

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 26.07.2023 10:29:47

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbded67710bd17a907d51fdcd6a8c5a110c8c5199

Приложение 5 к основной профессиональной образовательной программе

направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова



УТВЕРЖДЕНО

протоколом заседания Совета

Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

от 28.05.2019 № 11

Председатель  Г.Л. Авагян



Кафедра торговли и общественного питания

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ для приема 2020 года

Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного дела»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

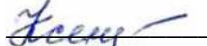
Краснодар
2019 г.

Рецензенты:

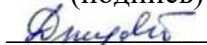
1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Тамова М.Ю., зав. кафедрой общественного питания и сервиса КубГТУ, д.т.н., профессор

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Составители:


(подпись)

М.В. Кsenz, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания


(подпись)

Т.А. Джум, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания

Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент


(подпись)

С.Н. Диянова

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



Н.П. Синдеева эксперт услуг общественного питания и розничной торговли НАО «Курорт экспертиза»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ	4
3. ФОРМЫ И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	7
4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ	7
5. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ	30
6. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	39
7. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ МЕРОПРИЯТИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	40
8. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	40
Лист регистрации изменений.....	42
ПРИЛОЖЕНИЯ:	
1.Методические указания по структуре и оформлению выпускных квалификационных работ	
2.Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы	
3.Примерная тематика выпускных квалификационных работ	
4.Перечень рекомендуемой литературы для подготовки к государственной итоговой аттестации	

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. №636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», Положением о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 апреля 2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования- программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, включает в себя компетенции выпускника, проявляемые в ходе государственной итоговой аттестации, программу государственного экзамена, требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, критерии оценки результатов сдачи государственного экзамена и защиты выпускных квалификационных работ, порядок подачи и рассмотрения апелляций.

Государственная итоговая аттестация выпускника программы бакалавриата является завершающим этапом образовательного процесса и осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. № 1332.

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и является обязательной процедурой для выпускников, необходимым условием получения диплома.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

2 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника университета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования и работодателей.

Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений студента при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела должен решать следующие профессиональные задачи:

а) производственно-технологическая деятельность:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- 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;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

б) организационно-управленческая деятельность:

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства

внутри и вне предприятия питания;

- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

- операционное планирование на предприятии;

- организация документооборота по производству;

- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

- контроль финансовых и материальных ресурсов;

- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка, лояльность персонала к предприятию и руководству;

- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

- участие в планировке и оснащении предприятий питания;

- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

в) научно-исследовательская деятельность:

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

г) проектная деятельность:

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;

- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;

- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;

- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.

д) маркетинговая деятельность:

- формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;
- выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;
- участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;
- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
- выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

3 ФОРМЫ И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация бакалавров, обучающихся в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом включает в себя подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

В соответствии с графиком учебного процесса учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела, трудоемкость ГИА составляет 9 зачетных единиц, 6 недель.

Контактная работа преподавателя с обучающимся по государственной итоговой аттестации программы бакалавриата осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 в форме обязательных индивидуальных консультаций (ИК), контактной работы в период предзащиты и защиты выпускной квалификационной работы (Каттэкз)

Государственная итоговая аттестация	Контактная работа				Самостоятельная работа
	Объем ГИА в зачетных единицах	Объем ГИА в часах	ИК, час	Каттэкз, час	СР, час
Защита ВКР	9 ЗЕТ	324	6	8	310

4 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

В результате прохождения государственной итоговой аттестации у выпускников по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела, оценивается уровень сформированности компетенций, то есть способность применять в практической деятельности знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Перечень компетенций, формируемых и проверяемых в результате государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Перечень компетенций, формируемых и проверяемых в результате государственной итоговой аттестации

Компетенции	Результаты освоения компетенций
ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:	
<p>ОК-1 - Способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - базовые ценности мировой культуры; - основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления; - основные приемы определения причинно-следственных связей. <p>Умеет: использовать базовые культурные ценности в своем личностном и общекультурном развитии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оперировать знаниями в области развития природы, общества и мышления в профессиональной деятельности; - логически мыслить, ставить цели и выбирать пути их достижения. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами получения базовых ценностей мировой культуры; - навыками анализа и оценки закономерностей общественного развития для формирования мировоззренческой позиции; - культурой мышления, методами обобщения и анализа информации; - навыками систематизации знаний.
<p>ОК-2 - Способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; - концепции и факты Российской истории, крупных деятелей Российского государства; - события и процессы мировой и отечественной экономической истории; - общие закономерности и специфические особенности экономического развития ведущих зарубежных стран и России. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать исторические факты на основе знания основных этапов и закономерностей исторического развития общества; - ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе; - анализировать социально-значимые проблемы и интересы; - анализировать исторический опыт хозяйственного развития отдельных стран, сравнивать и сопоставлять экономические события и экономические реформы прошлого и современности для формирования гражданской позиции. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа исторических событий на базе знаний закономерностей исторического развития общества для проявления гражданской позиции в жизнедеятельности и профессиональной сфере;

	<ul style="list-style-type: none"> - навыками целостного подхода к анализу проблем общества, навыками принятия решений с позиций гражданской ответственности; - навыками самостоятельного исследования экономических процессов, происходивших в прошлом и происходящих на современном этапе.
<p>ОК-3 - Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фундаментальные основы экономической теории; - базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики и поведения экономических агентов; - состав, структуру и способы расчета основных показателей результатов национального производства; - сущность маркетинга как экономического процесса; - состав внутренних и внешних специфических факторов, влияющих на процесс принятия маркетинговых решений; - значимость маркетинговых решений с учетом интересов организации, потребителей, заинтересованных социальных групп и общества в целом; - основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить ретроспективный анализ экономической мысли; - обрабатывать эмпирические и экспериментальные данные, использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических и финансовых процессов, проводить экономическую оценку эффективности результатов профессиональной деятельности; - использовать основы экономических знаний в различных сферах маркетинговой деятельности; - определять экономические показатели для оценки эффективности маркетинговой деятельности; - определять границы целевых рынков фирмы и оценивать количественные и качественные параметры спроса на них; - применять основные категории бухгалтерского учета в сфере общественного питания. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками развития экономического образа мышления; - методами экономической теории, умениями расчета экономических показателей; - методами количественного анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; - способностью использовать экономические методы для оценки эффективности результатов профессиональной деятельности; - навыками постановки маркетинговых и управленческих целей и их эффективного достижения; - основными методами оценки экономической эффективности маркетинговых мероприятий и программ; - техникой выявления внешних угроз и методами количественной оценки рисков; - методами бухгалтерского учета в сфере общественного питания.
<p>ОК-4 - Способностью использовать основы</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систему нормативно-правовых актов, основные принципы

<p>правовых знаний в различных сферах деятельности</p>	<p>правового регулирования и основы правоприменительной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правовые и нормативные документы в области профессиональной деятельности. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать законодательство и правовую информацию, необходимую для принятия обоснованных решений в профессиональной сфере; - использовать правовые знания в области профессиональной деятельности. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками поиска правовой информации для решения профессиональных задач; - навыками использования правовых знаний в области профессиональной деятельности.
<p>ОК-5 - Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p>	<p>Знает: лексическую базу и терминологию межличностного и межкультурного взаимодействия на русском и иностранном языках на уровне, обеспечивающем эффективную профессиональную деятельность.</p> <p>Умеет: воспринимать, анализировать, передавать и обобщать информацию в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия в профессиональной деятельности.</p> <p>Владеет: навыками аргументированного выражения своих мыслей в устной и письменной формах в межличностном и деловом общении на русском и иностранном языке для решения межличностного и межкультурного взаимодействия.</p>
<p>ОК-6 - Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>	<p>Знает: теорию построения команды проекта и принципы работы в коллективе, особенности управления коллективом с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий, встречающихся среди членов коллектива.</p> <p>Умеет: эффективно организовывать внутригрупповое взаимодействие с учетом социально-культурных особенностей, этнических и конфессиональных различий отдельных членов группы, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p> <p>Владеет: навыками взаимодействия с коллегами для выполнения задач в области организации профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные, культурные и иные различия.</p>
<p>ОК-7 - Способностью к самоорганизации и самообразованию</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и мотивы профессионального самоопределения, основы самоуправления и самомотивирования; - цели, задачи и способы общекультурного и профессионального языкового самосовершенствования, методологию развития общекультурных и профессиональных качеств собственной личности. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сохранять мотивацию к профессиональной деятельности, применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, осмысленно и осознанно подходить к вопросам самореализации в обществе;

	<p>- использовать свой творческий потенциал для самореализации и языкового саморазвития.</p> <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами самоанализа, самоконтроля и саморегуляции, навыками конструктивной, научной организации труда; - методами планирования карьеры; - навыками использования творческого потенциала для языкового самообразования и саморазвития.
ОК-8 - Способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - средства, методы и формы физической подготовки для организации полноценной социальной и профессиональной деятельности; - роль оптимальной двигательной активности в повышении функциональных и двигательных возможностей (тренированности) организма человека, общей и профессиональной работоспособности. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; - проводить самостоятельные занятия физическими упражнениями с общей развивающей, профессионально-прикладной и оздоровительной направленностью; составлять индивидуальные комплексы физических упражнений с различной направленностью. <p>Владеет: методами поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>
ОК-9 - Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы безопасности жизнедеятельности и охраны труда; - требования техники безопасности при работе с технологическим оборудованием предприятий общественного питания; - приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить инструктаж по технике безопасности персонала, в том числе при работе с технологическим оборудованием предприятий общественного питания; - использовать приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами устройства рабочих мест с учетом требований техники безопасности; - навыками обеспечения безопасности персонала при работе с технологическим оборудованием предприятий общественного питания; - навыками оказания первой помощи и методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:	
ОПК-1 - Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные принципы и методы сбора, анализа и обработки информации, способы ее предоставления в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий применительно к системам и концепциям питания;

<p>из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способы получения, хранения информации, форматы предоставления информации; - виды и структуру информационного обеспечения автоматизации организационно-технологической деятельности ресторана; - основные источники информации в области товароведения продовольственных товаров; - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; - методы моделирования бизнес-процессов поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать современные методы работы с информацией в процессе ее сбора, анализа, обработки и хранения, предоставлять ее в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; - определять необходимые источники информации с целью решения проблем профессиональной деятельности; - осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации в системах менеджмента качества, в том числе в системе менеджмента безопасности пищевой продукции (на основе принципов ХАССП); - разрабатывать основные документы систем менеджмента качества; - осуществлять моделирование бизнес-процессов поиска, хранения, обработку и анализа информации из различных источников и баз данных для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными методами работы с научно-технической информацией в области питания, навыками оценки полученных результатов, способами ее предоставления в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; - способностью управлять информацией с использованием прикладных программ автоматизации деятельности ресторана и технологического проектирования; - способностью представлять метрологическую информацию и информацию по результатам сертификации в требуемом формате с использованием информационных технологий; - способностью представлять информацию в системах менеджмента качества, в том числе в системе менеджмента безопасности пищевой продукции (на основе принципов ХАССП), с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; - навыками разработки основных документов систем менеджмента качества; - способностью представлять информацию о физических объектах и явлениях в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; - методами моделирования бизнес-процессов с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.
<p>ОПК-2 - Способностью</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - новые технологии производства продукции питания в рамках

<p>разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>современных систем и концепций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизацию и метрологический контроль технологических процессов производства продукции питания различного назначения; - технологические процессы производства продукции питания различного назначения, критические контрольные точки технологических процессов производства продукции питания различного назначения в соответствии с принципами ХАССП; - последовательность и технологические особенности производства продукции общественного питания, в том числе с использованием различных пищевых и биологически активных добавок; - основы технологии приготовления блюд, процессы производства ресторанной продукции. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать новые технологии производства продукции питания в рамках современных систем и концепций; - использовать методы стандартизации и метрологического контроля с целью совершенствования технологических процессов производства продукции питания; - разрабатывать предупреждающие и корректирующие мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; - оценивать эффективность мероприятий по совершенствованию технологических производства; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием различных пищевых и биологически активных добавок; - разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники. <p>Владет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой моделирования технологических процессов, направленных на формирование новых систем и концепций питания; - методами стандартизации и метрологического контроля технологических процессов, связанных с производством продукции питания с целью их совершенствования; - навыками разработки предупреждающих и корректирующих мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, в том числе продукции с различными пищевыми и биологически активными добавками.
<p>ОПК-3 - Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила технологического контроля безопасности сырья и продуктов питания по химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям и порядок его проведения; - правила контроля и надзора за соблюдением требований технических регламентов, стандартов и другой нормативной документации к качеству продукции и услуг в ресторанном бизнесе; - правила и порядок проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; - основные инструменты контроля качества, используемые в

	<p>управлении качеством.</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль соответствия качества по химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям безопасности пищевого сырья, производимой продукции и услуг; - осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; - применять инструменты контроля качества в управлении качеством ресторанной продукции; - работать с установленными нормами для предприятий общественного питания при оценке качества производимой продукции и услуг. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с нормативно-справочной документацией в части, касающейся установленных норм качества по химической и микробиологической безопасности производимой продукции и услуг, методиками определения химических, физико-химических и микробиологических показателей качества пищевого сырья и продуктов питания; - навыками работы с нормативно-правовыми документами, регламентирующими качество производимой продукции и услуг; - методиками проведения и документального оформления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; - инструментами контроля качества, используемыми в управлении качеством.
<p>ОПК-4 - Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды технологического оборудования, используемого при производстве продукции питания, технические и технологические параметры оборудования, критерии подбора технологического оборудования для предприятий питания; - основы строительства и проектирования разных классов предприятий питания с учетом обеспечения требований техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования; - правила техники безопасности эксплуатации различных видов технологического оборудования для разных классов предприятий питания; - методы защиты при работе на технологическом оборудовании в предприятиях питания разных классов. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять подбор технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; - проектировать предприятия общественного питания с учетом требований к безопасности рабочих мест предприятий общественного питания; - эксплуатировать различные виды технологического и инженерного оборудования с учетом с требований техники безопасности; - выбирать методы защиты при работе на технологическом оборудовании в предприятиях питания разных классов. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками подбора технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

	<ul style="list-style-type: none"> - навыками проектирования и строительства предприятий общественного питания с учетом требований к безопасности рабочих мест; - практическими навыками эксплуатации технологического и инженерного оборудования на предприятиях питания разных классов; - методами защиты при работе на технологическом оборудовании в предприятиях питания разных классов.
<p>ОПК-5 - Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - типы предприятий общественного питания, источники и организацию снабжения предприятия, структуру производственных помещений предприятий питания, организация рабочих мест в производственных цехах, методы планирования работы заготовочных и доготовочных цехов, методы приемки продовольственных товаров; - способы организации обслуживания посетителей; - психологические основы работы в коллективе, основы формирования благоприятного морально-психологического климата коллектива в сфере ресторанного дела, предпочтения людей в определенных социальных слоях, способы предотвращения конфликтных ситуаций; - правила организации санитарно-гигиенических мероприятий в различных типах предприятий общественного питания. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать работу производственных цехов, в том числе заготовочных и доготовочных, складской группы и процесс обслуживания посетителей на предприятиях питания; - использовать знания психологии в сфере организации управления коллективом и при работе с посетителями предприятий общественного питания, управлять конфликтами, возникающими в коллективе и при обслуживании посетителей; формировать благоприятный морально-психологический климат коллектива в сфере ресторанного дела. - осуществлять санитарно-гигиенические мероприятия в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов; - навыками профессионального мышления, умениями предотвращения конфликтных ситуаций, умениями анализировать психические состояния сотрудников и клиентов; - навыками контроля санитарно-гигиенических требований в процессе организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов.
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:	
Производственно-технологическая деятельность	
<p>ПК-1 - Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные химические и микробиологические параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции и технические средства измерения этих параметров; - основные технические средства и правила их использования для измерения параметров технологических процессов, свойств сырья,

<p>сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>полуфабрикатов и качества готовой продукции в процессе кулинарной обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные технические средства и правила их использования для определения содержания основных компонентов пищевых продуктов и кулинарных изделий и их пищевой ценности. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать технические средства для измерения химических и микробиологических основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; - организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с учетом физико-химических изменений пищевых веществ при кулинарной обработке. - использовать технические средства для определения содержания основных компонентов пищевых продуктов и кулинарных изделий и их пищевой ценности. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации и осуществления контроля технологического процесса производства продукции питания по химическим и микробиологическим параметрам, в том числе навыками использования технических средств измерения этих параметров; - навыками использования технических средств измерения основных параметров технологических процессов, физико-химических изменений пищевых веществ, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; - навыками использования технических средств измерения для определения содержания основных компонентов пищевых продуктов и кулинарных изделий и их пищевой ценности.
<p>ПК-2 - Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>Знает: современные информационные технологии, способы управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ, в том числе используемые для расчета технологических параметров оборудования, а также пакеты прикладных программ и программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана.</p> <p>Умеет: управлять информацией с использованием прикладных программ и программных комплексов организационно-технологической деятельности ресторана, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</p> <p>Владеет: современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ и программных комплексов организационно-технологической деятельности ресторана, сетевыми компьютерными технологиями и базами данных в своей предметной области, методикой работы с пакетами прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</p>
<p>ПК-3 - Владением правилами техники безопасности, производственной</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные требования по технике безопасности при работе с производственным оборудованием, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, предъявляемые к

<p>санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p>предприятиям питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности при использовании процессов и выборе аппаратов пищевых производств; - методы измерения и оценивания основных параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. <p>Умеет: измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать гигиенические условия работы объектов общественного питания; - использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания, в том числе при использовании процессов и аппаратов пищевых производств. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными приемами, обеспечивающими соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания; - навыками проведения замеров и оценки результатов измерений показателей микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.
<p>ПК-4 - Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии определения приоритетов в сфере производства продукции питания, способы обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - способы выбора технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - способностью выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.
<p>ПК-5 - Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы расчётов производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета экономической эффективности работы технологического оборудования; параметры экономической эффективности внедрения инноваций в производство при бизнес-планировании на предприятиях общественного питания; <p>Умеет:</p>

<p>в производство</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, планировать внедрение инноваций в производство и оценивать их экономическую эффективность, в том числе при бизнес-планировании; - разрабатывать производственную программу предприятий питания; - организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами и навыками планирования и внедрения инноваций в производство и методами оценки экономической эффективности от их внедрения.
<p>ПК-6 - Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила организации документооборота по производству на предприятии питания; - перечень нормативной (технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.), технической и технологической документации, применяемой при производстве продукции общественного питания, в том числе структуру сборников рецептур блюд и кулинарной продукции, технологических и технико-технологических карт; особенности технологии разработки технической, технологической документации на кулинарные продукты лечебно-профилактического, диетического и функционального назначения. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать документооборот по производству на предприятии питания; - пользоваться нормативной (технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.), технической и технологической документацией, применяемой при производстве продукции общественного питания, (сборниками рецептур блюд и кулинарной продукции, технологическими и технико-технологическими картами), в том числе технической и технологической документацией на кулинарные продукты лечебно-профилактического, диетического и функционального назначения. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации документооборота по производству на предприятии питания, в том числе навыками работы с программами; - навыками использования нормативной (технических регламентов, санитарных норм и правил, стандартов и др.), технической и технологической документации (сборников рецептур блюд и кулинарной продукции, технологических и технико-технологических карт) при производстве продукции общественного питания, в том числе технической и технологической документации при производстве кулинарных продуктов лечебно-профилактического, диетического и функционального назначения. - навыками использования нормативных документов при оценке, контроле качества и сертификации сырья и продукции общественного питания, в том числе продукции функционального

	питания, лечебно-профилактического и диетического питания; использования программ, облегчающих организацию документооборота по производству на предприятии питания.
Организационно-управленческая деятельность	
ПК-7 - Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы анализа и критерии оценки результативности системы контроля деятельности производства, в том числе методы оценки результативности функционирования системы менеджмента качества в сфере индустрии питания и гостеприимства; - технологию оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания; - методику оценки результативности системы контроля сервисной деятельности на предприятиях индустрии питания; - источники информации в области проектирования предприятия питания, связанного с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организацией; - источники новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, в том числе применять методы оценки результативности функционирования системы менеджмента качества в сфере индустрии питания и гостеприимства; - использовать технологию оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания; - использовать методику оценки результативности системы контроля сервисной деятельности на предприятиях индустрии питания; - осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятия питания, связанного с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организации; - осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства, в том числе методами оценки результативности функционирования системы менеджмента качества в сфере индустрии питания и гостеприимства; - методами и навыками оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания; - методами и навыками оценки результативности системы контроля сервисной деятельности на предприятиях индустрии питания; - способностью поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятия питания, связанных с формированием отдельных функциональных зон и их предметно-пространственной организацией; - способностью поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.
ПК-8 - Способностью обеспечивать функционирование системы поддержки	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к системам поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, установленные в нормативных документах, в том числе классификацию условий труда,

<p>здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	<p>характеристику вредных производственных факторов, пороговые значения параметров производственной среды, требования техники безопасности, предъявляемые к производственному оборудованию;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; - основные элементы системы управления охраной труда, направленные на выявление и управление рисками в области безопасности труда и здоровья персонала предприятий питания (вероятность возникновения производственного травматизма, проф. заболеваний, отравлений и т.д.); - методы анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять нормативные документы, устанавливающие требования к системам поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; - обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; - анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала для снижения уровня рисков. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; - навыками анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; - навыками снижения уровня рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.
<p>ПК-9 - Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила техники безопасности в профессиональной деятельности и правила поведения в чрезвычайных ситуациях; - виды обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (различные виды инструктажей работников, обучение руководящего персонала); - требования к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях, в том числе при использовании процессов и аппаратов пищевых производств. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях; - обучить безопасной работе на рабочих местах в предприятиях общественного питания (проводить различные виды инструктажей, организовать обучение по программам технического минимума и организовывать обучение руководящего персонала и др.). <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками выбора приоритетов к обучению по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;

	<ul style="list-style-type: none"> - навыками установления требований к обучению по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях; - способностью к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (к проведению различных видов инструктажей, обучению по программе технического минимума и др.); - способностью к организации обучения руководящего персонала по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.
<p>ПК-10 - Способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент продаваемой продукции производства и услуг внутри и вне предприятия питания, с целью анализа информации по результатам продаж и товародвижения, на основе которых будут приниматься решения в области контроля процесса продаж и логистических процессов, с использованием информационных технологий и Интернет-технологий на предприятиях питания; - моделирование бизнес-процессов, оптимизирующих ассортимент продукции производства предприятия и услуг общественного питания. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам предприятия питания, а также анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж; - организовывать систему товародвижения и логистические процессы, с использованием информационных технологий и Интернет-технологий на предприятиях питания; - взаимодействовать с отделом продаж по вопросам моделирования бизнес-процессов оптимизирующих ассортимент продаваемой продукции производства, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа информации по результатам продаж и принятия решений в области контроля процесса продаж; - навыками организации системы товародвижения и логистических процессов с использованием информационных технологий и Интернет-технологий на предприятиях питания; - навыками контроля бизнес-процессов, оптимизирующих ассортимент продукции производства предприятия и услуг общественного питания.
<p>ПК-11 - Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</p>	<p>Знает: способы материального и нематериального стимулирования работников, в том числе мотивационные программы по стимулированию работников предприятия питания; методы планирования карьерного пути работников, актуальные принципы кадровой работы, способы повышения квалификации работников.</p> <p>Умеет: разрабатывать программы стимулирования работников, в том числе осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех их этапах; внедрять систему показателей эффективности работников, использовать актуальные принципы кадровой работы.</p> <p>Владеет: методикой мониторинга и оценки результатов мотивации и стимулирования работников на всех ее этапах.</p>

<p>ПК-12 - Способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды</p>	<p>Знает: количественные, качественные и комбинированные критерии и методы оценки профессионального уровня персонала, в том числе критерии и методы оценки компетенций персонала и эффективности его работы. Умеет: разрабатывать индивидуальные и коллективные программы обучения персонала и оценивать профессиональный уровень персонала и эффективность его работы. Владеет: способностью оценивать наличие требуемых умений у членов команды и навыками осуществления взаимодействия между членами команды.</p>
<p>ПК-13 - Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания</p>	<p>Знает: программы и мероприятия, обеспечивающие и поддерживающие лояльность персонала по отношению к предприятию, в том числе: способы материального и нематериального стимулирования работников, методы планирования карьерного пути работников, актуальные принципы кадровой работы, способы повышения квалификации работников; должностные обязанности руководителя и производственного персонала предприятия. Умеет: разрабатывать программы и мероприятия, обеспечивающие и поддерживающие лояльность персонала по отношению к предприятию, в том числе программы материального и нематериального стимулирования работников; планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания. Владеет: навыками планирования и анализа программ и мероприятий, обеспечивающих и поддерживающих лояльность персонала по отношению к предприятию и руководству; планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.</p>
<p>ПК-14 - Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>	<p>Знает: - основы бизнес-планирования и технологию проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; - экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания. Умеет: - осуществлять бизнес-планирование, проводить мониторинг и анализировать результаты мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; - оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля. Владеет: - навыками бизнес-планирования, проведения мониторинга и</p>

	<p>анализа результатов мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оценки финансового состояния предприятий питания; - навыками принятия решений по результатам контроля.
<p>ПК-15 - Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p>Знает: основные источники новой информации в области развития потребительского рынка.</p> <p>Умеет: систематизировать и обобщать информацию в области развития потребительского рынка, прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, новые конкурентоспособные концепции.</p> <p>Владеет: способностью критически осмыслить полученную информацию в области развития потребительского рынка и на её основе корректировать стратегию предприятия общественного питания.</p>
<p>ПК-16 - Способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, влияющие функционирование предприятий питания, в том числе факторы внешней и внутренней среды предприятия и отрасли в целом, методы оценки рынка и рисков предприятия; - технологию планирования стратегии развития предприятия питания. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ множественных факторов внешней и внутренней среды предприятия и отрасли в целом, - оценку рынка и рисков предприятия питания; - проводить аудит финансовых и материальных ресурсов. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками планирования стратегии предприятия, анализа множественных факторов внешней и внутренней среды предприятия и отрасли в целом; - навыками оценки рынка и рисков предприятия питания; - навыками проведения аудита финансовых и материальных ресурсов предприятия питания.
<p>ПК-17 - Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - специфику и последовательность осуществления оперативного планирования производства и обслуживания на предприятиях питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; ресурсо- и энергосберегающие технологии производства продукции питания; - порядок разработки плана-меню, расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно планировать технологические процессы производства готовой продукции и обслуживания на предприятиях общественного питания, организовать рациональное использование сырьевых и энергетических ресурсов; - осуществлять разработку план-меню, расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности

	<p>технологических процессов производства продукции питания;</p> <p>- навыками разработки плана-меню, расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания.</p>
<p>ПК-18 - Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>Знает: виды опасностей при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия питания; отечественные и международные стандарты и нормы в области безопасности жизнедеятельности, охраны труда и экологической безопасности; средства и методы снижения воздействия вредных факторов при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия питания.</p> <p>Умеет: анализировать опасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p>Владеет: навыками осуществления необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
<p>ПК-19 - Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>	<p>Знает: нормативно-правовую базу в области продаж продукции и услуг предприятия питания (законы и подзаконные акты, технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.).</p> <p>Умеет: организовывать продажу продукции производства и услуг предприятий питания с учетом требований нормативно-правовых документов (законы и подзаконные акты, технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.).</p> <p>Владеет: навыками организации продаж продукции и услуг предприятий общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовой базы (законы и подзаконные акты, технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.).</p>
<p>ПК-20 - Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p>	<p>Знает: основные источники новой информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, в том числе мотивы поведения и способы влияния людей на ситуацию, тактику ведения деловой беседы, этикет вербального общения.</p> <p>Умеет: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения, в том числе использовать поведенческие модели, тактику ведения деловой беседы, этикет вербального общения.</p> <p>Владеет: навыками поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, коммуникативными умениями, в том числе способами влияния на ситуацию, тактикой ведения деловой беседы, этикетом вербального общения.</p>
<p>ПК-21 - Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами</p>	<p>Знает: критерии оценки профессионального уровня работников предприятий общественного питания, виды обучающих программ для работников складских помещений, заготовочных и доготовочных цехов, персонала по обслуживанию посетителей различных типов предприятий питания и порядок их проведения.</p> <p>Умеет: умеет разрабатывать критерии профессионального уровня персонала, составлять программы обучения работников складских помещений, заготовочных и доготовочных цехов, персонала по обслуживанию посетителей различных типов предприятий питания, проводить аттестацию работников предприятий общественного</p>

<p>принимать решения по результатам аттестации</p>	<p>питания, принимать решения по результатам аттестации. Владеет: навыками оценки профессионального уровня персонала в соответствии с разработанными критериями, навыками разработки обучающих программ для работников складских помещений, заготовочных и доготовочных цехов, персонала по обслуживанию посетителей различных типов предприятий питания, навыками проведения аттестации управленческого, производственного и обслуживающего персонала предприятий общественного питания, принимать решения по результатам аттестации.</p>
<p>ПК-22 - Способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</p>	<p>Знает: - основы бизнес-планирования и технологию проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; - экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания. Умеет: - осуществлять бизнес-планирование и проводить мониторинг и анализировать результаты мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; - оценивать финансовое состояние предприятия питания. Владеет: - навыками бизнес-планирования и проведения мониторинга и анализа результатов мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; - навыками оценки финансового состояния предприятий питания.</p>
<p>ПК-23 - Способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>	<p>Знает: современные методы управления трудовым коллективом; способы создания и формирования профессиональной команды предприятия питания, в том числе методы анализа кандидатов, характеристики управленческих компетенций, методы оценки компетенций, этапы проведения отбора кандидатов, условия формирования профессиональных команд, законы организации информации при деловой коммуникации. Умеет: формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления. Владеет: способностью формировать профессиональную команду, способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.</p>
<p>Научно-исследовательская деятельность</p>	
<p>ПК-24 - Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	<p>Знает: методику проведения исследования физических объектов и явлений; процедуру проведения исследования химической безопасности сырья и продукции; процедуру проведения исследования микробиологической безопасности сырья и продукции; процедуру проведения исследования продукции общественного питания; методики исследования белков, жиров, углеводов, нуклеиновых кислот, витаминов. Умеет: проводить исследования физических объектов и явлений, микробиологические исследования, исследования по безопасности сырья и продукции, исследования продукции общественного</p>

	<p>питания, исследования состава и структуры белков, жиров, углеводов, нуклеиновых кислот, витаминов по заданной методике.</p> <p>Владеет: методикой проведения исследований в области физики, химии, микробиологии, безопасности продовольственного сырья, биохимии при производстве продукции общественного питания и анализа результатов исследований.</p>
<p>ПК-25 - Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные направления развития отечественного и зарубежного производства продуктов питания; - научно-техническую информацию, связанную с концепцией обеспечения безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания (ХАССП); - научно-техническую информацию по производству продуктов питания в условиях отечественных и зарубежных предприятий питания; - основной опыт применения пищевых добавок и БАД при производстве продуктов питания; - национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира; - основные нормативные документы в области органолептической оценки качества продукции; - научно-техническую информацию, связанную с основами физиологии человека, с физиологическими системами, выполняющими функцию питания, с физиологической ролью белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов в организме. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять научно-техническую информацию на практике, анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований; - применять научно-техническую информацию в области органолептической оценки качества готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов; - анализировать опыт применения пищевых добавок и БАД; - определять национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира; - анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания; - применять полученную научно-техническую информацию, связанную с дифференцированным питанием различных групп населения, на практике. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками обработки научно-технической информации с целью выбора безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, а также навыками обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания; - навыками разработки рационов питания с заданными функциональными свойствами продуктов, их определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью, с учетом требований к рационам питания, используемых в отечественной и зарубежной практике.

<p>ПК-26 - Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологию измерения и описания проводимых экспериментов и подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; - методы обработки результатов физического, химического и микробиологического эксперимента и подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; - статические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск информации в области измерения и описания проводимых экспериментов; - проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований. - измерять и составлять описания проводимых физических, химических и микробиологических экспериментов. <p>Владеет: навыками проведения и описания теоретических и экспериментальных исследований в области производства продукции общественного питания (в том числе физических, химических и микробиологических экспериментов) с использованием современных статических методов и средств обработки экспериментальных данных.</p>
Проектная деятельность	
<p>ПК-27 - Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>	<p>Знает: основы строительства, виды проектных работ, связанных с проектированием, реконструкцией и монтажом зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания; принципы, правила и требования к проектированию предприятий питания; строительные нормы и правила; требования к размещению производственного оборудования, реконструкции и монтажу оборудования; требования к устройству и принципы движения продуктов и сырья; требования к рабочим местам на предприятии питания.</p> <p>Умеет: участвовать в планировке, реконструкции и монтаже зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</p> <p>Владеет: способностью контролировать качество предоставляемых проектными и строительными организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания.</p>
<p>ПК-28 - Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки</p>	<p>Знает: основные источники новой информации в области проектирования предприятий питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и требования к проектированию предприятий питания; - строительные нормы и правила; - требования к размещению производственного оборудования; - требования к устройству и принципы движения продуктов и сырья; - требования к рабочим местам на предприятии питания; - рекомендации по разработке интерьеров и экстерьеров предприятий питания. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; - составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, в том числе по разработке технико-

<p>технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	<p>экономического обоснования проектирования предприятия питания малого бизнеса, проведение технологических расчётов предприятия; разработку планировочных решений; подбор и расстановку оборудования; планирование рабочих мест;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; - читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов). <p>Владеет: способностью поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, способностью составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).</p>
<p>ПК-29 - Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы проектирования предприятий питания малого бизнеса; - принципы размещения предприятий общественного питания с учетом планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением; - правила охраны труда и производственной санитарии; - требования техники безопасности при использовании технологического оборудования; - правила пожарной безопасности при проектировании предприятий питания. <p>Умеет: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования по вопросам разработки технико-экономического обоснования, проведению технологических расчетов, учета требований строительных норм и правил, учета требований по охране труда и производственной санитарии, учета правил пожарной безопасности.</p> <p>Владеет: навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования; способностью оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта на соответствие технико-экономическому обоснованию, технологическим расчетам, требованиям строительных норм и правил, требованиям по охране труда и производственной санитарии, правилам пожарной безопасности.</p>
<p>Маркетинговая деятельность</p>	
<p>ПК-30 - Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить</p>	<p>Знает: источники для поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, экономику предприятия, инструменты маркетинга продукции и услуг в общественном питании, методику расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции общественного питания.</p> <p>Умеет: осуществлять поиск, выбор и применение новой информации в области индустрии питания и гостеприимства для развития конкретного предприятия; проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема</p>

<p>обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p>	<p>выпуска продукции питания. Владеет: навыками поиска новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; методикой оценки текущего состояния предприятия, на основе которой проводить обоснование базовых стратегий маркетинга в рамках запланированного объема выпуска продукции питания; способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.</p>
<p>ПК-31 - Способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой</p>	<p>Знает: инструменты и методы маркетингового планирования, а также способы планирования и создания, каналы проведения, бюджетирование и методы разработки календарно-тематических планов маркетинговых мероприятий, направленных на продвижение бренда, продукции и услуг предприятия питания; методику работы с клиентской базой предприятий общественного питания; способы формирования рекламных сообщений о продукции производства, виды рекламных акций, принципы ценообразования у конкурентов. Умеет: планировать маркетинговые мероприятия, в том числе составлять календарно-тематические планы проведения маркетинговых мероприятий, анализировать их эффективность, составлять рекламные сообщения о продукции производства предприятий питания, проводить рекламные акции, использовать принципы образования, применяемые у конкурентов, анализировать работу с клиентской базой предприятия питания. Владеет: способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, принципами ценообразования у конкурентов, способностью творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой</p>
<p>ПК-32 - Готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на</p>	<p>Знает: основные параметры оценки конъюнктуры рынка продовольственного сырья (соотношение спроса и предложения, сформировавшиеся, наметившиеся или изменившиеся тенденции развития рынка, уровень устойчивости или колебаний основных параметров рынка), методы анализа реализованного спроса на продукцию производства предприятия питания, методы оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок. Умеет: прогнозировать конъюнктуру рынка сырья; анализировать реализованный спрос на продукцию производства; разрабатывать, проводить и оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке; обеспечивать обратную связь с потребителями, разрабатывать предложения по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке. Владеет: навыками прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья, навыками и методами анализа реализованного спроса на продукцию производства, методами оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, навыками обеспечения обратной связи с потребителями.</p>

рынке	
ПК-33 - Способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	<p>Знает: основные цели, задачи, принципы и методы проведения маркетинговых исследований, направленных на определение потребностей целевой аудитории рынка общественного питания, выбор поставщиков пищевого сырья и их предложений, а также определения меню предприятий общественного питания.</p> <p>Умеет: организовывать маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и продукции; анализировать результаты маркетинговых исследований и использовать результаты при разработке предложений по выбору поставщиков для предприятий общественного питания.</p> <p>Владеет: навыками проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции; навыками использования результатов маркетинговых исследований для разработки предложений по выбору поставщиков для предприятий общественного питания.</p>

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

5 ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

Выпускная квалификационная работа (ВКР) является заключительным этапом проведения государственных итоговых испытаний.

Целью подготовки выпускной квалификационной работы выступает систематизация, обобщение и закрепление теоретических знаний, практических умений и профессиональных компетенций выпускника.

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Темы выпускных квалификационных работ определяются выпускающей кафедрой торговли и общественного питания и утверждаются ежегодно в соответствии с требованиями Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Тематика выпускных квалификационных работ согласована с работодателем Грицаенко Д.В., исполнительным директором ООО «Любимые гости», г. Краснодар (приложение 1).

Студенту предоставляется право выбора темы вплоть до предложения своей темы, соответствующей направлению подготовки, с необходимым обоснованием целесообразности ее написания.

Для подготовки выпускной квалификационной работы каждому студенту назначается руководитель из числа преподавателей выпускающей кафедры.

Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы определяются Методическими указаниями по написанию выпускной квалификационной работы (ВКР) в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

Методическими указаниями по выполнению выпускной квалификационной работы кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала, (приложение 2).

Для выполнения выпускных квалификационных работ предлагается перечень рекомендуемой литературы (приложение 3).

Требования к оформлению ВКР изложены в Методических указаниях по структуре и оформлению выпускных квалификационных работ для студентов всех направлений и профилей Краснодарского филиала *.

Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию. Для ВКР бакалавров допустимо как внешнее, так и внутреннее рецензирование.

Выпускные квалификационные работы подлежат проверке на объем неправомерных заимствований. Итоговая оценка оригинальности текста выпускной квалификационной работы определяется в системе «Антиплагиат.ВУЗ» и закрепляется на уровне не менее 50 % для работ, выполненных обучающимися по программам подготовки бакалавров.

Выпускная квалификационная работа, отзыв руководителя о работе обучающегося, рецензия передаются в государственную экзаменационную комиссию для защиты выпускной квалификационной работы.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы определена «Регламентом проведения государственных экзаменов и защиты выпускных квалификационных работ бакалавров, специалистов и магистров в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», «Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Выпускная квалификационная работа позволяет оценить:

уровень профессиональной эрудиции выпускника, его способности к научной и практической деятельности, а также умение планировать, проводить и оформлять необходимые исследовательские работы;

уровень профессиональной компетентности выпускника в процессе решения учебно-исследовательских задач в области общественного питания;

умение выпускника применять теоретические знания для решения конкретных исследовательских задач в области общественного питания, вести дискуссию и защищать собственную позицию.

Компетенции выпускника вуза по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела как совокупный ожидаемый результат по завершении обучения по ОПОП ВО, проявляемые в ходе защиты выпускной квалификационной работы, отражены в таблице 2. На государственной итоговой аттестации оценивается содержание и порядок выполнения ВКР: четкое определение проблемы, целей и задач исследования; использование литературы - релевантность, полнота, корректность и содержание цитирования, логичность изложения; уровень содержания авторского текста; методология исследования - постановка вопросов исследования, адекватность методов и их аргументированность, точность использования процедур, полнота результатов, способ их представления; критический анализ результатов, полнота предлагаемого решения, степень соответствия решения вопросам исследования; практическая ценность результатов исследования и рекомендаций, оценка ограничений исследования, качество приложений;

* *Лактионова Н.В. Методические указания по структуре и оформлению выпускных квалификационных работ для студентов всех направлений и профилей / Н.В. Лактионова, З.А. Шарудина. – Краснодар: ИП Голуб, 2018. – 54 с.*

выполнение графика работы, следование указаниям научного руководителя, инициативность и самостоятельность при проведении исследования.

На каждом этапе работы над выпускной квалификационной работой студент должен продемонстрировать практически весь спектр компетенций, а руководитель имеет возможность оценить уровень их достижения и зафиксировать в своем отзыве.

Оценка результатов производится на основе мнения членов экзаменационной комиссии.

Обобщенные критерии проверки сформированности компетенции, шкала оценивания **компетенций представлена в таблице 3.**

Таблица 2 - Компетенции выпускника вуза, проявляемые в ходе защиты выпускной квалификационной работы

Коды	Компетенции выпускника вуза как совокупный ожидаемый результат по завершении обучения по ОПОП ВО	Совокупность оценочных средств, составляющих содержание выпускной квалификационной работы по этапам выполнения				
		подготовительный этап	организационно-технологической части (раздела) работы	экономической части (раздела) работы	графической части (раздела) работы	и оформление защита работы
1	2	3	4	5	6	7
ОК	ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ					
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	✓	✓	✓	✓	✓
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	✓	✓	✓	✓	✓
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности			✓		✓
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	✓	✓	✓	✓	✓
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	✓	✓	✓	✓	✓
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	✓	✓	✓	✓	✓
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	✓	✓	✓	✓	✓
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	✓				✓

1	2	3	4	5	6	7
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	✓				
ОПК	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ					
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	✓	✓	✓	✓	✓
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	✓	✓	✓	✓	✓
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам		✓	✓	✓	✓
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания		✓	✓	✓	✓
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов		✓			✓
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ					
	<i>производственно-технологическая деятельность:</i>					
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания		✓	✓		✓
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования		✓	✓		✓
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест		✓	✓		✓

1	2	3	4	5	6	7
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		✓	✓		✓
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство		✓	✓		✓
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания		✓	✓		✓
	организационно-управленческая деятельность					
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства		✓	✓		✓
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала		✓	✓		✓
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях		✓	✓		✓
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания		✓	✓		✓
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства		✓	✓		✓

1	2	3	4	5	6	7
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды		✓	✓		✓
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания		✓	✓		✓
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля		✓	✓		✓
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию		✓	✓		✓
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов		✓	✓		✓
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов		✓	✓		✓
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия		✓	✓		✓
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг		✓	✓		✓
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения		✓	✓		✓
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации		✓	✓		✓

1	2	3	4	5	6	7
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия		✓	✓		✓
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления		✓	✓		✓
	научно-исследовательская деятельность					
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов		✓	✓		✓
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		✓	✓		✓
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований		✓	✓		✓
	проектная деятельность					
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания				✓	
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)				✓	
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта				✓	

1	2	3	4	5	6	7
	<i>маркетинговая деятельность</i>					
ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания		✓	✓		
ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой		✓	✓		
ПК-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке		✓	✓		
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания		✓	✓		

Таблица 3 – Обобщенные критерии проверки сформированности компетенции, шкала оценивания компетенций

100-балльная система оценки	Традиционная (четырёхбалльная) система оценки	Критерий оценивания	Содержание критерия оценивания
85 - 100	отлично	Продвинутый уровень освоения компетенций	Компетенции освоены. Обучающийся показывает глубокие знания, демонстрирует умения и навыки решения сложных задач. Способен самостоятельно решать проблему / задачу на основе изученных методов, приемов и технологий.
70 - 84	хорошо	Повышенный уровень освоения компетенций	Компетенции освоены. Обучающийся показывает полноту знаний, демонстрирует умения и навыки решения типовых задач в полном объеме.
50 - 69	удовлетворительно	Базовый уровень освоения компетенций	Компетенции освоены. Обучающийся показывает общие знания, умения и навыки, входящие в состав компетенций, имеет представление об их применении, но применяет их с ошибками.
0 - 49	неудовлетворительно	Заявленные компетенции не освоены	Компетенции не освоены. Обучающийся не владеет необходимыми знаниями, умениями, навыками или частично показывает знания, умения и навыки, входящие в состав компетенций.

