНИЯ, ДИСТАНЦИОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Успешное выполнение ВКР во многом зависит от четкого соблюдения установленных сроков и последовательного выполнения отдельных этапов работы:

- Выбор темы ВКР и ее утверждение на кафедре не позднее чем за полтора месяца до начала преддипломной практики;
- Подбор научной литературы и представление ее списка научному руководителю от кафедры, не позднее, чем к началу преддипломной практики или окончанию экзаменационной сессии;
- Написание и представление научному руководителю от кафедры введения и первой части (не менее 25%) ВКР за 10 дней до окончания практики;
- Доработка первой части с учетом замечаний научного руководителя, написание и представление второго и третьего раздела (примерно еще 50%) ВКР после прохождения и сдачи отчетов по преддипломной практике;

- Завершение всей ВКР в первом варианте и представление его научному руководителю от кафедры, не позднее, чем за один месяц до ориентировочной даты защиты ВКР;
- Проверка ВКР на плагиат;
- Предзащита ВКР;
- Доработка ВКР в соответствии с замечаниями комиссии по предзащите. Оформление работы в окончательном варианте и представление ее научному руководителю в согласованные с ним сроки (за две недели до защиты ВКР) для подготовки отзыва научного руководителя;
- Рецензирование ВКР;
- Предоставление ВКР и диска с ее содержанием в комиссию.

Для определения степени готовности студента к защите ВКР осуществляется процедура предзащиты. Предзащита проводится на заседании выпускающей кафедры по графику, не менее чем за один месяц до защиты.

Предзащита проводится с целью выявления уровня готовности ВКР, а также помощи студентам в подготовке к ее защите. Она позволяет своевременно выявить трудности студентов, возникшие в ходе выполнения выпускной работы. На данном этапе студент имеет возможность получить рекомендации квалифицированной комиссии по выполнению, оформлению работы и процедуре ВКР. Комиссия в форме рекомендаций выносит суждение о степени соответствия работы установленным нормам, что находит свое отражение в рекомендации работы к защите. Комиссия также может вынести решение о направлении ВКР на доработку, обозначив основные недостатки и возможные варианты их устранения. По результатам предзащиты оформляется протокол. Присутствие научного руководителя на предзащите обязательно.

В ходе предзащиты выпускник также представляет портфолио, сформированное им за время обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы осуществляется на заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК), утверждаемой в установленном порядке.

К защите ВКР допускаются студенты, своевременно выполнившие учебный план, успешно сдавшие все государственные экзамены, прошедшие предзащиту на кафедре и получившие на выпускающей кафедре допуск к защите. На заседание по защите допускаются все желающие.

Процедура защиты выпускных квалификационных работ на заседании ГЭК определяется соответствующим локальным актом университета.

После завершения защиты всех ВКР, предусмотренных по графику на текущий день, объявляется перерыв для обсуждения членами комиссии итогов защиты и выставления окончательной оценки студентам. Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Председатель ГЭК сообщает выпускникам окончательные итоги защиты выпускных квалификационных работ.

В том случае, когда защита выпускной квалификационной работы бакалавра признаётся неудовлетворительной, ГЭК устанавливает, может ли студент-выпускник представить к вторичной защите ту же работу с соответствующей доработкой, определяемой комиссией, или же студент-выпускник обязан разработать новую тему, которая должна быть определена кафедрой после первой защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускник, не прошедший в течение установленного срока всех аттестационных испытаний, входящих в состав государственной итоговой аттестации, отчисляется из университета и получает справку об обучении установленного образца.

Выпускникам, не прошедшим аттестационных испытаний по уважительной причине, может быть продлён срок прохождения итоговых аттестационных испытаний до окончания работы действующей ГЭК.

Наиболее интересные в теоретическом и практическом отношении ВКР могут быть рекомендованы к опубликованию в печати, а также представлены к участию в конкурсе научных работ. Авторы таких работ могут быть рекомендованы для поступления в магистратуру.

7. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ЛИЦ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ И ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ (ОВЗ)

Особенности проведения государственных аттестационных для с инвалидностью и ОВЗ определяются локальными нормативными актами:

- Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - бакалавриата, специалитета, магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования (Арктический государственный агротехнологический университет);

- Методическими указаниями по организации и проведению государственной итоговой аттестации обучающихся с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ.