

## АННОТАЦИЯ

Документ подписан простой электронной подписью

### программы государственной итоговой аттестации

Информация о владельце: <b>Кафедра</b> ФГУП «ВНИИ Яков Петрович Должников»	Технологии питания	
<b>Направление подготовки</b> Дата подписания: 17.10.2023 09:27:53	19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
<b>Направленность (профиль)</b> Универсальный программный ключ: 245866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f	Технология продукции и организация ресторанного бизнеса	
<b>Форма ГИА</b>	Выпускная квалификационная работа	
<b>Способы проведения ГИА</b>	защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
<b>Объем</b>	9 з.е.	
<b>Место ГИА в структуре ОПОП</b>	Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждаемом Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.	
<b>Цели ГИА</b>		
Проверка сформированности компетенций необходимых для решения профессиональных задач, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа.		
<b>Перечень планируемых результатов подготовки и защиты ВКР</b>		
должны быть сформированы все общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.		
готовность выпускника к видам профессиональной деятельности: производственно-технологической научно-исследовательской проектной		
<b>Структура ВКР</b>		
<p><b>Проект:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- титульный лист;</li> <li>- задание на проект (не включается в нумерацию);</li> <li>- содержание;</li> <li>- введение;</li> <li>- технико-экономическое обоснование;</li> <li>- организационно-технологический раздел;</li> <li>- архитектурно-строительный раздел;</li> <li>- экономический раздел;</li> <li>- охрана окружающей среды, труда и техника безопасности, пожарная безопасность;</li> <li>- заключение;</li> <li>- список использованных источников;</li> <li>- приложения.</li> </ul> <p><b>Научная работа:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- титульный лист;</li> <li>- задание на выполнение работы;</li> <li>- реферат;</li> <li>- содержание;</li> <li>- введение;</li> <li>- обзор литературы (теоретический раздел);</li> <li>- экспериментальная часть, в т.ч. объекты, методы исследования;</li> <li>- результаты исследований и их обоснование;</li> <li>- социально-экономическое значение работы;</li> <li>- мероприятия по технике безопасности и охране окружающей среды;</li> <li>- заключение;</li> <li>- список использованных источников;</li> <li>- приложения.</li> </ul>		
<b>Перечень тем, порядок подготовки, требования к ВКР и порядку их выполнения, критерии оценки результатов защиты, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций размещены на официальном сайте УрГЭУ</b>		

**Перечень литературы для подготовки ВКР**

**Основная литература**

1. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практикум / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К°, 2018. - 144 с. <http://znanium.com/go.php?id=430289>
2. Гращенков, Д. В. Технологическое проектирование предприятий общественного питания [Текст] : учебное пособие / Д. В. Гращенков, А. В. Арисов ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2018. - 195 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/18/p491204.pdf>
3. Космин, В. В. Основы научных исследований (Общий курс) [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. В. Космин. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : РИОР: ИНФРА-М, 2018. - 238 с. <http://znanium.com/go.php?id=910383>
4. Боуш, Г. Д. Методология научных исследований (в курсовых и выпускных квалификационных работах) [Электронный ресурс] : учебник для учебных учреждений, реализующих программу высшего образования по направлениям подготовки бакалавриата, специалитета и магистратуры / Г. Д. Боуш, В. И. Разумов. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 210 с. <http://znanium.com/go.php?id=991912>

**Дополнительная литература**

1. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов обществ. питания", а также направлению подгот. бакалавров и магистров 260800 "Технология продукции и орг. обществ. питания" / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. - 288 с.
2. Лешкова, Г. С. Технологическое проектирование кондитерских цехов предприятий общественного питания [Текст] : [учебное пособие] / Г. С. Лешкова, Д. В. Гращенков ; Федер. агентство по образованию, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2008. - 55 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/09/p464556.pdf>
3. Структура и правила оформления текстовых документов [Текст] : производственно-практическое издание / М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т ; [сост.: В. З. Порцев, Г. Ф. Фролова, И. Ф. Решетников]. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2005. - 53 с.
4. Радаев, В. В. Как организовать и представить исследовательский проект: 75 простых правил [Текст] : производственно-практическое издание / В. В. Радаев. - Москва : ГУ-ВШЭ: ИНФРА-М, 2001.

**Перечень электронных образовательных ресурсов, к которым обеспечивается доступ обучающихся, в том числе приспособленные для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья**

- Электронный каталог ИБК УрГЭУ (<http://lib.usue.ru/>);  
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (<https://elibrary.ru/>)  
ЭБС издательства «ЛАНЬ» (<http://e.lanbook.com/>);  
ЭБС Znanium.com (<http://znanium.com/>);  
ЭБС Троицкий мост (<http://www.trmost.ru>)  
ЭБС издательства ЮРАЙТ (<https://www.biblio-online.ru/>);  
Сетевое издание «Информационный ресурс СПАРК» (<http://www.spark-interfax.ru/>);  
Университетская информационная система РОССИЯ (<https://uisrussia.msu.ru/>).  
Архив научных журналов NEICON (<http://archive.neicon.ru> ).  
Обзор СМИ Polpred.com (<http://polpred.com>)  
Ресурсы АРБИКОН (<http://arbicon.ru>)  
Научная электронная библиотека КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>)

**Перечень профессиональных стандартов**

не реализуются

**Описание материально-технической базы необходимой для подготовки и проведения ГИА**

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Офисное программное обеспечение:

- Microsoft Windows 10 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.
- Microsoft Office 2016 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии

до 30.09.2020 г.

- Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.

- Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.

Специализированное программное обеспечение:

Система автоматизированного проектирования Autodesk; Эл. лицензия (1 лист); Лицензия № 398-94742890/766J1 Без ограничения срока. Дата заключения - 22.04.2018.

**Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

Общего доступа

- Справочная правовая система ГАРАНТ

- Справочная правовая система Консультант плюс

**Перечень МТО помещения проведения защиты ВКР**

Для проведения защиты требуется аудитория и мультимедийное оборудование с доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам.

- технологическая лаборатория производства продукции общественного питания;

- лаборатория физико-химических исследований продукции.

Аннотацию подготовили

Чугунова О.В., Кокорева Л.А.

Заведующий кафедрой Технологий питания

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания,

(профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса)

О.В.Чугунова