6 ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Общие требования к проведению государственной итоговой аттестации определяются приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», «Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего

образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

7 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ МЕРОПРИЯТИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Материально-техническое обеспечение проведения мероприятий государственной итоговой аттестации должно создавать условия, обеспечивающие возможность: реализации индивидуальных образовательных планов обучающихся, осуществления их самостоятельной образовательной деятельности; получения информации различными способами (поиск информации в локальных и глобальных информационно-телекоммуникационных сетях, работа в библиотеке и др.); создания и использования информации (в том числе запись и обработка изображений и звука, выступления с аудио-, видео- и графическим сопровождением); включения обучающихся в проектную и учебно-исследовательскую деятельность, проведения наблюдений и экспериментов, в том числе с использованием учебного лабораторного оборудования; размещения продуктов познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся в информационно-образовательной среде образовательного учреждения; проведения массовых мероприятий, собраний, представлений; организации питания обучающихся.

Материально-техническое обеспечение мероприятий государственной итоговой аттестации включает:

помещения и оборудование для подготовки и проведения государственной итоговой аттестации: компьютерные классы, лаборатории, библиотеку, читальный зал, учебные кабинеты, лекционные аудитории для сбора, обработки информации, выполнения лабораторных исследований, самостоятельной работы выпускников, проведения собраний, защиты выпускных квалификационных работ; полные комплекты технического оснащения и оборудования, включая персональный компьютер, проектор, экран, носители цифровой информации, расходные материалы и канцелярские принадлежности (бумага, картриджи, ручки, химические реактивы, посуда и оборудование лабораторий и др.) для проведения защиты, защиты ВКР, лабораторных исследований;

мебель, офисное оснащение (персональный компьютер, принтер, телефон, расходные материалы, канцелярские принадлежности, хозяйственный инвентарь) для обработки документации по государственной итоговой аттестации на факультете и кафедре филиала.

Стандартные требования к материально-техническому обеспечению мероприятий государственной итоговой аттестации представлены в «Положении о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

8 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

Для проведения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова ежегодно утверждается состав апелляционной комиссии. В состав апелляционной комиссии включаются лица из числа профессорско-преподавательского состава филиала и не входящие в состав государственных экзаменационных комиссий.

Процедура подачи апелляции, порядок работы апелляционной комиссии определены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», «Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

1. Программа государственной итоговой аттестации рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель  А.В. Петровская


2. Программа государственной итоговой аттестации с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 18.02.2021 № 7

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 11.03.2021 № 6

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 30.03.2021 № 14

Председатель  А.В. Петровская

3. Программа государственной итоговой аттестации с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 17.02.2022г.

Заведующий кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании методического совета Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 4 от 17.02.2022 г.

Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 10 от 24.02.2022 г.

Председатель  А.В. Петровская


4. Программа государственной итоговой аттестации с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 28.02.2023 № 7

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 23.03.2023 № 5

Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 27.04.2023 № 13

Председатель  А.В. Петровская

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова
Карта обеспеченности государственной итоговой аттестации
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

Уровень подготовки _____ бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум.	Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=387355	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания / А. Т. Васюкова	Москва : Дашков и К, 2020. - 144 с. - ISBN 978-5-394-03486-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=431813	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

1	2	3	4	5	6	7	8
3	Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.]; под ред. А.С. Ратушного	Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=393847	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Джум Т. А. Санитария и гигиена питания: учебник / М. Ю. Тамова, М. В. Букалова	Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 544 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=432239	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего			x	да	x	x	1,0
Дополнительная литература							
1	Аристов О.В. Управление качеством: Учебник / О.В. Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. (Высшее образование: Бакалавриат)	М.: НИЦ Инфра-М. - 2020. - 224 с. https://znanium.com/read?id=353518	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для бакалавров / Э.А. Арустамов, А.Е. Волощенко, Н.А. Прокопенко, Н.В. Косолапова; Под ред. Э.А. Арустамова.	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 446 с. – Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358204	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

1	2	3	4	5	6	7	8
3	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / .	Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=431842	2	нет	x	207	0,01
4	Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров	М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-012812-2; - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=333159	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
5	Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой – 4-е изд.	М.: Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2020. - 208 с. ISBN 978-5-394-02385-9; Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358427	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
6	Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд.	Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=432089	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
7	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. -	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

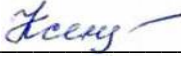
1	2	3	4	5	6	7	8
	общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под. ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд.	Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=431694					
8	Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп.	Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=360309	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
9	Григорян Е.С. Маркетинг в общественном питании : учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова.	Москва : ИНФРА-М, 2021. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025220. - ISBN 978-5-16-015320-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=374038	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
10	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп.	Москва : ИНФРА-М, 2023. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=429561	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
11	Давыдкина И.Б. Проектирование и организация	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с.: 60x90 1/16. - (Высшее	x	да, ЭБС	x	x	1

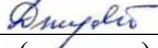
1	2	3	4	5	6	7	8
	торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие / И.Б. Давыдкина	образование) ISBN 978-5-16-105727-8 (online) - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=36809		«Znanium»			
12	Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова.	Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=363431	2	нет	x	207	0,01
13	Джум Т. А. Санитария и гигиена питания: учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова.	М.: Магистр: ИНФРА-М, 2019. – 544 с. (Бакалавриат) - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=339161	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
14	Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко.	Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=398594	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
15	Докторов А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.	Москва : Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2012. - 272 с.: ил.; . - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-151-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=278091	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
16	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни :	Москва : Издательско-торговая	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

1	2	3	4	5	6	7	8
	практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 8-е изд.	корпорация «Дашков и К°», 2022. - 816 с. - ISBN 978-5-394-05093-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=430186					
17	Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф.Н. Зименкова.	Москва: Прометей, 2016. - 168 с. ISBN 978-5-9907123-8-6 - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=278730	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
18	Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова.	Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 576 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0905-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=422430	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
19	Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. – 2-е изд., испр. и доп.	М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 376 с., [8] с. цв. ил. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-00091-615-5; – Режим доступа: https://znanium.com/read?id=329760	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
20	Мишина О.Ю. Технология продукции общественного питания: Учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина	Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.: - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=335728	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

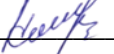
1	2	3	4	5	6	7	8
21	Никулина Е.О. Теория, методология, практика проектирования предприятий питания: монография / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова, О.Я. Кольман.	Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 174 с. - ISBN 978-5-7638-3837-4. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=342075 : Учебник	х	да, ЭБС «Znanium»	х	х	1
22	Паламарчук А.С. Экономика предприятия: учебник / А.С. Паламарчук. — М.: ИНФРА	М, 2018.— 458 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=300523	х	да, ЭБС «Znanium»	х	х	1
23	Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости : учебное пособие / А.М. Петров. — 4-е изд., перераб. и доп.	Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2022. — 270 с. - ISBN 978-5-906923-72-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=392062	х	да, ЭБС «Znanium»	х	х	1
24	Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В.М. Позняковский.	Москва : ИНФРА-М, 2023. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=418995	х	да, ЭБС «Znanium»	х	х	1
25	Фридман А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — 2-е изд., стер.	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 462 с. - ISBN 978-5-394-03538-8. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=3	х	да, ЭБС «Znanium»	х	х	1


1	2	3	4	5	6	7	8
		58434					
26	Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова.	Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 576 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0905-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=422430	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
27	Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. — 2-е изд., стер.	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 334 с. - ISBN 978-5-394-03562-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=358503	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
28	Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская.	Новосиб.: НГТУ, 2016. - 230 с. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=1341	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего			10	да	x	207	1,05

Преподаватели  М.В. Ксенз
(подпись)

 Т.А. Джум
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь  Н.И. Криво

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа
(подпись)



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

УТВЕРЖДАЮ
Протоколом заседания
Учебно-методического совета
от 19.03.2020 № 7
Председатель УМС



 Г.Л. Авягян

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО СТРУКТУРЕ И ОФОРМЛЕНИЮ
ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ**

для студентов всех направлений подготовки,
направленностей (профилей) программ бакалавриата и магистратуры

Краснодар
2020

УДК 657.5
ББК 65.052
Л 19

Лактионова Н.В. Методические указания по структуре и оформлению выпускных квалификационных работ для студентов всех направлений подготовки, направленностей (профилей) программ бакалавриата и магистратуры / Н.В. Лактионова, З.А. Шарудина. – Краснодар: ИП Голуб, 2020. – 54 с.

В настоящем пособии даны методические рекомендации по объему, структуре и оформлению выпускных квалификационных работ для студентов всех направлений подготовки, направленностей (профилей) программ бакалавриата и магистратуры.

Цель данной разработки – представить в систематизированном виде основные требования к структуре и оформлению выпускных квалификационных работ в соответствии с действующими стандартами.

Методическое пособие предназначено для студентов всех направлений подготовки, направленностей (профилей) программ бакалавриата и магистратуры Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, а также для научных руководителей и рецензентов выпускных квалификационных работ.

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	6
1 ЗАДАНИЕ ДЛЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	6
2 СТРУКТУРНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	7
2.1 Титульный лист.....	7
2.2 Аннотация	8
2.3 Содержание.....	8
2.4 Введение.....	8
2.5 Основная часть.....	9
2.6 Заключение.....	10
2.7 Список использованных источников.....	10
2.8 Приложения.....	13
2 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	14
3.1 Общие требования.....	14
3.2 Построение работы.....	14
3.3 Нумерация страниц работы.....	15
3.4 Иллюстрации.....	15
3.5 Таблицы.....	16
3.6 Сноски и ссылки	18
3.7 Порядок оформления формул	18
3.8 Сокращения и единицы измерения.....	19
4 ПРОГРАММНО-ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	20
5 ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	21
6 ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	24
Приложения, необходимые для выполнения выпускной квалификаци-	

онной работы бакалаврами	27
Приложение 1. Образец заявления студента.....	28
Приложение 2. Образец задания для выпускной квалификационной работы бакалавра	29
Приложение 3. Образец титульного листа выпускной квалификационной работы бакалавра	30
Приложение 4. Образец аннотации к выпускной квалификационной работе бакалавра.	31
Приложение 5. Образец содержания работы.....	32
Приложение 6. Форма основной части документа.....	33
Приложение 7. Содержание отзыва научного руководителя на выпускную квалификационную работу бакалавра	34
Приложение 8. Содержание рецензии на выпускную квалификационную работу бакалавра	36
Приложение 9. Образец заказа на выполнение выпускной квалификационной работы бакалавра	38
Приложение 10. Образец акта внедрения результатов выпускной квалификационной работы бакалавра	39
Приложение 11. Образец титульного листа иллюстративного материала к выпускной квалификационной работе бакалавра	40
Приложения, необходимые для выполнения выпускной квалификационной работы магистрами	41
Приложение 12. Образец заявления студента.....	42
Приложение 13. Образец задания для выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации)	43
Приложение 14. Образец титульного листа выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации)	44
Приложение 15. Образец аннотации к выпускной квалификационной работе (магистерской диссертации)	45
Приложение 16. Образец содержания работы	46

Приложение 17. Форма основной части документа	47
Приложение 18. Содержание отзыва научного руководителя на выпускную квалификационную работу (магистерскую диссертацию)	48
Приложение 19. Содержание рецензии на выпускную квалификационную работу (магистерскую диссертацию)	50
Приложение 20. Образец заказа на выполнение выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации)	52
Приложение 21. Образец акта внедрения результатов выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации)	53
Приложение 22. Образец титульного листа иллюстративного материала к выпускной квалификационной работе (магистерской диссертации)	54

ВВЕДЕНИЕ

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы. Ее цель состоит в систематизации теоретических знаний, практических навыков в решении сложных комплексных задач на основе исследований, а также в определении уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Студенту предоставляется право самостоятельного выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения своей с обоснованием целесообразности её разработки. Выбор темы согласовывается с руководителем выпускной квалификационной работы. Закрепление за студентом темы и организации, по материалам которой будет выполнена работа, производится по его личному письменному заявлению установленной формы (Приложения 1, 12).

Выпускная квалификационная работа ориентирует студента на:

- закрепление практических навыков по получаемой профессии с учетом их применения при решении конкретных задач;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы, творческое освоение методов исследования и инновационный подход к разработке темы;
- повышение уровня общей культуры профессиональной деятельности, умение делать обоснованные выводы и формировать практические предложения и рекомендации.

На качество выпускной квалификационной работы особенно влияет выбор и всестороннее обоснование собственного прогрессивного решения на основе научных исследований и обобщения передового опыта.

В соответствии с ФГОС ВО студент в выпускной квалификационной работе должен продемонстрировать сформированные в процессе обучения соответствующие общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

1 ЗАДАНИЕ ДЛЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Не позднее, чем за 1 месяц до начала производственной практики студент обязан согласовать тему выпускной квалификационной работы со своим научным руководителем и утвердить её в установленном порядке. Согласованное с научным руководителем задание для выпускной квалификационной работы утверждается заведующим кафедрой и доводится до сведения студента (Приложения 2, 13).

В течение 10 дней после завершения производственной практики, в соответствии с графиком учебного процесса, на заседании кафедры заслушиваются сообщения всех научных руководителей выпускных квалификационных работ о ходе их подготовки и соответствии с графиком подготовки, утвержденным в задании для выпускной квалификационной работы.

Задание для выпускной квалификационной работы, составленное и подписанное научным руководителем, утвержденное заведующим кафедрой, в течение трех дней после издания приказа о закреплении тем выпускных квалификационных работ, подписывается студентом (Приложения 2, 13).

Без утвержденного задания работа к проверке научным руководителем выпускной квалификационной работы не принимается.

В задании приводится календарный план выполнения студентом выпускной квалификационной работы. В установленные календарным планом сроки студент отчитывается перед научным руководителем о выполнении отдельных разделов работы. Дважды в период подготовки выпускной квалификационной работы научные руководители докладывают на заседаниях кафедры о выполнении календарного плана работы студентами–выпускниками.

2 СТРУКТУРНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Структурными элементами выпускной квалификационной работы бакалавра являются:

- титульный лист;
- аннотация (на русском и иностранном языках);
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Объем работы без списка использованных источников и приложений у бакалавров должен составлять 50-60, у магистров – 80-100 страниц печатного текста. Объем введения и заключения – не более 3 страниц печатного текста. Основной текст работы распределяется пропорционально между разделами работы.

Работа должна отличаться четкостью построения, последовательностью изложения материала, краткостью и точностью формулировок, исключающих неоднозначное толкование, конкретностью в изложении результатов работы, обоснованностью выводов и предложений.

Выпускные квалификационные работы проверяются в системе «АНТИПЛАГИАТ-ВУЗ» на объём неправомерных заимствований. В работах бакалавров должно быть не менее 50% оригинального текста, в работах магистров – 70%. В зависимости от корректности цитирования для обучающихся по программам подготовки магистров по усмотрению научного руководителя допускается снижение нормы авторского текста на 10% (до 60%).

2.1 Титульный лист

Титульный лист выпускной квалификационной работы должен содержать следующие реквизиты:

- название министерства (ведомства) - учредителя, университета, филиала, кафедры;
- допуск к защите;
- направление и направленность (профиль) подготовки студента
- название темы работы;
- данные о студенте (Ф.И.О., форма обучения, курс);
- данные о научном руководителе (Ф.И.О., ученая степень, звание или должность);
- место и год выполнения работы.

Законченная работа на титульном листе подписывается студентом и консультантом, если такой имеется и представляется научному руководителю, который после проверки и одобрения подписывает титульный лист и письменный отзыв.

Последовательность датирования:

- 1) дата заказа на выполнение выпускной квалификационной работы (в заказе);
- 2) дата выдачи задания для выпускной квалификационной работы (в задании);
- 3) дата выполнения студентом выпускной квалификационной работы (в конце работы сразу после заключения перед списком использованных источников);
- 4) дата отзыва научного руководителя выпускной квалификационной работы (в отзыве);
- 5) дата рецензии на выпускную квалификационную работу (в рецензии);
- 6) дата акта внедрения результатов выпускной квалификационной работы при его нали-

- чии (должна совпадать с датой рецензии);
- 7) дата проверки работы в системе «АНТИПЛАГИАТ-ВУЗ»;
- 8) дата допуска к защите выпускной квалификационной работы (на титульном листе).

Элементы даты приводят арабскими цифрами в одной строке в такой последовательности: день месяца, месяц, год. Например, дату 20 мая 2015 г. следует оформлять так: 20.05.2015.

Отметка о допуске работы к защите делается на титульном листе заведующим кафедрой. В случае несоответствия работы предъявляемым требованиям этот вопрос рассматривается на заседании кафедры с участием научного руководителя.

Пример оформления титульного листа приведен в приложениях 3, 14.

2.2 Аннотация

Аннотация на русском и иностранном языках располагается после титульного листа для выпускной квалификационной работы. Она не нумеруется и не включается в количество листов работы (Приложения 4, 15).

Аннотация – это краткое изложение содержания выпускной квалифицированной работы. В аннотации лаконично в сочетании с конкретностью изложения содержания ВКР раскрываются наиболее существенные моменты её содержания:

- сведения об объеме и структуре ВКР;
- перечень ключевых слов, включающий не более 10 слов или словосочетаний из текста ВКР, которые в наибольшей степени характеризуют её содержание и обеспечивают возможность информационного поиска. Ключевые слова приводятся в именительном падеже и печатаются строчными буквами в строку через запятые;
- текст аннотации должен отражать цель работы, методы, использованные при разработке темы исследования, основные результаты работы, рекомендации по внедрению или итоги внедрения результатов ВКР, область применения, экономическую эффективность или значимость работы.

2.3 Содержание

Содержание отражает структуру выпускной квалификационной работы, помещается после аннотации.

В содержании последовательно перечисляют наименования разделов и подразделов с указанием номеров начальных страниц. Количество подразделов согласовывается с научным руководителем. Содержание включает все заголовки, имеющиеся в работе, в том числе список использованных источников и приложения. Заголовки в содержании должны точно повторять заголовки в тексте. Не допускается сокращать или давать заголовки в другой формулировке. Заголовки разделов не должны повторять название темы выпускной квалификационной работы, а заголовки подразделов - название разделов. Последнее слово заголовка соединяют отточием с соответствующим ему номером страницы в правом столбце содержания.

Нумерация страниц оформляется арабскими цифрами.

Пример оформления содержания приведен в приложениях 5, 16.

2.4 Введение

Введение должно содержать оценку целесообразности выбора темы выпускной квалификационной работы, ее актуальность на современном этапе социально-экономического развития России, научную новизну. Во введении должны быть показаны практическая значимость, связь данной работы с другими научными исследованиями. Во введении формулируются цель и задачи исследования, указываются объект, предмет, методы изучения проблемы, степень ее разработанности, определяется структура работы.

2.5 Основная часть

Основная часть отражает итоги теоретической и практической работы студента, проведенной по выбранной теме, содержит результаты исследования за период, установленный кафедрой (как правило, за 2-3 года), содержит выводы и конкретные предложения, касающиеся данной проблемы.

Основная часть выпускной квалификационной работы делится на разделы. В теоретической части студент должен показать знания имеющейся научной, учебной и нормативной литературы, в т.ч. на иностранном языке по выбранной тематике (не менее двух источников). В практической части – продемонстрировать умение использовать для решения поставленных им в работе задач теоретических знаний. Студент должен охарактеризовать действующую в организации систему охраны труда, провести обобщение и анализ собранного фактического материала, результаты которого должны найти свое отражение в тексте выпускной квалификационной работы.

Разделы основной части делятся на подразделы. Каждый подраздел должен содержать законченную информацию.

Изложение работы должно быть лаконичным, четким, не допускать различных толкований.

Научный руководитель не является ни соавтором, ни редактором ВКР, и студент не должен рассчитывать на то, что руководитель обязан исправлять имеющиеся в выпускной квалификационной работе орфографические, стилистические и иные ошибки.

При формулировке обязательных требований в тексте должны применяться слова «должен», «следует», «необходимо», «требуется, чтобы», «разрешается только», «не допускается», «запрещается», «не следует». При изложении рекомендательных и других положений следует применять слова: «могут быть», «как правило», «при необходимости», «может быть», «в случае» и т.д.

При этом допускается использование глагольных форм определенного типа. Например: «применяют», «указывают» и т.п.

В тексте выпускной квалификационной работы не допускается:

- применение математического знака минус (-) перед отрицательными значениями величин (следует писать слово «минус»);
- применение без числовых значений математических знаков, например, > (больше), < (меньше), = (равно), ≥ (больше или равно), ≤ (меньше или равно), ≠ (не равно), а также знаки № (номер), % (процент);
- использование индексов стандартов, технических условий и других документов без регистрационного номера и др.

Исключение составляют формулы, таблицы и рисунки.

Перечень допускаемых сокращений слов установлен в ГОСТ 2.316-68 «Правила нанесения на чертежах надписей, технических требований и таблиц».

В работе следует применять стандартизованные единицы физических величин, их наименования и обозначения в соответствии с ГОСТ 8.417-81 «Единицы физических величин».

Наряду с единицами СИ при необходимости в скобках указывают единицы ранее применявшихся систем, разрешенных к применению. Применение в одном документе разных систем обозначения физических величин не допускается.

Единица физической величины одного и того же параметра в пределах одного документа должна быть постоянной. Если в тексте приводится ряд числовых значений, выраженных одной и той же единицей физической величины, то ее указывают только после последнего числового значения, например, 1,50; 1,75; 2,00 м.

Если в тексте документа приводят диапазон числовых значений физической величины, выраженных одной и той же единицей физической величины, то обозначение единицы физической величины указывается после последнего числового значения диапазо-

на.

Примеры:

1. От 1 до 5 мм.
2. От 10 до 100 кг.
3. От плюс 10 до минус 40°С.
4. От плюс 10 до плюс 40°С.

Недопустимо отделять единицу физической величины от числового значения (переносить их на разные строки или страницы), кроме единиц физических величин, помещаемых в таблицах, выполненных машинописным способом.

Приводя наибольшие или наименьшие значения величин, следует применять словосочетание «должно быть не более (не менее)».

Приводя допустимые значения отклонений от указанных норм, требований, следует применять словосочетание «не должно быть более (менее)».

Например, коэффициент текущей ликвидности на отчетную дату должен быть не менее двух.

2.6 Заключение

Заключение должно содержать краткие выводы по результатам исследования. В нем необходимо подвести итоги теоретической и практической разработки темы выпускной квалификационной работы, дать предложения и рекомендации по дальнейшему применению полученных результатов.

Необходимо отметить степень научной, социальной, экономической и финансовой значимости выполненной работы.

Выводы и предложения излагаются в виде отдельных пунктов. Вначале формулируются все полученные в результате исследования выводы, характеризующие состояние данного вопроса в конкретной организации, а затем даются рекомендации на основании изложенных выше выводов.

Предложения должны вытекать из содержания работы.

2.7 Список использованных источников

Список использованных источников, имеющих порядковую нумерацию, приводится автором в конце работы. Библиографический список оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.11-2011 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу, с 01.07.2019 - ГОСТ Р 7.0.100–2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления» утверждённый приказом № 1050-ст Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандартом) от 03 декабря 2018 года.

Рекомендуется в список использованных источников включать не менее 30 наименований, из них два источника ведущих зарубежных авторов в области исследования (**преимущественно даты издания не более 5 лет относительно года написания выпускной квалификационной работы**) в следующей последовательности:

- международные акты, ратифицированные Россией, причем сначала идут документы ООН;
- Конституция Российской Федерации;
- кодексы;
- федеральные законы;
- указы Президента Российской Федерации;
- постановления Правительства Российской Федерации;
- приказы и указания отдельных министерств, агентств (ведомств) Российской Федерации;
- законы субъектов России;
- распоряжения губернаторов;
- распоряжения областных (республиканских) правительств;

- нормативные и инструктивные материалы органов управления (указываются в хронологическом порядке);
- судебная практика (постановления Верховного и прочих судов России);
- остальные первоисточники (в алфавитном порядке фамилий авторов произведений);
- статьи из журналов;
- статьи Интернет – ресурсов;
- источники на иностранном языке.

Описание произведений иностранных авторов составляется на языке текста издания и располагается в конце.

Сведения об источниках следует нумеровать арабскими цифрами и печатать с абзаца.

Образцы оформления списка использованных источников.

Образцы оформления нормативных документов.

1. Конституция Российской Федерации. Принята на всенародном голосовании 12.12.93 (в ред. от 21.07.2014 № 11-ФКЗ) // Собрание законодательства РФ. – 2014. – № 31. – ст. 4398.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть первая – Федеральный закон от 30.11.1994 № 51-ФЗ (в ред. от 03.08.2018 № 339-ФЗ). Принята Государственной Думой 21.10.1994 // Российская газета. – 1994. – 8 декабря.

3. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть вторая – Федеральный закон от 26.01.1996 № 15-ФЗ. Принята Государственной Думой 22.12.1995 (в ред. от 29.07.2018 № 225-ФЗ) // Собрание законодательства Российской Федерации. – 1996. – № 5. – С. 411.

4. Трудовой кодекс Российской Федерации. Федеральный закон от 30.12.2001 № 197-ФЗ (в ред. от 03.08.2018 № 315-ФЗ). Принят Государственной Думой 21.12.2001. Одобрен Советом Федерации 26.12.2001 // Российская газета. – 2001. – 31 декабря.

5. Налоговый кодекс Российской Федерации. Часть вторая – Федеральный закон от 05.08.2000 № 117-ФЗ (в ред. от 03.08.2018 № 334-ФЗ). Принят Государственной Думой 19.07.2000. Одобрен Советом Федерации 26.07.2000 // Собрание законодательства Российской Федерации. – 2000. – № 32. – С. 3340.

6. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях. Федеральный закон от 30.12.2001 № 195-ФЗ (в ред. от 02.10.2018 № 347-ФЗ). Принят Государственной Думой 20.12.2001. Одобрен Советом Федерации 26.12.2001 // Российская газета. – 2001. – 31 декабря.

7. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (в ред. от 28.11.2018 № 444-ФЗ). Принят Государственной Думой 22.11.2011. Одобрен Советом Федерации 29.11.2011 // Собрание законодательства Российской Федерации. – 2011. – № 50 – С. 7344.

8. Постановление Правительства РФ «Об особенностях порядка исчисления средней заработной платы» от 24.12.2007 № 922 (в ред. от 10.12.2016 № 1339) // Собрание законодательства Российской Федерации. – 2007. – № 53. – С. 6618.

9. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 29.07.1998 № 34н (в ред. от 11.04.2018 № 74н) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. – 1998. – 14 сентября.

10. О представлении уведомления о контролируемых сделках в электронной форме: письмо ФНС России от 15.05.2014 № ОА-4-13/9345@// Экономика и жизнь (Бухгалтерское приложение). – 2014. – 30 мая. – № 21.

Примечание. Если в нормативный документ вносились изменения, дополнения, то в скобках перед источником указывается последняя редакция. Например,

Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации» ПБУ 1/2008. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 06.10.2008 № 106н (в ред. от 28.04.2017 № 69н) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. – 2008. – № 44 – 03 ноября.

Образец оформления книги одного автора:

Бескоровайная, С.А. Стандартизация бухгалтерского учета и финансовой отчетности: Учебное пособие / С.А. Бескоровайная. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 277 с.

Савицкая, Г.В. Экономический анализ: Учебник / Г.В. Савицкая. – 14-е изд., перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2018. — 649 с.

Образец оформления книги двух авторов:

Барткова, Н.Н. Амортизационная политика: формирование и анализ: Монография / Н.Н. Барткова, Н.Н. Крупина. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 302 с.

Бороненкова, С.А. Комплексный финансовый анализ в управлении предприятием: Учебное пособие / С.А. Бороненкова, М.В. Мельник. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 336 с.

Образец оформления книги трех авторов:

Сигидов, Ю.И. Бухгалтерский учет и аудит: Учебное пособие / Ю.И.Сигидов, М.Ф. Сафонова, Г.Н. Ясменко и др. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 407 с.

Образец оформления книги авторского коллектива «Под редакцией»:

Бухгалтерская (финансовая) отчетность: Учебное пособие / Под ред. Я.В. Соколова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 361 с.

Образец оформления журнальной статьи:

Будакова, Н.И. Нюансы расчета средней заработной платы / Н.И. Будакова // Оплата труда: бухгалтерский учет и налогообложение. –2016. – № 2. – С. 9 - 16.

Мамедова, Г.К. Информационная значимость отчета о движении денежных средств в отечественной и зарубежной практике / Г.К. Мамедова // Международный бухгалтерский учет. – 2015. – № 21. – С. 18 - 31.

Образцы оформления статей из сборника научных статей:

Семиколонова, М.Н. Предпосылки развития контроллинга на мукомольных предприятиях Алтайского края / М.Н. Семиколонова // Механизм хозяйственных преобразований: позиция молодых ученых: Сб. науч. ст. – Барнаул: Изд-во Алт. ун-та, 2018. – С. 20–25.

Образец оформления газетной статьи:

Кириченко, М. Суточные при однодневных командировках. Спорные вопросы налогообложения / М. Кириченко // Финансовая газета. – 2018. – № 19. – С. 9.

Кригер, И. Бумага терпит / И. Кригер // Новая газета. – 2018. – 1 июля.

Образец оформления автореферата:

Мороз, Н.Ю. Учетно-методическое обеспечение амортизации основных средств, создания и использования амортизационного фонда: автореф. дис. ... канд. экон. наук: 08.00.12 / Мороз Надежда Юрьевна. – Краснодар, 2018. – 24 с.

Образец оформления диссертации:

Рыжков, В.Г. Проблемы учета затрат в финансовом и управленческом учете: дис. ... д-ра экон. наук: 08.00.12. / Рыжков Владимир Григорьевич. – М., 2018. – 450 с.

Хромова, И.Н. Механизм формирования себестоимости продукции свекловодства в управленческом учете: дис. ... к-та экон. наук: 08.00.12. / Хромова Ирина Николаевна. – Краснодар, 2018. – 191 с.

Образец оформления электронных ресурсов (располагаются в общеустановленном порядке):

Никандрова, Л.К. Бухгалтерский финансовый учет: Учебник / Л.К. Никандрова, М.Д. Акатьева. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 277 с. – Режим доступа:

<http://znanium.com/bookread.php?book=467968>

Насырова, Г.А. Модели государственного регулирования страховой деятельно-

сти [Электронный ресурс] / Г.А. Насырова // Вестник Финансовой академии. - 2018. - № 4. - Режим доступа:
[http://vestnik.fa.ru/4\(28\)2003/4.html](http://vestnik.fa.ru/4(28)2003/4.html).

2.8 Приложения

Приложение оформляют как продолжение выпускной квалификационной работы на ее последующих страницах.

Комплект приложений начинается с чистого листа, по середине которого размещают надпись: «ПРИЛОЖЕНИЯ». Приложения, как правило, выполняют на листах формата А4. Допускается оформлять приложения на листах формата А3, А4х3, А4х4, А2 и А1 по ГОСТ 2.301-68 «Форматы».

Приложения располагают в порядке появления на них ссылок в тексте работы. В приложения рекомендуется включать материалы, связанные с выполнением выпускной квалификационной работы, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть работы.

По содержанию приложения разнообразны. Это могут быть копии подлинных документов, выдержки из отчетных материалов, протоколов, отдельные положения из инструкций и правил, ранее не опубликованные тексты, переписка.

По форме они могут представлять собой текст, таблицы, графики, схемы.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием в правом углу страницы слова «Приложение» и его порядкового номера арабскими цифрами (без знака № и без точки в конце). Например, Приложение 1, Приложение 2 и т.д.

Если в документе одно приложение, оно обозначается «Приложение 1». В тексте делается ссылка на приложение и указывается его обозначение, например, (Приложение 1).

3 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

3.1 Общие требования

3.1.1 Работа должна быть выполнена печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков — не менее 1,8 мм (шрифт Times New Roman, кегль 14).

Текст работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее и нижнее – 25 мм (Приложения 6, 17).

Не разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, теоремах, применяя шрифты разной гарнитуры.

3.1.2 Вне зависимости от способа выполнения работы качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц, распечаток с ПЭВМ должно удовлетворять требованиям их четкого воспроизведения.

3.1.3 При выполнении работы необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всей работе. В выпускной квалификационной работе должны быть четкие, нерасплывшиеся линии, буквы, цифры и знаки.

Повреждения листов текстовых документов, помарки и следы неполностью удаленного прежнего текста не допускаются.

3.1.4 Фамилии, названия учреждений, организаций, фирм, наименования изделий и другие собственные имена в работе приводят на языке оригинала.

3.1.5 Работа подлежит обязательному переплёту, к внутренней стороне которого приклеивается конверт, куда **вкладываются** следующие документы:

- задание для выпускной квалификационной работы (Приложения 2, 13);
- отзыв, подписанный научным руководителем (Приложения 7, 18);
- рецензия, подписанная и заверенная по месту работы рецензента (Приложения 8, 19);
- заказ на выполнение выпускной квалификационной работы при его наличии (Приложения 9, 20);
- акт внедрения результатов выпускной квалификационной работы при его наличии (Приложения 10, 21);
- диск с электронными версиями работы, выполненными в текстовом редакторе MS Word и в формате PDF (на диске указать форму обучения, курс, фамилию автора и тему ВКР. Файл озаглавить следующим образом: ИвановИванИванович_ВКР). Последовательность документов в файле: титульный лист с подписями, аннотации на русском и иностранном языках, содержание, текст работы, скорректированный с учетом конфиденциальности информации, подписанный научным руководителем ВКР отзыв, рецензия с подписью и печатью (для внешних рецензентов), справка о результатах проверки на предмет неправомерных заимствований;
- справка о результатах проверки ВКР в системе АНТИПЛАГИАТ-ВУЗ (два экземпляра);
- вторые экземпляры аннотаций на русском и иностранном языках (для её сканирования и размещения на информационном портале).

3.1.6 Тексты выпускных квалификационных работ в формате PDF (включая отзыв, рецензию и справку о результатах проверки ВКР в системе АНТИПЛАГИАТ-ВУЗ), за исключением текстов работ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, размещаются в электронно-библиотечной системе филиала посредством размещения их обучающимися в электронном портфолио.

3.2 Построение работы

3.2.1 Наименования структурных элементов выпускной квалификационной работы «Введение», «Заключение», «Список использованных источников» служат заголовками структурных элементов работы.

3.2.2 Основную часть работы следует делить на разделы, подразделы.

3.2.3 Разделы, подразделы следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзаца, равного 1,25 см.

Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста за исключением приложений.

Номер подраздела включает номер раздела и порядковый номер подраздела, отделенного точкой.

После номера раздела, подраздела в тексте точку не ставят.

3.2.4 Разделы, подразделы должны иметь заголовки.

3.2.5 Заголовки разделов, подразделов следует печатать с абзаца с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая, например:

1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИЗУЧАЕМОЙ ПРОБЛЕМЫ

1.1 Состав бухгалтерской отчетности и требования, предъявляемые к ее составлению

Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

3.2.6 Расстояние между заголовком и текстом при выполнении документа машинным способом должно быть равно 15 мм (т.е. следует пропустить одну строку). Расстояние между заголовками раздела и подраздела – 10 мм (т.е. заголовок подраздела следует печатать без пропусков со следующей строки).

3.2.7 Каждый раздел текстового документа рекомендуется начинать с нового листа (страницы).

3.3 Нумерация страниц работы

3.3.1 Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляют в центре верхней части листа без точки и тире.

3.3.2 Титульный лист включают в общую нумерацию страниц работы. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

3.3.3 Второй страницей является содержание работы.

3.3.4 Третьей – введение и т.д.

3.3.5 Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц работы.

Иллюстрации и таблицы на листе формата А3 учитывают как одну страницу.

3.4 Иллюстрации

2.4.1 Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице.

Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные.

На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

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

3.4.3 Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок 1». Слово «Рисунок» и его наименование располагают посередине строки под рисунком:

Рисунок 1 – Динамика товарооборота ООО «Студент»
за 2017-2019 гг.

3.4.4 Иллюстрации, при необходимости, могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных.

3.4.5 Иллюстрации каждого приложения обозначаются отдельной нумерацией арабскими цифрами. Например, Рисунок 3.

3.4.6 При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 1».

3.5 Таблицы

3.5.1 Название таблицы следует помещать над таблицей слева, с абзаца в одну строку с ее номером через тире.

При переносе части таблицы название помещают только над первой частью таблицы, нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую таблицу, не проводят.

3.5.2 Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице.

3.5.3 На все таблицы должны быть ссылки в работе. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

3.5.4 Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу), при этом заголовок помещают только над ее первой частью. При переносе части таблицы на другой лист (страницу) с использованием программных средств надпись: «Продолжение таблицы» допускается не указывать (подпункт 4.4.7 ГОСТ 2.105-95).

Если повторяющийся в разных строках графы таблицы текст состоит из одного слова, то его после первого написания допускается заменять кавычками; если из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами «То же», а далее – кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов не допускается. Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы не приводят, то в ней ставят прочерк.

3.5.5 Цифровой материал, как правило, оформляют в виде таблиц. Пример оформления таблицы приведен ниже (таблица 1).

3.5.6 Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

Если в документе одна таблица, то она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица 2.1», если она приведена в приложении 2.

3.5.7 Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной (большой) буквы в единственном числе, а подзаголовки граф – со строчной (малой) буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят.

3.5.8 Цифры в графах таблиц должны проставляться так, чтобы разряды чисел во всей графе были расположены один под другим, если они относятся к одному показателю. В одной графе должно быть соблюдено, как правило, одинаковое количество десятичных знаков для всех значений величин.

Таблица 1 – Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности ООО «Студент» за 2017-2019 гг.

Показатель	2017 г.	2018 г.	2019 г.	Отклонение, (+; -)		Темп измене- ния, %	
				2019 - 2017 гг.	2019 - 2018 гг.	2019 - 2017 гг.	2019 - 2018 гг.
А	1	2	3	4	5	6	7
Выручка, тыс. руб.							

А	1	2	3	4	5	6	7
Себестоимость продаж, тыс. руб.							
Прибыль от продаж, тыс. руб.							
Прибыль до налогообложения, тыс. руб.							
Чистая прибыль, тыс. руб.							
Среднесписочная численность работников, человек							
Фонд оплаты труда, тыс. руб.							
Среднегодовая стоимость активи- вов, тыс. руб.							
в том числе:							
- внеоборотных активов, тыс. руб.							
из них основных средств, тыс. руб.							
- оборотных активов, тыс. руб.							
Среднегодовая стоимость соб- ственного капитала, тыс. руб.							
Среднемесячная заработная плата одного работника, тыс. руб.							
Производительность труда одно- го работника, тыс. руб.							
Оборачиваемость активов, коли- чество оборотов							
Оборачиваемость оборотных ак- тивов, количество оборотов							
Фондоотдача, руб./руб.							
Рентабельность продаж, %						–	–
Рентабельность активов, исчис- ленная по чистой прибыли, %						–	–
Рентабельность собственного ка- питала, исчисленная по чистой прибыли, %						–	–

Если все показатели, приведенные в графах таблицы, выражены в одной и той же единице физической величины, то ее обозначение необходимо помещать над таблицей справа (в круглых скобках), а при делении таблицы на части – над каждой ее частью.

3.5.9 Таблицы слева, справа и снизу, как правило, ограничивают линиями. Размер шрифта в таблице может быть меньше, чем в основном тексте, но не менее 12 пт.

Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.

Графа «Номер по порядку» в таблицу не включается.

Если таблицу печатают более чем на одной странице, графы таблицы должны быть пронумерованы. На следующих страницах должны быть напечатаны только номера этих граф.

3.6 Сноски и ссылки

3.6.1 Если необходимо пояснить отдельные данные, приведенные в работе, то эти данные следует обозначать надстрочными знаками сноски.

Сноски в тексте располагают с абзацного отступа в конце страницы, на которой они обозначены, и отделяют от текста короткой тонкой горизонтальной линией с левой стороны, а к данным, расположенным в таблице, - в конце таблицы над линией, обозначающей окончание таблицы.

3.6.2 Знак сноски ставят непосредственно после того слова, числа, символа, предложения, к которому дается пояснение, и перед текстом пояснения.

3.6.3 Знак сноски выполняют арабскими цифрами и помещают на уровне верхнего обреза шрифта.

Пример: «... печатающее устройство²...»

Для каждой страницы нумерация сносок выполняется отдельно.

Допускается вместо цифр обозначать сноски звездочками - *. Применять более четырех звездочек не рекомендуется.

Цитаты, статистические данные и другие материалы, приведенные из литературных источников, сопровождаются ссылками, заключенными в квадратные скобки. Они должны соответствовать порядковому номеру источника в списке использованных источников с указанием после запятой номера страницы или страниц текста, откуда взята цитата, например, [15, с. 86], [21, с. 86-95].

3.7 Порядок оформления формул

3.7.1 Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Если уравнение не умещается в одну строку, то оно должно быть перенесено после знака равенства (=), или после знаков плюс (+), минус (-), умножения (x), деления (:), или других математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют. При переносе формулы на знаке, символизирующем операцию умножения, применяют знак «x».

3.7.2 Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

3.7.3 Формулы в работе следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всего отчета арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Первая строка пояснения должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него.

Например, производительность труда вычисляют по формуле:

$$П = Т : Ч, \quad (1)$$

где П - производительность труда одного работника;

Т - товарооборот;

Ч - среднесписочная численность работников.

3.7.4 Формулы, помещенные в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения, например формула (2.1).

3.7.5 Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках, например, «... в формуле (1)».

3.7.6 Допускается нумерация формул в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например, (3.1).

3.7.7 Порядок изложения в работе математических уравнений такой же, как и формул.

3.7.8 В работе допускается выполнение формул и уравнений рукописным способом черным цветом.

3.8 Сокращения и единицы измерения

3.8.1 Все слова в выпускной квалификационной работе необходимо писать полностью. Допускаются только общепринятые сокращения, например, и т.п., и др., вуз.

Сокращения, употребляемые только с географическими названиями:

г. - перед названием городов, но не в начале предложения;

обл. - при названии области, главным образом в скобках (Ростовская обл.).

Сокращения, употребляемые только при датах, написанных цифрами:

г. - год; гг. - годы; в. - век; вв. - века.

Сокращения, употребляемые при ссылках и сопоставлениях:

с. - страница, при цифрах (например, с. 65);

см. - смотри.

Сокращения, употребляемые только при указании сумм и количеств, написанных цифрами:

тыс. - тысяча взамен нулей;

млн. - миллион взамен нулей;

млрд. - миллиард взамен нулей;

коп. - копейка;

руб. - рубль.

Например: 7 руб. 62 коп.; 60 тыс. руб.

3.8.2 В качестве единиц физических величин должны применяться единицы международной системы СИ.

Сокращения, употребляемые при написании физических величин:

Вт - ватт (единица мощности);

га - гектар;

км² - квадратный километр;

кг - килограмм (единица массы);

л.с. - лошадиная сила;

м - метр (единица длины);

мин - минута;

% - процент (сотая доля числа);

с - секунда.

Числа с сокращенным обозначением единиц измерения пишутся цифрами. Например, 7 л, 24 кг. После сокращения «л», «кг» и т.п. точка не ставится. Следующие за числовым значением единицы пишутся без скобок; между последней цифрой и обозначением единицы следует оставлять интервал, например, торговая площадь 120 м².

4 ПРОГРАММНО-ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

При выполнении выпускной квалификационной работы студент должен продемонстрировать навыки пользования современными программно-информационными средствами, знание которых будет учитываться при её защите.

Для оформления работы необходимо использовать интегрированный офисный пакет MS OFFICE FOR WINDOWS, в состав которого входят:

- текстовый редактор MS Word для ввода, вывода, редактирования, форматирования, импортирования текстовых файлов и автоматизации процесса форматирования документов;

- электронные таблицы MS Excel, используемые для обработки статистических данных, характеризующих финансовое положение организации, для анализа динамики развития организации в результате принимаемых управленческих решений, а также для оценки эффективности принятых решений и составления прогноза на будущее;

- презентационная программа MS Power Point, предназначенная для создания слайд-шоу с использованием элементов анимации и видео, наглядно демонстрирующего особенности организационных решений. Программа позволяет строить диаграммы и древовидные графы, создавать организационные структуры, вставлять иллюстрации, делать обзор финансового состояния, обосновывать стратегию принятия управленческого решения, формировать бизнес-план, формулировать долгосрочные цели;

- система управления базами данных MS Access - для создания приложений, использующих базы данных, и для управления выводом данных.

Для написания формул в тексте работы рекомендуется использовать программу MS Equation. Для обработки больших массивов экспериментальных данных целесообразно использовать статистические и математические пакеты прикладных программ SPSS, MATCAT; СТАТИСТИКА, которые предусматривают применение таких методов, как однофазный дисперсионный анализ, корреляция, импорт графических файлов.

Используя систему автоматизированного проектирования AVTOCAD, можно выполнить необходимые геометрические построения с применением стандартных модулей. Специализированные графические редакторы Corel Draw, PHOTOSHOP могут быть использованы для создания рисунков и иллюстраций в тех случаях, когда требуются выбор цветового оформления, гибкое масштабирование, включение в графическое поле текстовой информации, построение и редактирование двумерных и трехмерных изображений.

Справочные системы ГАРАНТ и КонсультантПлюс: Эксперт позволяют выполнить анализ правовых аспектов принятия управленческих решений.

Для анализа внешней среды при выборе альтернативных вариантов управленческих решений рекомендуется использовать средства Internet Explorer.

В выпускной квалификационной работе следует отразить достижения и успехи современных информационных технологий, указать их место, роль и значение в экономической и организационной работе предприятий. Необходимо также отметить и описать те разделы новых информационных технологий, которые используются в конкретной организации в соответствии с темой выпускной квалификационной работы:

- АСУ - автоматизированные системы управления;
- АРМ - автоматизированное рабочее место;
- локальная сеть;
- электронная почта E-mail;
- компьютерная сеть INTERNET и др.

5 ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Не позднее, чем за 10 рабочих дней до начала защиты выпускных квалификационных работ, в соответствии с графиком учебного процесса, на кафедре организуется предзащита выпускных квалификационных работ.

Цель проведения предзащиты – выявление уровня готовности выпускной квалификационной работы и подготовки выпускников к процедуре защиты.

Задачи проведения предзащиты:

- своевременное выявление недостатков, возникших в ходе выполнения студентами выпускной квалификационной работы;
- получение студентами рекомендаций по оформлению работы и процедуре защиты;
- обеспечение надлежащего уровня выполнения представляемых к защите работ.

На предзащиту необходимо представить выпускную квалификационную работу в **несброшированном виде**, диск CD-RW или флеш-накопитель с презентацией и текстом выступления.

В конце работы (сразу после заключения перед списком использованных источников) студент должен обязательно расписаться и указать дату выполнения работы (без подписи студента работа на предзащиту приниматься не будет).

К оборотной стороне обложки ВКР приклеивается конверт, в который вкладываются следующие документы:

1. Задание для выпускной квалификационной работы;
2. Отзыв научного руководителя.
3. Рецензия (внутренняя или внешняя для бакалаврской работы, внешняя - для магистерской диссертации).
4. Заказ на выполнение выпускной квалификационной работы (при его наличии).
5. Акт внедрения результатов выпускной квалификационной работы (при его наличии).
6. Диск CD-RW или флеш-накопитель с текстом работы, выполненным в текстовом редакторе MS Word и в формате PDF.
7. Справка о результатах проверки ВКР в системе АНТИПЛАГИАТ –ВУЗ (два экземпляра).
8. Аннотации на русском и иностранном языках (второй экземпляр для её сканирования и размещения на информационном портале).

В отзыве научного руководителя на выпускную квалификационную работу обосновывается мнение руководителя о качестве ВКР без выставления оценки. В нём должны найти отражение следующие положения (Приложения 7, 18):

- актуальность и значимость поставленных в работе задач;
- соответствие содержания выпускной квалификационной работы поставленной цели;
- главные достоинства работы;
- качество оформления работы;
- основные недостатки и замечания по содержанию и оформлению работы;
- уровень соответствия подготовленности автора выпускной квалификационной работы требованиям ФГОС ВО;
- обоснованность выводов и ценность практических рекомендаций;
- рекомендация к защите, поступлению в аспирантуру, к опубликованию, внедрению.

Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию.

Для выпускных квалификационных работ бакалавров допустимо как внешнее, так и внутреннее рецензирование (т.е. рецензирование НПР других кафедр или иных

структурных подразделений филиала). Выпускные квалификационные работы магистрантов (магистерские диссертации) подлежат внешнему рецензированию.

Рецензент проводит анализ выпускной квалификационной работы и представляет в филиал письменную рецензию на указанную работу.

Внешними рецензентами могут быть специалисты организаций, учреждений, являющихся работодателями или преподаватели других вузов.

Внешними рецензентами не могут выступать преподаватели, работающие в филиале по совместительству и на условиях почасовой оплаты, а также лица, подчиненные выпускнику по службе или состоящие с ним в родстве.

Рецензент оценивает выпускную квалификационную работу по форме и по содержанию. В рецензии отражаются следующие вопросы (Приложения 8, 19):

- актуальность темы выпускной квалификационной работы;
- степень полноты обзора состояния вопроса и корректность постановки задач исследования;
- уровень и корректность использования в работе методов исследования, математического моделирования, расчетов;
- степень комплексности работы, применения в ней знаний естественно-научных, социально-экономических, общепрофессиональных и специальных дисциплин;
- ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения;
- применение современного математического и программного обеспечения, компьютерных технологий в работе;
- качество оформления работы (общий уровень грамотности, стиль изложения, качество иллюстраций, соответствие требованиям стандартов);
- объем и качество выполнения графического материала, его соответствие теме работы и стандартам;
- оригинальность и новизна полученных результатов, научных и технологических решений.
- теоретическая и практическая значимость выполненного исследования;
- конкретные замечания по содержанию, выводам, рекомендациям, оформлению работы с указанием разделов и страниц.

В заключении указывается, какие компетенции освоены студентом в процессе выполнения работы, отвечает ли она предъявляемым требованиям, какой оценки она заслуживает. Рецензия подписывается рецензентом с указанием Ф.И.О., ученого звания, ученой степени, места работы, должности, даты. Подпись рецензента, если он не является сотрудником Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, должна быть заверена руководителем кадровой службы по месту работы и печатью организации, и доводится до сведения выпускника не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы. Отрицательный отзыв рецензента не является препятствием для защиты выпускной квалификационной работы, но обязывает рецензента принять участие в заседании ГЭК по защите данной выпускной квалификационной работы.

На предзащите в обязательном порядке должны присутствовать студенты, их научные руководители и комиссия по предзащите, назначаемая заведующим кафедрой. Число членов комиссии по предзащите должно быть не менее трех.

Комиссия по предзащите может работать с одним студентом всем составом или распределить студентов между членами комиссии.

Комиссия (член комиссии) проверяет соответствие темы выпускной квалификационной работы, Ф.И.О. руководителя (консультанта) данным соответствующего приказа, знакомится с отзывом научного руководителя на выпускную квалификационную работу, текстом выступления (доклада) студента, проверяет комплектность выпускной квалификационной работы, соответствие оформления выпускной квалификационной работы данным методическим рекомендациям,

соответствие оглавления основному тексту работы, наличие и содержание иллюстративного материала.

В ходе предзащиты комиссией может быть предоставлено студенту слово с докладом, в котором необходимо отразить основные положения работы: актуальность темы, цель и задачи исследования, эмпирическую базу и его новизну. Важно кратко осветить структуру работы и рассказать о том, что к моменту предзащиты уже сделано и что планируется сделать в кратчайшие сроки. Время выступления – не более 5 минут. Студенту могут быть заданы вопросы и даны соответствующие рекомендации по завершению работы.

Результаты предзащиты оформляются протоколом комиссии, в котором отмечаются недостатки по каждой работе, в соответствии с которыми необходимо внести исправления, с учетом мнения научного руководителя и рецензента указывается информация о допуске работы к защите.

В случае принятия комиссией положительного решения о допуске выпускной квалификационной работы к защите, заведующий кафедрой решает вопрос о допуске студента к защите, ставя свою визу на титульном листе выпускной квалификационной работы.

В случае, если заведующий кафедрой не считает возможным допустить выпускника к защите выпускной квалификационной работы, этот вопрос рассматривается на заседании кафедры и представляется на утверждение декану факультета.

В случае, если студент не явился на заседание комиссии по предзащите по неуважительной причине или по результатам предзащиты получил отрицательное решение комиссии по предзащите, он не допускается к защите выпускной квалификационной работы.

В случае, если студент не явился на заседание комиссии по предзащите по уважительной причине, подтвержденной документально, заведующим кафедрой дополнительно назначается срок проведения предзащиты для этого студента.

Протоколы заседаний комиссий по предзащите размещаются на странице сайта филиала университета в течение 3 рабочих дней. Заведующий кафедрой несет персональную ответственность за размещение указанной информации.

К защите ВКР допускаются студенты, своевременно выполнившие учебный план, успешно сдавшие государственный экзамен, прошедшие предзащиту на кафедре и получившие допуск к защите.

Допущенная к защите работа представляется секретарю ГЭК не позднее 2 дней до защиты.

6 ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Выпускная квалификационная работа защищается до окончания работы ГЭК в день, предварительно согласованный с секретарем государственной экзаменационной комиссии, в соответствии с расписанием работы ГЭК.

Защита выпускной квалификационной работы включает следующие моменты:

- объявление председателем ГЭК фамилии выпускника, темы его работы, Ф.И.О., ученой степени, звания и должности научного руководителя;
- осведомление секретарем ГЭК членов комиссии о наличии необходимых для защиты документов: отзыва научного руководителя и рецензии, протокола кафедры о допуске ВКР к защите, справки о внедрении результатов и др.
- сообщение студента с использованием наглядных материалов или презентации об основных результатах выпускной квалификационной работы (не более 10 минут);
- вопросы членов ГЭК и присутствующих после доклада студента;
- ответы студента на заданные вопросы;
- секретарь ГЭК зачитывает замечания и/или недостатки, содержащиеся в отзыве и рецензии, оглашает оценку ВКР, выставленную рецензентом;
- заключительное слово студента для ответа на замечания рецензента, соглашаясь с ними или не соглашаясь, приводя при этом обоснованные возражения;
- председатель объявляет об окончании защиты и просит членов комиссии оценить данную работу.

После этого председателем объявляется следующая защита, порядок которой аналогичен предыдущей защите.

Продолжительность защиты одной выпускной квалификационной работы, как правило, не должна превышать 30 минут.

Доклад должен сопровождаться наглядными пособиями (таблицами, рисунками, схемами) и отличаться краткостью, лаконичностью и логической завершенностью.

В выступлении отмечается актуальность избранной темы, цель и задачи работы, дается краткая характеристика объекта изучения, раскрываются основные вопросы исследования, отмечаются положительные и отрицательные моменты, формулируются мероприятия, направленные на устранение выявленных недостатков.

Иллюстративный материал выполняется разборчиво, аккуратно и четко. Требования, предъявляемые к оформлению иллюстративного материала при защите выпускных квалификационных работ:

1. Титульный лист должен содержать следующие реквизиты: название темы работы, объект исследования, Ф.И.О. студента.
2. Иллюстративный материал может содержать таблицы, графики, рисунки, схемы и т.д., отражающие итоги практической работы студента. На весь указанный материал должны быть даны ссылки в докладе.
3. Иллюстративный материал оформляют, соблюдая сквозную нумерацию. Номер страницы проставляют в центре верхней части листа. Номер страницы на титульном листе не проставляют.
4. Иллюстрации и таблицы следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. При ссылках на иллюстративный материал указывают номер таблицы, графика, рисунка, схемы и т.д., а также номер (а) страниц, на которых они размещены.
5. Экземпляр иллюстративного материала должны получить все члены государственной экзаменационной комиссии. Один экземпляр остается у докладчика и используется при ответе на поставленные членами ГЭК вопросы.

Титульный лист иллюстративного материала представлен в приложениях 11, 22.

Для успешной защиты целесообразно подготовить презентацию из 10-15 слайдов. Они не должны быть перегружены текстовой информацией. Иллюстрации и таблицы,

представленные в презентации должны обязательно присутствовать в работе. В презентации необходимо отразить степень участия автора по раскрытию излагаемой в работе темы, новизну и умение выбрать из работы самое важное и интересное.

Содержание презентации определяется студентом совместно с научным руководителем. Примерно презентация состоит из следующих слайдов:

1. Титульный лист (по образцу титульного листа иллюстративного материала) – 1 слайд.
2. Актуальность выбранной темы – 1 слайд.
3. Цель, основные задачи работы, предмет и объект исследования – 1-2 слайда.
4. Главное по первой главе – основные теоретические выводы, сводная таблица по теоретическим аспектам и т.д. – 1-2 слайда.
5. Главное по второй главе – краткая характеристика организации, результаты анализа (рассчитанные коэффициенты, диаграммы) – 3-4 слайда.
6. Главное по третьей главе – основные выводы и предложения, диаграммы на перспективу и т.д. – 1-2 слайда.
7. Спасибо за внимание – 1 слайд.

После окончания выступления членами государственной экзаменационной комиссии студенту задается ряд вопросов по исследуемой проблеме.

В случае необходимости для ответа на поставленный вопрос разрешается использование материала выпускной квалификационной работы (например, уточнение размера полученного эффекта от внедрения предлагаемого мероприятия, а также другой цифровой информации).

После ответа на заданные вопросы студент считается защитившим работу, а оценка объявляется ему после её предварительного обсуждения членами ГЭК, зафиксированная в протоколе заседания ГЭК.

Председатель ГЭК сообщает выпускникам окончательные итоги защиты выпускных квалификационных работ.

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критериями оценки ВКР являются:

- научный уровень доклада, степень освещенности в нем вопросов темы исследования, значение сделанных выводов и предложений для организации;
- использование специальной научной литературы, нормативных актов, практических материалов объекта исследования;
- творческий подход к разработке темы;
- правильность и научная обоснованность выводов;
- стиль изложения;
- оформление выпускной квалификационной работы;
- степень профессиональной подготовленности, проявившаяся как в содержании выпускной квалификационной работы, так и в процессе её защиты;
- чёткость и аргументированность ответов студента на вопросы, заданные ему в процессе защиты;
- оценки рецензента.

Выпускная квалификационная работа оценивается следующим образом:

«отлично» заслуживает работа, в которой дано всестороннее и глубокое освещение избранной темы в тесной взаимосвязи с практикой, а ее автор показал умение работать с литературой и нормативными документами, проводить исследования, делать теоретические и практические выводы. На защите студент должен показать глубокие знания рассматриваемых в теме работы вопросов, свободно отвечать на вопросы членов ГЭК;

«хорошо» оценивается работа, отвечающая основным предъявляемым к ней требованиям. Работа имеет в целом положительные рецензии рецензента и отзыв научного

руководителя. Обязательным условием является наличие экономически обоснованных выводов и предложений. Студент обстоятельно владеет материалом, однако не на все вопросы дает глубокие, исчерпывающие и аргументированные ответы;

«удовлетворительно» оценивается ВКР, если в ней, в основном, соблюдены общие требования, но не полностью раскрыты поставленные планом вопросы. Эмпирическая база исследования присутствует, но часто находится в отрыве от содержания работы. Рецензия имеет серьезные замечания по содержанию работы. Автор выпускной квалификационной работы посредственно владеет материалом, поверхностно отвечает на вопросы, допускает существенные недочеты;

«неудовлетворительно» оценивается ВКР, если выводы носят общий, декларативный характер, в отзыве имеются принципиальные замечания по ее содержанию, не позволяющие положительно ее оценить. Ответы на вопросы неправильны и не отличаются аргументированностью.

В том случае, когда защита выпускной квалификационной работы признаётся неудовлетворительной, ГЭК устанавливает, может ли студент-выпускник представить повторно к 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.

По положительным результатам всех итоговых аттестационных испытаний государственная аттестационная комиссия принимает решение о присвоении выпускникам соответствующей степени и выдаче им диплома.

**ПРИЛОЖЕНИЯ,
необходимые для выполнения выпускной квалификационной работы
БАКАЛАВРАМИ**

Образец заявления студента

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ ИМ. Г.В. ПЛЕХАНОВА

Зав. кафедрой _____
 (наименование кафедры)

_____ (Ф.И.О. зав. кафедрой)

студента (ки) факультета экономики, менедж-
 мента и торговли

_____ формы обучения ____ курса,
 направления подготовки ХХ.ХХ.ХХ

_____ направленность (профиль)

(Ф.И.О.)

З А Я В Л Е Н И Е.

Прошу утвердить тему выпускной квалификационной работы бака-
 лавра в следующей редакции: « _____

_____ »

и назначить научного руководителя _____
 (Ф.И.О. научного руководителя)

« __ » _____ 202_ г.

_____ (подпись студента)

Научный руководитель

_____ (должность, ученая степень и звание, Ф.И.О.)

_____ (подпись научного руководителя)

Тема и научный руководитель утверждены на
 заседании кафедры _____,
 протокол № ____ от « __ » _____ 202_ г.

Образец задания для выпускной квалификационной работы бакалавра

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ им. Г.В. ПЛЕХАНОВА

Факультет экономики, менеджмента
и торговли

Кафедра _____

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой _____ (И.О.Ф.)

«__» _____ 202_ г.

Задание для выпускной квалификационной работы бакалавра

по направлению подготовки _____,

направленность (профиль) _____

студента (ки) _____ (курс, форма обучения, Ф.И.О.) _____.

1. Тема работы _____

утверждена распоряжением по Краснодарскому филиалу РЭУ им. Г.В. Плеханова № ____ от «__» _____ 202_ г.

2. Срок представления студентом работы на кафедру «__» _____ 202_ г.

3. Календарный план:

Наименование разделов и подразделов выпускной квалификационной работы	Срок выполнения		Подпись руководителя
	по плану	фактически	
Введение	до		
1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИЗУЧАЕМОЙ ПРОБЛЕМЫ	до		
1.1			
1.2 Международная практика (современные подходы) освещенности проблемы			
2 ПРАКТИЧЕСКАЯ (АНАЛИТИЧЕСКАЯ) ЧАСТЬ	до		
2.1 Общая характеристика объекта исследования и организация охраны труда			
2.2 Анализ основных финансово-экономических показателей деятельности организации			
2.3			
3 ПРАКТИЧЕСКАЯ (РЕКОМЕНДАТЕЛЬНАЯ) ЧАСТЬ	до		
3.1			
3.2 Пути совершенствования изучаемой проблемы			
Заключение	до		

Объем выпускной квалификационной работы 50-60 страниц компьютерного набора.

Перечень прилагаемого материала: (таблицы, рисунки, копии первичных документов и бухгалтерской отчетности и т.д.).

Научный руководитель _____

(должность, звание, подпись)

И.О.Ф.

Задание принял (а) к исполнению _____

(подпись)

И.О.Ф.

«__» _____ 202_ г.

Образец титульного листа выпускной квалификационной работы бакалавра

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ ИМ. Г.В. ПЛЕХАНОВА

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра _____

Допустить к защите
 Зав. кафедрой _____ И.О.Ф.
 «____» _____ 202__ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА БАКАЛАВРА

Направление подготовки XX.XX.XX. _____

Направленность (профиль) _____

Тема: «_____»

Выполнил (а): студент (ка) ____ курса очной (очно-заочной, заочной)
 формы обучения

 (Ф.И.О. полностью)

Научный руководитель:

 (Ф.И.О., ученая степень, ученое звание)

 (подпись)

Автор

 (подпись)

Краснодар

202_

Образец аннотации к выпускной квалификационной работе
бакалавра

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ им. Г.В. ПЛЕХАНОВА

АННОТАЦИЯ

на выпускную квалификационную работу бакалавра

студента (ки) ____ курса очной (очно-заочной, заочной) формы обучения
факультета _____, направления подготовки
_____, направленность (профиль)

(Ф.И.О. полностью)

Тема: « _____ »

Научный руководитель: _____

Объем и структура ВКР: работа состоит из введения, трех глав, заключения, списка использованных источников, включающего ____ источников, выполнена на ____ страницах, содержит ____ таблиц, ____ рисунков, ____ приложений.

Ключевые слова и словосочетания (не более 10):

Цель работы: _____

Методы, использованные при разработке темы исследования: _____

Результаты исследования ВКР: _____

Образец содержания работы

СОДЕРЖАНИЕ	
ВВЕДЕНИЕ	3
1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИЗУЧАЕМОЙ ПРОБЛЕМЫ ...	7
1.1	7
1.2 Международная практика (современные подходы) освещенности проблемы	13
2 ПРАКТИЧЕСКАЯ (АНАЛИТИЧЕСКАЯ) ЧАСТЬ	19
2.1 Общая характеристика объекта исследования и организация охра- ны труда	19
2.2 Анализ основных финансово-экономических показателей деятель- ности организации	26
2.3	33
3 ПРАКТИЧЕСКАЯ (РЕКОМЕНДАТЕЛЬНАЯ) ЧАСТЬ	40
3.1	40
3.2 Пути совершенствования изучаемой проблемы.....	48
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	54
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	58
ПРИЛОЖЕНИЯ	61

25
↑
↓

Форма основной части документа

3

**1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИЗУЧАЕМОЙ
ПРОБЛЕМЫ****1.1 Законодательное и нормативное регулирование
изучаемой проблемы**

↕ (одна строка)

Текст работы

30
←
→10
←
→25
↑
↓

**Содержание отзыва научного руководителя на выпускную
квалификационную работу бакалавра**

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ им. Г.В. ПЛЕХАНОВА

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра _____

**ОТЗЫВ НАУЧНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ БАКАЛАВРА**

Выпускная квалификационная работа бакалавра выполнена студентом (кой)
_____ курса _____ очной (очно-заочной, заочной) формы обучения

(Ф.И.О. полностью)

Направление подготовки _____

Направленность (профиль) _____

Тема выпускной квалификационной работы бакалавра «...».

1. Актуальность выбранной темы

2. Соответствие содержания выпускной квалификационной работы бакалавра поставленной цели

3. Главные достоинства работы

4. Качество оформления работы

5. Недостатки и замечания по работе

6. Уровень соответствия подготовленности автора выпускной квалификационной работы бакалавра требованиям ФГОС ВО

Требования к уровню профессиональной подготовки выпускников	Уровень соответствия		
	соответствует	в основном соответствует	не соответствует
1. Актуальность темы			
2. Полнота обзора использованных источников и литературы			
3. Соответствие использованных методов и моделей поставленной цели			
4. Междисциплинарный характер выпускной квалификационной работы			
5. Четкость, последовательность и язык изложения материала			
6. Использование в работе современных компьютерных технологий			
7. Оригинальность и новизна полученных результатов			
8. Уровень освоения компетенций			

Общее заключение по работе (рекомендации о допуске к защите); практическое значение работы и научная обоснованность полученных результатов

Выпускная квалификационная работа бакалавра отвечает / не отвечает предъявляемым требованиям, проверена на предмет неправомерных заимствований и студент (ка) _____ допущен (а) / не допущен (а) к защите выпускной квалификационной работы бакалавра.

Научный руководитель: _____

(ученая степень, звание, должность, подпись, И.О.Ф.)

« _____ » 202__ г.

Содержание рецензии на выпускную квалификационную работу бакалавра

**РЕЦЕНЗИЯ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ БАКАЛАВРА**

Выпускная квалификационная работа бакалавра выполнена студентом (кой) Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова ___ курса ____ очной (очно-заочной, заочной) формы обучения факультета экономики, менеджмента и торговли, направления подготовки _____, направленность (профиль) _____ .
Наименование темы « _____ ».

Рецензент:

(Ф.И.О., ученая степень и звание, должность, место работы)

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ БАКАЛАВРА

Показатель	Степень соответствия				
	5	4	3	2	*
1. Актуальность тематики работы					
2. Степень полноты обзора состояния вопроса и корректность постановки задачи					
3. Уровень и корректность использования в работе методов исследований, математического моделирования, расчетов					
4. Степень комплексности работы, применения в ней знаний естественнонаучных, социально – экономических, общепрофессиональных и специальных дисциплин					
5. Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения					
6. Применение современного математического и программного обеспечения, компьютерных технологий в работе					
7. Качество оформления работы (общий уровень грамотности, стиль изложения, качество иллюстраций, соответствие требованиям стандартов)					
8. Объем и качество выполнения графического материала, его соответствие теме работы и стандартам					
9. Оригинальность и новизна полученных результатов, научных и технологических решений					

*не оценивается (трудно оценить)

Отмеченные достоинства

Отмеченные недостатки

Освоенные студентом компетенции при выполнении ВКР

В выпускной квалификационной работе бакалавра продемонстрировано освоение студентом компетенций, предусмотренных ФГОС ВО

Заключение

Рецензент _____
МП

« _____ » _____ 202__ г.

Образец заказа на выполнение выпускной квалификационной работы
бакалавра

**ЗАКАЗ
НА ВЫПОЛНЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
БАКАЛАВРА**

«__» _____ 202_ г.

1. Общество с ограниченной ответственностью «_____»
г. Краснодар поручает Краснодарскому филиалу РЭУ им. Г.В. Плеханова,
кафедре _____ выполнить выпускную квалифи-
кационную работу бакалавра на тему: «_____»
_____» .

2. Сроки выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра:
«_» ____ 202_ г.

3. Ожидаемые результаты внедрения:

Директор ООО «_____»

Исполнитель:

(подпись, И.О.Ф.)

(подпись, И.О.Ф. студента (ки))

М.П.

Образец акта внедрения результатов выпускной квалификационной работы
бакалавра

**АКТ
ВНЕДРЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
БАКАЛАВРА**

Студента (ки) Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова»
____ курса _____ очной (очно-заочной, заочной) формы обучения
направления подготовки _____,
направленность (профиль) _____

(Ф.И.О.)

Предмет внедрения: результаты выпускной квалификационной работы бакалавра на тему: «_____».

Место внедрения: общество с ограниченной ответственностью «_____» г. Краснодара.

Ожидаемые результаты внедрения:

Директор ООО «_____» _____

(подпись)

(И.О.Ф.)

«__» _____ 202_г

М.П.

Образец титульного листа иллюстративного материала к выпускной
квалификационной работы бакалавра

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ ИМ. Г.В. ПЛЕХАНОВА

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра _____

**ИЛЛЮСТРАТИВНЫЙ МАТЕРИАЛ
К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ БАКАЛАВРА**

Направление подготовки _____

Направленность (профиль) _____

Тема: « _____ ».

Выполнил (а): студент (ка) _____ курса очной (очно-заочной, заочной) формы обучения

(Ф.И.О. полностью)

Научный руководитель

(Ф.И.О., ученая степень, ученое звание)

Краснодар

202_

ПРИЛОЖЕНИЯ,
необходимые для выполнения выпускной квалификационной работы
(магистерской диссертации) МАГИСТРАНТАМИ

Образец заявления студента

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ ИМ. Г. В. ПЛЕХАНОВА

Зав. кафедрой _____
 (наименование кафедры)

_____ (Ф.И.О. зав. кафедрой)
 студента (ки) факультета экономики, менедж-

мента и торговли

_____ формы обучения _____ курса,
 направления подготовки ХХ.ХХ.ХХ

_____ направленность (профиль) программы маги-
 стратуры

_____ (Ф.И.О.)

ЗАЯВЛЕНИЕ.

Прошу утвердить тему выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) в следующей редакции: «_____»

_____»

и назначить научного руководителя _____
 (Ф.И.О. научного руководителя)

«__» _____ 202_ г.

_____ (подпись студента)

Научный руководитель

_____ (должность, ученая степень и звание, Ф.И.О.)

_____ (подпись научного руководителя)

Тема и научный руководитель утверждены на
 заседании кафедры _____,
 протокол № ____ от «__» _____ 202_ г.

**Образец задания для выпускной квалификационной работы
(магистерской диссертации)**

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ им. Г.В. ПЛЕХАНОВА

Факультет экономики, менеджмента и
торговли

Кафедра _____
УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой _____ (И.О.Ф.)
«__» _____ 202_ г.

Задание для выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации)
по направлению подготовки _____,
направленность (профиль) программы магистратуры _____

студента (ки) _____ (курс, форма обучения, Ф.И.О.) _____.

1. Тема работы _____
утверждена распоряжением по Краснодарскому филиалу РЭУ им. Г.В. Плеханова № ____
от «__» _____ 202_ г.

2. Срок представления студентом работы на кафедру «__» _____ 202_ г.

3. Календарный план:

Наименование разделов и подразделов выпускной квалификационной работы	Срок выполнения		Подпись руководителя
	по плану	фактически	
Введение	до		
1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИЗУЧАЕМОЙ ПРОБЛЕМЫ	до		
1.1			
1.2 Международная практика (современные подходы) освещенности проблемы			
1.3			
2 ПРАКТИЧЕСКАЯ (АНАЛИТИЧЕСКАЯ) ЧАСТЬ	до		
2.1 Общая характеристика объекта исследования и организация охраны труда			
2.2 Анализ основных финансово-экономических показателей деятельности организации			
2.3			
3 ПРАКТИЧЕСКАЯ (РЕКОМЕНДАТЕЛЬНАЯ)	до		
3.1			
3.2			
3.3 Пути совершенствования изучаемой проблемы			
Заключение	до		

Объем выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) 80-100 страниц компьютерного набора.

Перечень прилагаемого материала: (таблицы, рисунки, копии первичных документов и бухгалтерской отчетности и т.д.).

Научный руководитель _____

(должность, звание, подпись)

И.О.Ф.

Задание принял (а) к исполнению _____

(подпись)

И.О.Ф.

«__» _____ 202_ г.

Образец титульного листа выпускной квалификационной работы
(магистерской диссертации)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ ИМ. Г.В. ПЛЕХАНОВА

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра _____

Допустить к защите
Зав. кафедрой _____ И.О.Ф.
« ____ » _____ 202_ г.

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
(МАГИСТЕРСКАЯ ДИССЕРТАЦИЯ)**

Направление подготовки XX.XX.XX. _____

Направленность (профиль) программы магистратуры _____

Тема: « _____ »

Выполнил (а): студент (ка) ____ курса очной (очно-заочной, заочной) формы обучения

(Ф.И.О. полностью)

Научный руководитель:

_____ (Ф.И.О., ученая степень, ученое звание)

_____ (подпись)

Автор

_____ (подпись)

Краснодар

202_

Образец аннотации к выпускной квалификационной работе магистра
 МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ ИМ. Г.В. ПЛЕХАНОВА

АННОТАЦИЯ

на выпускную квалификационную работу (магистерскую диссертацию)

студента (ки) ____ курса очной (очно-заочной, заочной) формы обучения факультета экономики, менеджмента и торговли, направления подготовки _____, направленность (профиль) программы магистратуры _____

(Ф.И.О. полностью)

Тема: «_____».

Научный руководитель: _____

Объем и структура ВКР: работа состоит из введения, трех глав, заключения, списка использованных источников, включающего ____ источников, выполнена на ____ страницах, содержит ____ таблиц, ____ рисунков, ____ приложений.

Ключевые слова и словосочетания (не более 10):

Цель работы: _____

Методы, использованные при разработке темы исследования: _____

Результаты исследования ВКР: _____

Образец содержания работы

СОДЕРЖАНИЕ	
ВВЕДЕНИЕ	3
1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИЗУЧАЕМОЙ ПРОБЛЕМЫ ...	6
1.1	6
1.2 Международная практика (современные подходы) освещенности проблемы	12
1.3	18
2 ПРАКТИЧЕСКАЯ (АНАЛИТИЧЕСКАЯ) ЧАСТЬ	24
2.1 Общая характеристика объекта исследования и организация охра- ны труда	24
2.2 Анализ основных финансово-экономических показателей деятель- ности организации	30
2.3	36
3 ПРАКТИЧЕСКАЯ (РЕКОМЕНДАТЕЛЬНАЯ) ЧАСТЬ	42
3.1	42
3.2	48
3.3 Пути совершенствования изучаемой проблемы.....	54
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	58
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	61
ПРИЛОЖЕНИЯ	64

25

Форма основной части документа

3

**1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИЗУЧАЕМОЙ
ПРОБЛЕМЫ****1.1 Законодательное и нормативное регулирование
изучаемой проблемы**

↕ (одна строка)

Текст работы

30

10

25

**Содержание отзыва научного руководителя на выпускную
квалификационную работу (магистерскую диссертацию)**

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ им. Г.В. ПЛЕХАНОВА

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра _____

**ОТЗЫВ НАУЧНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
(МАГИСТЕРСКУЮ ДИССЕРТАЦИЮ)**

Выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация) выполне-
на студентом (кой) _____ курса _____ очной (очно-заочной, заочной)
формы обучения _____
(Ф.И.О. полностью)

Направление подготовки _____

Направленность (профиль) программы магистратуры _____

Тема выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации)

1. Актуальность выбранной темы

**2. Соответствие содержания выпускной квалификационной работы (ма-
гистерской диссертации) поставленной цели**

3. Главные достоинства работы

4. Качество оформления работы

5. Недостатки и замечания по работе

6. Уровень соответствия подготовленности автора выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) требованиям ФГОС ВО

Требования к уровню профессиональной подготовки выпускников	Уровень соответствия		
	соответствует	в основном соответствует	не соответствует
1. Актуальность темы			
2. Полнота обзора использованных источников и литературы			
3. Соответствие использованных методов и моделей поставленной цели			
4. Междисциплинарный характер выпускной квалификационной работы			
5. Четкость, последовательность и язык изложения материала			
6. Использование в работе современных компьютерных технологий			
7. Оригинальность и новизна полученных результатов			
8. Уровень освоения компетенций			

Общее заключение по работе (рекомендации о допуске к защите); практическое значение работы и научная обоснованность полученных результатов; компетенции, освоенные студентом при выполнении ВКР

Выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация) отвечает / не отвечает предъявляемым требованиям, проверена на предмет неправомерных заимствований и студент (ка) _____ допущен (а) / не допущен (а) к защите выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

Научный руководитель: _____

(ученая степень, звание, должность, подпись, И.О.Ф.)

« _____ » 202__ г.

Содержание рецензии на выпускную квалификационную работу
(магистерскую диссертацию)

**РЕЦЕНЗИЯ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
(МАГИСТЕРСКУЮ ДИССЕРТАЦИЮ)**

Выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация) выполнена студентом (кой) Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова ___ курса _____ очной (очно-заочной, заочной) формы обучения факультета экономики, менеджмента и торговли, направления подготовки _____, направленность (профиль) программы магистратуры _____.
Наименование темы « _____ ».

Рецензент:

(Ф.И.О., ученая степень и звание, должность, место работы)

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (МАГИСТЕРСКОЙ ДИССЕРТАЦИИ)

Показатель	Степень соответствия				
	5	4	3	2	*
1. Актуальность тематики работы					
2. Степень полноты обзора состояния вопроса и корректность постановки задачи					
3. Уровень и корректность использования в работе методов исследований, математического моделирования, расчетов					
4. Степень комплексности работы, применения в ней знаний естественнонаучных, социально – экономических, общепрофессиональных и специальных дисциплин					
5. Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения					
6. Применение современного математического и программного обеспечения, компьютерных технологий в работе					
7. Качество оформления работы (общий уровень грамотности, стиль изложения, качество иллюстраций, соответствие требованиям стандартов)					
8. Объем и качество выполнения графического материала, его соответствие теме работы и стандартам					
9. Оригинальность и новизна полученных результатов, научных и технологических решений					

*не оценивается (трудно оценить)

Отмеченные достоинства

Отмеченные недостатки

Освоенные студентом компетенции при выполнении ВКР

В выпускной квалификационной работе (магистерской диссертации) продемонстрировано освоение студентом компетенций, предусмотренных ФГОС ВО

Заключение

Рецензент _____

(подпись, И.О.Ф.)

« _____ » _____ 202__ г.

МП

Образец заказа на выполнение выпускной квалификационной работы
(магистерской диссертации)

**ЗАКАЗ
НА ВЫПОЛНЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
(МАГИСТЕРСКОЙ ДИССЕРТАЦИИ)**

«__» _____ 202_ г.

1. Общество с ограниченной ответственностью «_____»
г. Краснодар поручает Краснодарскому филиалу РЭУ им. Г.В. Плеханова,
кафедре _____ выполнить выпускную квалифи-
кационную работу (магистерскую диссертацию) на тему: «_____»
_____».

2. Сроки выполнения выпускной квалификационной работы (магистерской
диссертации): «_» ____ 202_ г.

3. Ожидаемые результаты внедрения:

Директор ООО «_____»

Исполнитель:

(подпись, И.О.Ф.)

(подпись, И.О.Ф. студента (ки))

М.П.

Образец акта внедрения результатов выпускной квалификационной работы
(магистерской диссертации)

**АКТ
ВНЕДРЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
(МАГИСТЕРСКОЙ ДИССЕРТАЦИИ)**

Студента (ки) Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
___ курса _____ очной (очно-заочной, заочной) формы обучения
направления подготовки _____,
направленность (профиль) программы магистратуры « _____
_____»

(Ф.И.О.)

Предмет внедрения: результаты выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) на тему: « _____».

Место внедрения: общество с ограниченной ответственностью « _____» г. Краснодара.

Ожидаемые результаты внедрения:

_____.

Директор ООО « _____»

_____ (подпись)

_____ (И.О.Ф.)

«__» _____ 202_г

М.П.

Образец титульного листа иллюстративного материала к выпускной квалификационной работе (магистерской диссертации)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ ИМ. Г.В. ПЛЕХАНОВА

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра _____

**ИЛЛЮСТРАТИВНЫЙ МАТЕРИАЛ
К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ
(МАГИСТЕРСКОЙ ДИССЕРТАЦИИ)**

Направление подготовки _____

Направленность (профиль) программы магистратуры _____

Тема: « _____ ».

Выполнил (а): студент (ка) _____ курса очной (очно-заочной, заочной) формы обучения

(Ф.И.О. полностью)

Научный руководитель

(Ф.И.О., ученая степень, ученое звание)

Краснодар

202_


Приложение 7 к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли и общественного питания от 17 марта 2020 № 8
И.о. зав КТП, к.т.н., доц  Е.Н. Губа

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

**Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**


**Направленность (профиль)
«Технология и организация ресторанного дела»**

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

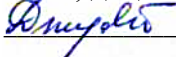
Составители:

к.т.н., доцент



М.В. Кsenz

к.т.н., доцент



Т.А. Джум

Краснодар
2020

УДК 641
ББК 36
К 86

Рецензенты:

Барашкина Е.В., к.т.н., доцент кафедры общественного питания и сервиса КубГТУ
Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

М.В. Ксенз, Т.А. Джум

Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы для бакалавров всех форм обучения направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» / М.В. Ксенз, Т.А. Джум – Краснодар: Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, 2020. - 57 с.

Настоящие методические указания разработаны на кафедре торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

Цель методических указаний – оказать помощь бакалаврам при написании выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». В учебно-методическом пособии представлены задачи, состав и содержание выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы), технологические расчеты, требование к технологической планировке предприятия и рекомендации по его выполнению. Даны структура расчетно-пояснительной записки и состав графической части.

Методические указания подготовлено в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом ВО.

© Ксенз М.В., Джум Т.А., 2020
© Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, 2020

Содержание

Введение	5
1 Тематика выпускных квалификационных работ	5
2 Состав и основное содержание выпускной квалификационной работы	6
3 Технологическая часть	10
3.1 Разработка производственной программы проектируемого предприятия	10
3.2 Расчет количества продуктов, полуфабрикатов, кулинарных изделий	13
3.3 Расчет площадей помещений для приема и хранения продуктов	14
3.4 Доготовочный цех	15
3.5 Мясной и рыбный цеха	19
3.6 Овощной цех и цех обработки зелени	20
3.7 Горячий цех	21
3.8 Холодный цех	25
3.9 Кондитерский цех	26
3.10 Расчет площади цеха	29
3.11 Моечная столовой посуды	30
3.12 Моечная кухонной посуды и полуфабрикатной тары	31
3.13 Помещение для резки хлеба	31
3.14 Помещения для потребителей	32
3.15 Буфеты и сервис бары	34
3.16 Служебные и бытовые помещения	35
3.17 Технические помещения	35
3.18 Определение общей площади проектируемого предприятия	35
3.19 Разработка технологических схем	36
3.20 Разработка технико-технологических карт	37
4 Разработка технологической планировки предприятия	38
4.1 Общие требования	38
4.2 Порядок компоновки помещений	39
4.3 Монтажная привязка оборудования	41

Рекомендуемая литература

42

Приложение А

Приложение Б

Приложение В

Введение

Выпускная квалификационная работа наряду с государственным междисциплинарным экзаменом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – завершающий этап обучения бакалавра в вузе по профилю «Технология продукции и организация ресторанного дела».

Выпускная квалификационная работа позволяет бакалавру проявить в процессе работы по избранной теме совокупность знаний как по специально-инженерным, так и профессиональным дисциплинам, и представить законченный проект одного из типов предприятий общественного питания с характеристикой всех сфер его деятельности: организационной, технологической, инженерной и экономической; значительно повышает уровень подготовки бакалавра, развивает самостоятельное творческое видение его будущей специальности, формирует ответственность за принятие в проекте решения, способствует поиску новых организационно-технологических, специально-инженерных и экономических решений.

1 Тематика выпускных квалификационных работ

Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается кафедрой технологии торговли и общественного питания, которая является выпускающей по данному направлению.

Тематика выпускных квалификационных работ в основном связана с проектированием различных типов предприятий общественного питания, реконструкцией или перепрофилированием действующих предприятий. Кафедра формирует также заявки от предприятий на разработку проекта какого-либо конкретного предприятия с представлением проектного задания.

Бакалавр может сам предложить тему своей выпускной квалификационной работы по типу предприятия, близкого его профилю настоящей или будущей работы. Отдельные разделы выпускной квалификационной работы могут иметь научно-исследовательское содержание с рекомендациями по практическому использованию результатов исследования.

Бакалавры, занимающиеся в процессе обучения научно-исследовательской работой на кафедре и проявившие определенную способность к этой работе, могут

вместо выпускной квалификационной работы, связанной с проектированием, выполнять выпускную квалификационную работу, тему которой определяет научный руководитель. Как правило, тема выпускной квалификационной работы может быть связана с изучением технологических свойств пищевых продуктов, разработкой новых рецептов блюд, новых технологических композиций, применением новых способов и режимов кулинарной обработки, использованием различных пищевых добавок, ингредиентов, повышающих пищевую ценность, улучшающих вкусовые качества готовых кулинарных изделий.

Тематика выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ), как правило, представлена широким спектром предприятий общественного питания: столовые общедоступные, на производственных предприятиях, школах, вузах, колледжах; рестораны с национальными кухнями, закусочные и кафе различной специализации, бары, специализированные цеха по выпуску кулинарной продукции, полуфабрикатов, кондитерских и мучных хлебобулочных изделий и т.д.

Тематика выпускных квалификационных работ должна быть актуальной и отражать современное состояние общественного питания и перспективы его развития.

2 Состав и основное содержание выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа может выполняться по двум вариантам: научно-исследовательская выпускная квалификационная работа и проектная работа в зависимости от задания руководителя и от степени участия бакалавра в научно-исследовательской работе в процессе обучения в ВУЗе.

Научно-исследовательская работа представляет собой результаты по теме исследований. Может включать следующие разделы: введение; обзор литературы; организационно-технологический раздел, являющийся практической частью работы; экономический раздел; рекламный раздел; безопасность жизнедеятельности; заключение; список использованных источников; приложения. Графическая часть работы может включать диаграммы, графики, таблицы по результатам исследований.

Выпускная квалификационная работа состоит из расчетно-пояснительной записки объемом от 60 до 80 страниц рукописного текста, на бумаге формата А4

(210x297мм), из 3 листов чертежей формата А1 (594x841 мм), 1 листа чертежа формата А2 (594x420).

Оформление расчетно-пояснительной записки выпускной квалификационной работы должно соответствовать требованиям ГОСТ Р 2.105-2019 «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам».

Перечень и пример документов, необходимый для написания и оформления работы приведен в приложении В данных методических указаний.

2.1 Расчетно-пояснительная записка состоит из следующих разделов:

- введение,
- нормативные ссылки
- организационно-технологические расчеты,
- экономические расчеты,
- безопасность жизнедеятельности
- заключение,
- список использованных источников,
- приложения

Во *введении* дается краткая характеристика состояния общественного питания в настоящее время, а также определяются задачи и перспективы развития в свете последних постановлений Правительства, обосновывается тем самым выбор темы и ее актуальность, дается краткая характеристика города или района, где предполагается осуществить строительство объекта; определяются основные источники снабжения сырьем и полуфабрикатами.

Организационно-технологический раздел – основной и составляет более 60% всего объема выпускной квалификационной работы. Этот раздел начинают с описания характеристики проектируемого предприятия. В нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, представлены основные технологические расчеты по заданию преподавателя заготовочного (овощного или мясорыбного или заготовочного) и доготовочного (доготовочного или горячего или холодного) или специализированного (мучного или кондитерского или кулинарного), которые являются основанием для выполнения поэтажного плана предприятия с расста-

новкой оборудования в основных помещениях и производственных цехах, организационно-технологической схемы цеха.

По вопросу «Организация производства» описывают организацию работы того цеха, который выносится на лист № 3 формата А2 иллюстративной части ВКР, на котором приводится организационно-технологическая схема с указанием потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, участков и рабочих мест поваров.

Разрабатываются и описываются технологические схемы 3 фирменных блюд, на одно из которых разрабатывается технико-технологическая карта, которая выносится в приложении к ВКР. По вопросу *контроля качества продукции* освещаются правила бракеража готовой продукции для выполнения чертежа по технологическим схемам приготовления 1 – 3 фирменных блюд в аппаратурном выполнении или схематично или чертежа с технико-технологической картой на одно фирменное блюдо (по заданию руководителя ВКР).

Описание вопроса «Компоновочное решение предприятия» начинают с определения площадей всех групп помещений согласно СНиП II – Л. 8 – 71 (СП 118.13330.2012 (СНиП 31-06-2009) «Общественные здания и сооружения»). При несовпадении количества мест в проектируемом предприятии с количеством мест, указанным в СНиПе, производят расчет площадей помещений путем интерполяции, например: площадь зала кафе для 50 мест составляет 80 м², для 75 мест – 120 м². По заданию проектируют кафе на 70 мест. Для определения необходимой площади, пользуются формулой:

$$S_n = \frac{S_2 - S_1}{n_2 - n_1} \times (n_2 - n) + S_1, \quad (1)$$

где n – количество мест в проектируемом предприятии,

n_1 – количество мест в предприятии с меньшей мощностью из справочных данных;

n_2 – количество мест в предприятии с большей мощностью из справочных данных;

S_1 – площадь помещений в предприятии с меньшей мощностью из справочных

данных, м²,

S₂ - площадь помещений в предприятии с большей мощностью из справочных данных, м².

$$S_{70} = \frac{120 - 80}{75 - 50} \times (75 - 70) + 80 = 88 \text{ м}^2$$

Результаты расчета площадей помещений можно свести в таблицу 1.

Таблица 1 – Расчет площадей помещений предприятия

Наименование помещений	Площадь, м ²
Помещения для посетителей	
Вестибюль	
Производственные помещения	
Горячий цех	
Складские помещения	
Кладовая овощей	
Административно-бытовые помещения	
Бухгалтерия	
Технические помещения	
Венткамера	
Итого	$\Sigma + 15 \dots 20\%$

На основании приведенных расчетов выполняют и описывают компоновочное решение проектируемого предприятия, при этом учитывают направление технологических потоков.

Экономический раздел включает расчет основных экономических показателей проектируемого предприятия общественного питания, который выносится на лист № 4 графической части в виде таблицы основных показателей экономической деятельности предприятия.

В *разделе по безопасности жизнедеятельности* описывается значение и задачи безопасности труда на предприятиях общественного питания, раскрываются вопросы производственной санитарии и гигиены, техники безопасности, пожарной профилактики, организации защиты предприятий общественного питания в чрезвычайных ситуациях.

Заключение должно содержать общие выводы по работе.

Список использованных источников включает основную и дополнительную литературу.

2.2 Объем и содержание графического материала формируется совместно с руководителем в задании на выпускную квалификационную работу (бакалаврскую работу), но не менее 4 листов. Это могут быть:

- 1) поэтажные планы предприятия с расстановкой оборудования в основных помещениях и производственных цехах;
- 2) технологические схемы приготовления 1 -3 фирменных блюд, представленных в производственной программе проектируемого предприятия;
- 3) организационно-технологическая схема цеха;
- 4) технико-технологическая карта на фирменное блюдо;
- 5) таблица основных показателей экономической деятельности предприятия.

3 Технологическая часть

Основа технологических расчетов – производственная программа проектируемого предприятия. Она может быть представлена различными видами менад (обеденное, полный рацион, заказное, банкетное, бизнес-ланч, шведский стол и т.п.), картой вин и ассортиментом продукции (соки, фрукты, кондитерские изделия и т.п.), рекомендуемой к реализации для данного типа предприятия, а также ассортиментом магазина кулинарии. При разработке производственной программы, помимо основного меню, следует учитывать современные тенденции в расширении спектра различных дополнительных услуг, которые зачастую наравне с основным меню определяют имидж предприятия и его популярность у посетителей. Это организация банкетов, торжеств, выездное обслуживание в офисах, на дому, на даче; приготовление блюд непосредственно в зале, на виду у посетителя, возможность посетителю самому приготовить блюдо из выбранных им самим полуфабрикатов; семейные обеды. Набор различных видов услуг общественного питания определен общероссийским классификатором услуг населению ОК 002-93.

Технологические расчеты выполняются в следующей последовательности.

3.1 Разработка производственной программы проектируемого предприятия

Расчет количества потребителей

Расчет производится по графику загрузки зала или по дневной оборачиваемости места в зале. Примерные графики загрузки зала различных типов даны в приложении к учебнику [42]. Данные в приложении графики могут быть скорректированы, исходя

из условий настоящего времени, применительно к конкретным условиям месторасположения предприятия, режима работы и специфики контингента обслуживания, пользуясь материалами, полученными в период преддипломной практики.

Расчет оформляется в виде таблицы 2.

Таблица 2 – График загрузки торгового зала

Часы работы предприятия	Оборачиваемость места за 1 час	Загрузка зала, %	Количество потребителей

Определение количества потребителей производится по формуле 1 (Приложение Б).

Если в предприятии предполагается несколько видов питания: завтрак, обед, ужин, шведский стол, бизнес-ланч, диетическое питание, банкетное обслуживание – количество питающихся следует определить отдельно по каждому виду питания или обслуживания.

Расчет количества блюд

Количество питающихся является основанием для определения далее общего количества блюд, (формула 2, приложение Б) и количества блюд по основным группам в соответствии с рекомендуемой процентной разбивкой. Примерное соотношение по основным группам блюд для различных типов предприятий общественного питания даны в приложении к учебнику и могут быть скорректированы для конкретных условий и места расположения предприятия по материалам преддипломной практики.

Кроме общего количества блюд, определенного с помощью коэффициента потребления блюд на одного потребителя, в предприятиях общественного питания реализуется продукция, как хлеб и хлебобулочные изделия, холодные напитки, соки, кондитерские изделия, фрукты, вино водочные изделия и т.п. в зависимости от типа предприятия [42]. Этот вид продукции определяется дополнительно исходя из норм потребления этого вида продукции на одного потребителя. Расчеты производятся в таблице 3.

Таблица 3 – Определение количества прочей продукции

Наименование продукции	Единица измерения	Норма на 1 потребителя	Количество продукции на расчетное число потребителей

Составление расчетного меню

Выполненные выше расчеты являются основанием для составления однодневного расчетного меню. Меню составляется отдельно для каждого вида питания по форме, представленной в таблице 4.

Таблица 4 – Однодневное расчетное меню

Номер рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Количество блюд

В меню скомплектованных рационов должны быть указаны дополнительно пищевая (белки, жиры, углеводы) и энергетическая ценность каждого блюда и рациона в целом и на каждый прием пищи отдельно (завтрак, обед, ужин).

В меню диетического питания со свободным выбором блюд следует указать дополнительно номера диет, на которые указанные блюда рекомендуются. Меню диетического питания может быть предложено и в виде скомплектованного рациона на определенную диету, особо при абонементной форме расчета.

Для расчета пищевой ценности рациона в столовых на промышленных предприятиях, школах, в ПУ и т.п. можно рекомендовать комплекс программ для IBM PC, имеющихся на кафедре.

Меню разрабатывается с учетом рекомендаций по ассортименту реализуемой продукции для данного типа предприятия, сезонности, национальных вкусов, традиций, климатических и географических особенностей региона, где проектируется предприятие. Основным нормативным документом при разработке меню являются действующие сборники рецептур блюд и кулинарных изделий [27, 28, 29, 30, 31, 32, 33].

При использовании в меню блюд, не имеющих в сборниках рецептур, необходимо сделать ссылки на технико-технологические карты или другую нормативную документацию на эти блюда.

Для написания меню необходимо руководствоваться строгим порядком изложения блюд в бланке меню. Если предлагаются фирменные блюда, то они записываются первыми, независимо от вида блюда (салат супы, второе горячее блюдо, десерт). В специализированных предприятиях меню должно начинаться с характерных для данного типа предприятия блюд: в кафе – с горячих напитков, в шашлычной – с шашлыков, блинной – с блинов и т.п. Меню должно быть разнообразным по набору используемых продуктов, а также по приемам тепловой обработки (варке жарка, тушение, припускание и т.д.), необходимо использовать современные способы тепловой обработки в таких аппаратах, как универсальные кондуктивные грили, конвективные и паро-конвективные печи и т.п.

3.2 Расчет количества продуктов, полуфабрикатов, кулинарных изделий

В основу расчета количества продуктов положена производственная программа проектируемого предприятия, т.е. расчетное меню всех видов питания и прочие составные части производственной программы, о которых было сказано выше.

В задании на проектирование (или это определяет сам студент) должно быть определено, в каком виде поступают продукты на предприятие: сырье, полуфабрикаты, полуфабрикаты низкой степени готовности, высокой степени готовности, готовые кулинарные изделия, замороженные полуфабрикаты и т.д. В зависимости от исходного продукта определяются нормы расхода продукта, выход полуфабриката и готового изделия. В основу расчета положена норма расхода сырья, полуфабриката на единицу изделия или одну порцию блюда. Формулы для расчета представлены в приложении Б и учебнике [42]. Рабочий момент расчета может быть представлен в таблицах по форме таблицы 5.

Таблица 5 – Расчет потребного количества сырья

Наименование продукта, полуфабриката	Наименование блюда, изделия						Итого, кг
	Борщ московский		Блины с медом		и т. д.		
	Норма продукта на 1 порцию, г.	Общее количество, кг	Норма продукта на 1 порцию, г.	Общее количество, кг			

Для расчета количества продуктов могут быть использованы программы для IBM PC, имеющиеся в распоряжении студента, с приложением программы расчета.

Рабочие расчеты хранятся до защиты проекта, в расчетно-пояснительную записку представляется только сводная продуктовая ведомость (таблица 6).

Таблица 6 – Сводная продуктовая ведомость

Наименование продукта, полуфабриката, кулинарного изделия	Нормативно-техническая документация	Количество, кг				Бизнес-ланч	Итого, кг
		Блюда обеденные	Блюда заказные	Блюда на дом	Магазин кулинарии		

В первую графу (наименование продукта) следует записывать продукты в определенной последовательности по их кулинарным и товароведным свойствам, а именно: полуфабрикаты из мяса, рыбы, овощей, кулинарные полуфабрикаты и полуфабрикаты из теста, готовые кулинарные изделия, мясная и рыбная гастрономия, молочно-жировые продукты, яйцо, фрукты, зелень, напитки, овощи свежие, винно-водочные изделия, бакалейные продукты.

В графе нормативно-техническая документация следует указать номер ГОСТа, ОСТа, ТУ на данный продукт, полуфабрикат или кулинарное изделие.

3.3 Расчет площадей помещений для приема и хранения продуктов

В учебных целях можно воспользоваться данными по составу помещений

складской группы по СНиП II-Л-8-71 для проектируемого типа предприятия. Расчет площадей помещений провести по удельной нагрузке на 1 м² площади пола камеры (кладовой) с учетом рекомендуемых сроков хранения для каждого вида продукта или группы продуктов и полуфабрикатов. Методика расчета изложена в учебнике. Результаты расчета по формуле 4 (Приложение Б) представляются в форме таблицы 7.

Таблица 7 – Расчет площадей складских помещений

Наименование продукта	Количество продукта по сводной продуктовой ведомости, кг	Срок хранения, сутки	Удельная нагрузка на 1 м ² площади пола, кг/м ²	Полезная площадь камеры м ²

Общая площадь камеры рассчитывается умножением полезной площади на коэффициент β – коэффициент увеличения площади и проходы (от 1,6 до 2,2).

В случае поступления в предприятие полуфабрикатов разной степени готовности расчет площади камеры для хранения полуфабрикатов можно осуществить по таре, оборудованию, в данном случае по площади контейнеров, в которых поступают и хранятся полуфабрикаты. Контейнеры КП-300 и КП-160 рассматриваются в данном случае как средство перемещения и хранения функциональных емкостей различного размера, которых непосредственно находятся полуфабрикаты.

3.4 Доготовочный цех

Если проектируемое предприятие работает на мясных крупнокусковых полуфабрикатах, очищенных овощах, корнеплодах и обработанной зелени, расчет производственных помещений начинается с расчета доготовочного цеха. В цехе должны быть выделены линии по доработке мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов, а также доработки зелени. Соответствующие линии (участки) оснащаются необходимым оборудованием, которое рассчитывается и подбирается по соответствующим каталогам.

Основа расчетов – производственная программа доготовочного цеха по форме, представленной в таблице 8.

Таблица 8 – Производственная программа догоготовочного цеха

Наименование полуфабриката	Количество, кг	Кулинарное использование	Операции по доработке полуфабриката
Вырезка	10	Лангет	Зачистка, нарезка на порции
Котлетное мясо и т.д.	20	Рубленые изделия	Нарезка на куски, измельчение на мясорубке

Расчет численности производственных работников

Расчет производится по нормам времени на приготовление или доработку полуфабриката, по формулам 7 или 8 (Приложение Б) и сводятся в таблицу 9.

Таблица 9 – Расчет численности производственных работников

Наименование полуфабриката	Единица измерения, кг, шт.	Количество	Норма времени на приготовление полуфабриката, мин	Количество времени на изготовление полуфабриката по производственной программе, мин.

Нормы времени для общедоступных столовых и столовых, обслуживающих стабильный контингент питающихся (производственные предприятия, вузы, школы, СПТУ), даны в соответствующей литературе [42].

Расчет можно производить и по коэффициенту трудоемкости блюда (К), значения которого даны в учебнике [47].

Затем следует установить режим работы каждого работника цеха, построив с этой целью график выхода на работу.

Расчет механического оборудования

Расчет сводится к подбору машины требуемой производительности, (формулы 9-12, приложение Б). Форма записи расчета представлена в таблице 10.

Таблица 10 – Расчет механического оборудования

Наименование оборудования	Расчет требуемой производительности					Характеристика принятого к установке оборудования		
	Количество продукта, кг	Условный коэффициент использования	Время работы цеха, ч	Условное время работы оборудования, ч	Требуемая производительность кг/ч	Тип и производительность принятой к установке машины, кг/ч	Продолжительность работы, ч	Коэффициент использования
Мясорубка								
Овощерезка								
Мясо рыхлитель								

Пользуясь каталогами современных видов оборудования отечественных и зарубежных фирм, подбирают машины, необходимые для нарезки, измельчения, рыхления и прочих технологических операций.

Расчет холодильного оборудования

Холодильное оборудование (холодильные шкафы, столы с охлаждением) необходимо для кратковременного хранения мясных и рыбных полуфабрикатов. Технологический расчет сводится к определению вместимости охлаждаемой емкости. Расчет производят по формулам в учебнике. Результаты расчета записываются в таблицу 11.

Таблица 11 – Расчет холодильного оборудования

Наименование полуфабриката	Количество полуфабриката за 1/2 или 1/3 смены, кг	Объемная плотность, кг/м ³	Объем, занимаемый продуктом, м ³

Для определения окончательного охлаждаемого объема учитываются масса тары и оптимальная заполняемость охлаждаемого объема холодильного шкафа. С этой целью суммарный объем продукта делится на 0,7.

К вспомогательному оборудованию относятся столы производственные, ванны моечные, стеллажи, подтоварники. Столы рассчитываются по норме длины рабочей зоны стола на 1 работника (в среднем 1,25 м). Расчет дается в таблице 12.

Столы, как правило, устанавливаются нескольких типов: СП-1200 – с гладким столом и полками, СПМ-1500 – со столом и моечной ванной, СММ-1500 – для установки средств малой механизации.

Таблица 12 – Расчет производственных столов

Численность производственных работников, одновременно работающих в цехе, чел.	Норма длины стола на 1 работника, м	Расчетная длина стола, м	Тип и длина стандартного стола, м	Количество столов, определенной длины
			СП-1200	
			СПМ-1500	
			СММ-1500	

Прочее вспомогательное оборудование не рассчитывается, а подбирается по технологической целесообразности и санитарным нормам.

В доготовочных цехах следует размер моечных ванн принимать не менее 600х600х850 мм.

Во всех производственных помещениях предусматриваются раковины для мытья рук.

Расчет цеха заканчивается нахождением полезной и общей площади цеха и сводится в таблицу 13.

Таблица 13 – Расчет площади цеха

Наименование оборудования	Тип оборудования	Количество	Габариты, мм		Площадь единицы оборудования, м ²	Полезная площадь цеха, м ²
			Д	Ш		

Полезная площадь – эта площадь, занятая всеми видами установленного оборудования. В общую площадь дополнительно входят площадь на проходы, монтажные проемы, отступы от стен. Рассчитывается площадь по формуле 5 (Приложение Б) с помощью коэффициента использования площади. Рекомендации по расчету общей площади различных помещений даны в учебнике.

Расчет площади каждого производственного помещения заканчивается нахождением по формуле 6 (Приложение Б) фактического коэффициента использования площади – отношения полезной площади цеха к компоновочной, который позволяет судить об эффективности использования площади проектируемого помещения.

3.5 Мясной и рыбный цеха

Если по заданию руководителя или заказчика, в случае выполнения дипломного проекта по заказу какой-либо организации, предприятие работает не на полуфабрикатах, а на сырье, следует произвести расчеты мясного цеха, рыбного цеха или мясорыбного. Выбор этих заготовочных цехов определяется типом предприятия и количеством перерабатываемого сырья.

Таблица 14 – Производственная программа заготовочного цеха (мясного, рыбного)

Наименование сырья	Характеристика сырья	Количество, кг	Операции по обработке	Выход полуфабриката		Наименование порционного полуфабриката	Количество порций
				%	кг		

Расчет численности работников цеха следует провести по нормам выработки или нормам времени на единицу полуфабриката.

Перечень механического оборудования должен быть дополнен: ленточная пила для распиливания мясных туш, полутуш, мясных блоков ПМ-П-350, машина для снятия шкурки со шпига, шпигорезка ШР-250(для нарезки сала и мяса кубиками), куттеры, волчки, плавникорезки, чешуеочистительные машины.

При поступлении в цех свежей рыбы следует предусмотреть специальную ванну (аквариум-бассейн) для рыбы, отдельные технологические зоны для обработки мяса и рыбы.

Нормы длины рабочего стола на одного работника в заготовочных цехах можно принять от 1,3 до 1,6 м на одного работника.

Наличие самостоятельного рыбного цеха обязательно в ресторанах, барах и других

предприятиях с определенной концептуальной направленностью и соответственно специфической кухней – рыбных ресторанах, ресторанах средиземноморской, корейской и китайской кухни, суши барах и пивных барах. Рыбное меню таких ресторанов включает экзотические рыбы, устрицы, морские гребешки, мидии, улитки. В пабах значительное место отводится креветкам, мясу крабов, омарам, лобстерам, ракам. Эта продукция может поступать как в замороженном виде, так и свежей.

Естественно, в зависимости от вида поступаемой в рыбный цех продукции и будет строиться производственная программа рыбного цеха, и подбираться соответствующее оборудование.

Для нахождения общей площади суммарная полезная площадь делится на условный коэффициент использования площади для заготовочных цехов (от 0,35 до 0,40).

Расчеты площади цеха заканчиваются нахождением фактического коэффициента использования площади только после окончательного размещения цеха на плане предприятия и определения компоновочной площади

Предложенная последовательность расчета доготовочных мясного и рыбного цехов может быть использована при расчете других производственных цехов.

3.6 Овощной цех и цех обработки зелени

Овощной цех и цех обработки зелени предусматриваются в предприятиях общественного питания, работающих с полным производственным циклом, т.е. на сырье. Цехи предназначены для мойки, очистки, нарезки овощей, корнеплодов; мойки, зачистки зелени; мойки, переборки свежих грибов.

Последовательность расчета.

Разработка производственной программы производится по форме, представленной в таблице 15.

Таблица 15 – Разработка производственной программы овощного цеха

Наименование овощей, корнеплодов, зелени	Количество, кг, брутто	Наименование операций по обработке	Отходы при обработке		Выход полуфабриката, кг
			%	количество, кг	

–расчет численности производственных работников;

- расчет и подбор механического оборудования (таблица 10);
- подбор вспомогательного оборудования (таблица 12);
- расчет площади цеха (таблица 13).

3.7 Горячий цех

Горячий цех – основное производственное помещение предприятия общественного питания, Производственной программой цеха может служить меню расчетного дня.

Поскольку по санитарным нормам кулинарная продукция готовится на определенный период реализации, составляются таблицы реализации блюд и кулинарных изделий на различные виды производственной программы (обеденное меню; заказное меню, банкетное меню, бизнес-ланч, выездное обслуживание и т.п.). Таблица реализации блюд и кулинарной продукции по часам работы предприятия может быть составлена одна на все виды блюд, реализуемых как в горячем, так и в холодном цехе. Она и будет служить основой для последующих расчетов цеха. Формы таблиц и формулы для определения отдельных показателей (коэффициент пересчета блюд, количество блюд за каждый час работы предприятия) представлены в учебнике.

Далее расчеты проводятся в следующей последовательности;

- определение численности производственных работников по коэффициенту трудоемкости блюда или норме времени на приготовление
 - блюда;
- определение режима работы цеха и построение графика выхода на работу;
- расчет теплового варочного и жарочного оборудования, а также специализированной аппаратуры для варки и жарки блюд и кулинарных изделий производится по формулам 13-23 (Приложение Б) с заполнением результата расчета в таблицы 16-23.

Таблица 16 – Расчет объема котлов для варки бульонов

Наименование бульона и продукта	Норма продукта на одну порцию, т	Количество продукта на количество порций, кг	Объемная плотность, кг/дм ³	Объем, занимаемый продуктом, дм ³	Норма воды на 1 кг основного продукта, дм ³ /кг	Объем воды на общую массу основного продукта, дм ³	Коэффициент заполнения промежутков	Объем, занимаемый промежуток и, дм ³	Объем котла, дм ³	
									расчетный	принятый

Таблица 17 – Расчет объема котлов для варки первых блюд

Наименование блюд	Объем порции блюда, дм ³	Часы реализации						и т.д.	
		11-13			13-15				
		Количество блюд	Объем котла, дм ³		Количество блюд	Объем котла, дм ³			
расчетный	принятый		расчетный	принятый					

Окончание таблицы 17

Наименование блюд	Норма продукта на одно блюдо, г	Объемная плотность, кг/дм ³	Часы реализации						и т.д.
			13-15						
			Количество блюд	Количество продукта, кг	Объем, занимаемый продуктом, дм ³	Объем воды, дм ³	Объем котла, дм ³		
расчетный	принятый								

Таблица 18 – Расчет объема котлов для варки вторых блюд и гарниров

Наименование блюд	Норма продукта на одно блюдо, г	Объемная плотность, кг/дм ³	Норма воды на 1 кг продукта, дм ³ /кг	Часы реализации					
				11-13					
				Количество блюд	Количество продукта, кг	Объем, занимаемый продуктом, дм ³	Объем воды, дм ³	Объем котла, дм ³	
расчетный	принятый								

Таблица 19 – Расчет котлов для варки гарниров с использованием перфорированных вкладышей

Наименование гарнира	Часы реализации							
	11-13				13-15			
	Расчетный объем емкости для варки, дм ³	Оптимальная вместимость вкладыша, дм ³	Количество вкладышей	Тип котла	Расчетный объем емкости для варки, дм ³	Оптимальная вместимость вкладыша, дм ³	Количество вкладышей	Тип котла

Таблица 20 – Определение эффективности использования стационарных котлов, варочных устройств

Наименование блюда, бульона	Время, к которому блюдо должно быть готово	Тип котла, принятый к установке	Общее время использования котла							Коэффициент использования
			Загрузка, мин	Разогрев, мин	Варка, мин	Разгрузка, мин	Мармит, мин	Мойка, мин	Всего, ч	

Таблица 21 – Расчет площади жарочной поверхности плиты

Наименование блюда, гарнира	Количество порций в час максимальной загрузки зала, порц.	Вид наплитной посуды	Вместимость наплитной посуды, дм ³ , порц.	Количество единиц наплитной посуды	Площадь единицы наплитной посуды, м ²	Продолжительность обработки	Оборачиваемость жарочной поверхности плиты за час	Полезная площадь жарочной поверхности плиты, м ²

Таблица 22 – Расчет жарочных шкафов, конвектоматов

Наименование блюда	Количество порций в час максимальной загрузки зала, порц.	Вместимость противня, порц.	Количество противней в камере, секции шкафа	Продолжительность жарки, мин	Оборачиваемость жарочной емкости шкафа	Количество секций шкафа

Электросковороды для жарки штучных изделий можно подобрать по площади

пода сковороды, если принять примерную площадь единицы обжариваемого изделия в пределах от 0,02 до 0,05 м². Расчеты аналогичны расчету жарочной поверхности плиты.

Специализированное жарочное оборудование, такие как грили, шашлычные печи, фритюрницы подбираются или рассчитываются по их часовой производительности (таблица 23).

Механическое и холодильное оборудование в горячем цехе можно не рассчитывать, а принять по нормам оснащения, ориентируясь на особенности производственной программы. Обычно предусматривается универсальная кухонная машина или привод универсальный с комплектом сменных механизмов для измельчения, протирания, перемешивания компонентов блюда и кулинарных изделий. В диетических столовых необходимо предусмотреть специальные протирочные машины для более тонкого измельчения вареных продуктов.

Таблица 23 – Расчет специализированного варочного и жарочного оборудования

Наименование операции	Количество порций, шт.		Объем порций дм ³ ; масса порции, кг	Объем всех порций, дм ³		Марка и производительность принятого оборудования, л/ч, кг/ч	Продолжительность работы оборудования, ч	Коэффициент использования	Количество единиц оборудования
	за день	за час максимальной загрузки оборудования		за день	за час максимальной загрузки оборудования				

Для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов пре усматриваются среднетемпературные охлаждаемые шкафы определенной вместимости, или низкотемпературные прилавки (шкафы), если в цех используются замороженные продукты (пельмени, вареники, замороженные фрукты, ягоды, овощи и т.д.).

Расчет раздаточного оборудования. При обслуживании официантами необходимо на площади цеха (бывает и выносная раздача) предусмотреть раздаточное оборудование: мармиты, стойки раздаточные тепловые без подогрева. Длина раздаточной зоны определяется из расчета 0,035 м на 1 место в зале. На раздаточную длину подбирается необходимое раздаточное оборудование.

При самообслуживании раздаточное оборудование не входит площадь цеха. В этом случае участок раздаточного оборудования формируется на площади обеденного зала компоновочным путем исходя из выводов принятого раздаточного оборудования. Как правило, это: линии прилавков самообслуживания ЛС-А, ЛС-Г – на 50 мест в зале и ЛС-Б и ЛС-В – на 75 мест в зале, или линии прилавков различных иностранных фирм по специальным каталогам. Исходя из числа мест, обслуживаемых одной линией, подбирается число раздаточных линий. Для более четкого обоснования принятых к установке линий самообслуживания следует ознакомиться по специальным каталогам с вместимостью (дм³, шт.) раздаточных емкостей (котлов КП-60, мармитов, передвижных тепловых шкафов), формирующих линии самообслуживания, и скорректировать эту вместимость с количеством блюд на максимальные два часа реализации.

Расчет вспомогательного оборудования (производственные столы ванны моечные, стеллажи) производится по методикам, изложенным выше, и формулам в учебнике [42].

При использовании в предприятии (ресторане, баре) современных кассовых систем, обеспечивающих максимальную скорость ввода заказа клиента и передачу его в исполнение, на площади производственных цехов следует предусмотреть место установки компьютерных принтеров, а в зале для официантов кассовых терминалов соответственно.

Общая площадь цеха формируется из площади расчетного оборудования и оборудования, принятого без расчета по нормам или исходя из технологической целесообразности. Условный коэффициент использования площади для горячего цеха принимается минимальным – от 0,28 до 0,30, чтобы увеличить площадь цеха, Это необходимо для учета сложных монтажных приемов, отступов оборудования от стен, использования передвижного оборудования.

3.8 Холодный цех

В холодном цехе осуществляется приготовление закусок, сладких блюд и десертов, холодных напитков собственного производства. С этой целью холодный цех оснащается различными видами холодильного оборудования (среднетемпературные

и низкотемпературные шкафы, прилавки), механического (слайсеры, овощерезки, универсальные кухонные машины для экстракции соков, взбивания, протирания смесей, перемешивания) и вспомогательного оборудования (столы, ванны, стеллажи).

Для расчета и подбора оборудования необходимо составить почасовой график реализации блюд, по каждому виду реализации отдельно: общий зал, шведский стол, отпуск в магазин кулинарии, бизнес-ланч и т.п. Принцип построения графика изложен в учебнике. Такой график реализации блюд по часам работы предприятия с указанием общего количества блюд за день и будет являться производственной программой цеха.

- Далее необходимо сделать расчеты, как и у цехов, изложенных выше
- численности работников;
 - механического оборудования;
 - холодильного оборудования;
 - вспомогательного оборудования;
 - площади цеха.

При обслуживании официантами в полезную площадь цеха будет входить и раздаточное оборудование, которое рассчитывается исходя из нормы длины раздаточного прилавка (0,015 м) на одно место в зале. На расчетную длину подбирается раздаточное оборудование: стойка раздаточная с охлаждением, стойка раздаточная без охлаждения.

3.9 Кондитерский цех

Кондитерский цех может проектироваться в структуре заготовочного предприятия, кулинарной фабрики, если мощность цеха от 3 до 10 и более тонн перерабатываемого сырья в смену. В этом случае технологические расчеты следует вести, руководствуясь ВНТП-04-86.

В структуре ресторанов, кафе проектируются цехи с дневной производственной программой от 3 до 10 тыс. штук изделий. В столовых различной направленности (общедоступные; при школах, промышленных предприятиях, вузах и т.п.), как правило, проектируются помещения (цехи) мучных изделий. В этом случае в ассорти-

менте выпеченных изделий преобладают пирожки с различными начинками, булочки, коржики, кексы, сочни и т.п. Количество выпеченных мучных изделий определяется исходя из рекомендуемых норм потребления этих видов изделий на одного потребителя в зависимости от типа предприятия. Так, в столовых эта норма может быть 0,5 штуки, в ресторане – 0,3, в кафе – 0,75, в кафе-кондитерской – 1,5. Исходя из конкретных условий проектируемое предприятие общее расчетное (или определенное заданием на проектирование) число мучных кондитерских изделий распределяется по рекомендуемому или принятому самим студентом ассортименту. В результате этого формируется производственная программа цеха (таблица 24).

Таблица 24 – Производственная программа цеха

Номер рецептуры	Наименование изделия	Выход изделия, г	Количество реализуемых изделий, шт., кг				Всего
			зал предприятия	бар	магазин кулинарии	павильон	

Ассортимент изделий для кондитерского цеха должен быть представлен изделиями из различного вида теста (дрожжевого, слоеного, бисквитного, заварного, пресного сдобного и т.д.). При разработке производственной программы кондитерского цеха следует предусматривать возможность работы с полуфабрикатами теста (слоеного, песочного, дрожжевого), а также с современными начинками и отделочными полуфабрикатами такими, как термостабильные конфитюры: абрикос с морковью, клюква с яблоками, абрикос с клюквой, яблоко с брусникой, апельсин с морковью т.п. Следует рекомендовать использование в отделке марципановую, карамельную массы, различные виды молочных и сахарных мастик, шоколадных и фруктовых глазурей.

Последовательность расчета цеха такая же, как и для прочих производственных помещений. Специфику составляют расчеты отдельных видов оборудования.

Так, для расчета и подбора тестомесильной и выбивальной машины необходимо знать массу или объемы теста или отделочных полуфабрикатов.

Расчеты количества теста и отделочных полуфабрикатов проводятся по приня-

той методике расчета количества продуктов с использованием нормативов соответствующих сборников рецептур. Результаты представляются в виде таблиц 25-26.

Таблица 25 – Расчет массы теста по его видам

Номер рецептуры	Вид теста и наименование изделия	Количество изделий, шт., кг	Норма теста на 100шт. изделий или на 10кг	Масса теста на заданное количество изделий, кг

Таблица 26 – Расчет массы отделочных полуфабрикатов

Номер рецептуры	Наименование мучного кондитерского изделия	Количество изделий, шт., кг	Наименование отделочного полуфабриката	Масса отделочного полуфабриката, кг	
				на 100шт. изделий или на 10кг	на заданное количество изделий

Расчет и подбор механического оборудования

Машины для просеивания муки, нарезания масла, раскатки теста рассчитываются по общепринятой для других цехов методике, – по часовой производительности.

Для расчета тестомесильной и взбивальной машин сначала определяется время занятости этих машин на различных технологических операциях по замесу теста или взбиванию кондитерских смесей и отделочных полуфабрикатов.

По суммарному времени работы машины находят коэффициент ее использования и количество необходимых к установке машин (таблица 27).

Таблица 27 – Расчет времени работы тестомесильной (взбивальной) машины

Наименование полуфабриката, теста или отделочного полуфабриката	Количество, кг	Объемная плотность кг/дм ³	Объем теста дм ³	Количество замесов*	Время на один замес, мин	Общее время, мин

*Количество замесов определяется из емкости дежи к тестомесильной машине (60, 140л) или емкость резервуара (бачка) для взбивания у взбивальной машины (6, 35, 60, 100л) с учетом коэффициента оптимального заполнения дежи (бачка): для теста – от 0,5 до 0,65; для отделочных полуфабрикатов – от 0,65 до 0,85.

Расчетное количество деж к тестомесильной машине можно не производить,

приняв в комплекте поставки три дежи к одной тестомесильной машине.

Расчет и подбор теплового оборудования

Основным видом теплового оборудования в цехе являются пекарные шкафы, электрические пекарные печи, конвективные печи. Производительность этого вида оборудования, время его работы, коэффициент использования рассчитываются по формулам учебника. Расчет представляется в виде таблицы 28.

Таблица 28 – Определение необходимого количества шкафов

Наименование полуфабриката	Общее количество изделий шт., кг	Масса одного изделия, кг	Условное количество изделий на одном листе, шт.	Количество листов в камере, шт.	Количество камер	Время полуоборота, мин	Производительность шкафа, кг/ч	Время работы шкафа, ч

Количество изделий на листе, противне и время работы полуоборота следует принять согласно соответствующему приложению в учебнике.

Для приготовления сиропов, жженки, помады, мастики, теста, заварного в цехе принимаются стандартные плиты без расчета или рассчитываются по изложенной выше методике.

В настоящее время для выпечки больших партий изделий в кондитерских цехах большей мощности устанавливаются конвекционные электрические печи КЭП – 400, ПКЭ – 9 в комплекте с расстоечными шкафами. В эти печи загружается передвижной стеллаж размером 520x524x1780 мм с 26 листами.

Для жарки пирожков, пончиков принимаются фритюрницы и сковороды.

3.10 Расчет площади цеха

Расчет площади кондитерского цеха следует производить отдельно по отдельным помещениям и отделениям, формирующим площадь цеха в целом, т.к. по санитарным нормам не разрешается совместное проведение отдельных операций в одном помещении. Так, независимо от мощности цеха, выделяются в самостоятельные помещения:

- для обработки яиц;

- моечная кондитерского инвентаря;
- отделки кондитерских изделий;
- для выпечки кондитерских изделий.

Если производственной программой цеха предусмотрен большой выпуск кремовых изделий свыше 5 тыс. шт., набор отдельных помещений для тех или иных технологических операций (зачистка масла, просеивание муки, приготовление кремов, мойка и стерилизация кондитерских мешков и т.д.) строго определен СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.11 Моечная столовой посуды

Расчет моечной столовой посуды сводиться к подбору оборудования, устанавливаемого в этом помещении.

Расчет посудомоечной машины производится по формуле в учебнике с результатами расчета в таблице 29.

Таблица 29 – Расчет посудомоечной машины

Количество потребителей		Норма тарелок на одного потребителя*	Количество посуды		Производительность, тарелок/ч	Время работы машины, ч	Коэффициент использования
за расчетный час	за день		за расчетный час	за день			

* Примерные нормы посуды и приборов на одного потребителя (табл. 29 (а)).

Таблица 29 (а) – Примерные нормы посуды на одного посетителя

Тип предприятия	Норма на одного потребителя, шт.			
	Тарелки разные	Чашки, стаканы и др.	Столовые приборы	Винная посуда
Столовые	3	2	3	-
Кафе, закусочные	2	2	3	-
Рестораны	6	4	6	3
Бары	2	-	2	3

Для мытья столовых приборов, чайной и винной посуды могут быть предусмотрены специальные моечные машины, особенно это может иметь место в ресторанах.

В предприятиях общественного питания с двух трехкратной оборачиваемостью места за час следует предусматривать наличие трех-четырёх комплектов посуды и приборов на одно место. Два комплекта находятся в обращении, третий – в моечной.

Из вспомогательного оборудования в помещении моечной, независимого от наличия посудомоечной машины, предусматривается для столовой 3-секционные ванны размером каждой секции 525x525x950 мм и 2-секционные – для стеклянной посуды и столовых приборов.

Также необходимо устанавливать: столы для разбора грязной посуды, сбора отходов, приема чистой посуды после машинной мойки; стеллажи и полки для сушки посуды; шкафы для хранения чистой посуды ящики-кассеты для чистых столовых приборов.

В предприятиях, работающих с официантами, хранение посуды выдача ее официантам осуществляется в помещении сервизной, как правило, расположенной рядом с помещением моечной столовой посуды. Типы шкафов и их вместимость можно подобрать по действующим каталогам.

В моечной столовой посуды обязательно предусматривается водонагреватель.

После подбора всего устанавливаемого в моечной оборудования рассчитывается площадь помещения по принятой методике.

3.12 Моечная кухонной посуды и полуфабрикатной тары

Мытье кухонной посуды производится в 2-секционных ваннах размером каждой секции 730x730 мм. Для хранения чистой кухонной посуды предусматриваются стеллажи. Для мытья передвижного варочного оборудования (котлы КП-60) в моечной кухонной посуды выделяется специальный участок с подводом горячей и холодной воды и трапом.

3.13 Помещение для резки хлеба

Это помещение предназначено для кратковременного хранения хлеба в лотках на стеллажах, полках или в специальных шкафах, в дверцах – которых должны быть отверстия для вентиляции. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно. Типы шкафов для хлеба можно подобрать по каталогам оборудования.

Для механической нарезки хлеба предусматривают хлебрезательную машину, устанавливаемую на стол СПММ-1500 или на двух столах СП-900.

Площадь помещения определяется по установленному оборудованию.

3.14 Помещения для потребителей

В эту группу помещений входят вестибюль с аванзалом, обеденные залы, раздаточные, буфеты, сервис бары, магазины кулинарии.

Площадь обеденных залов определяется по нормам площади в м² на одно место в зале согласно ГОСТ 30389-2013 (или СНиП 2.08.02-89) (таблица 30).

Таблица 30 – Извлечение из ГОСТ 30389-2013 (СНиП 2.08.02-89)

Обеденные залы	Норма площади обеденного зала на одно место, м ²
В столовых общедоступных и при вузах	не менее 1,6
В ресторанах	1,8
В кафе, закусочных, пивных барах	1,4
В кафе-автоматах, ПВО, безалкогольных барах	1,2
В летних лагерях, школах и школах-интернатах:	
до 80 мест в зале	0,75
свыше 80 мест	0,65
В профтехучилищах	0,8
В средних специальных учебных заведениях	1,3
В санаториях и домах отдыха:	
при самообслуживании	1,8
при обслуживании официантами	1,4

Для расчета площади залов с эстрадой и танцплощадкой норм: на одно место в зале может быть увеличен до 2 м².

При проектировании диетических столовых следует предусматривать дополнительно помещение для отдыха посетителей из расчета 0,2 м на одно место в зале и кабинет врача площадью 9 м².

В детском кафе следует предусматривать помещение для игр расчета 0,24 м² на одно место в зале.

В столовых общедоступных и кафе на площади зала допускается предусматривать буфет (бар) площадью от 6 до 12 м².

В предприятиях питания, связанных с отдыхом посетителей, следует предусматривать эстрады и танцевальные площадки, исходя из нормы площади на пару – от 0,15 до 2 м² при занятости от 50 до 70 % от количества мест в зале.

Следует обратить внимание на правильную организацию пространства обеденного зала – размещение столовой мебели и определение основных зон: входной, выходной, приема пищи, получения пищи и возврата использованной посуды при самообслуживании (таблица 31).

Раздаточные линии рекомендуется отделять от обеденного барьером, экраном и т.п. Расстояние от раздаточного оборудования ограничивающих барьеров в зале следует принимать в пределах от 0,9 до 1,2 м. Ширина рабочей зоны за раздаточной линией не менее 1 м в зависимости от принятой системы отпуска блюд.

Таблица 31 – Рекомендуемая ширина основных проходов

Проходы в зале	Ширина, м(не менее)			
	Ресторан, бар	Кафе	Столовая	Закусочная
Основной	1,5	1,2	1,35	1,2/1,6*
Дополнительные: для распределения потока потребителей	1,2	0,9	1,2	0,9/1,1
Для подхода к отдельным местам	0,6	0,4	0,6	0,4/0,8

* В знаменателе указана ширина проходов между столами, предназначенными для употребления пищи стоя (фуршет, предприятия быстрого обслуживания).

Раздаточные участки и буфеты в предприятиях с обслуживанием официантами размещаются на площади производственных помещений. Поскольку раздаточные участки при самообслуживании не входят в площадь залов, следует учитывать изложенные выше рекомендации при расчете площади обеденных залов и планировочном решении их на плане предприятия.

Функции буфетов в современных ресторанах и барах выполняют сервис-бары, расположенные в обеденных залах. В этом случае в площади залов следует учесть площадь, занятую сервис-баром, с учетом возможности обслуживания посетителей за барной стойкой.

Площадь магазина кулинарии определяется по нормам площади на определенное число рабочих мест согласно СНиП 2.09.04.87 (таблица 32)

Таблица 32 – Извлечение из СНиП 2.09.04.87 «Административно-бытовые задания»

Наименование помещения	Число рабочих мест ¹				
	2	3	5	7	10
Зал для посетителей	40	60	90	130 ²	180
Приемная продуктов	-	-	-	16	16
Охлаждаемая камера	12	12	12	16	16
Комплектовочная	10	10	10	10	10
Моечная тары и инвентаря	6	6	8	8	8
Кладовая для хранения тары	6	6	8	8	8
Служебные и бытовые помещения	12	12	16	24	24

Примечания:

¹- На одно рабочее место следует предусматривать реализацию 600 блюд в день, Допускается при магазине кулинарии предусматривать кафетерий отдел заказов, отпуск обедов на дом.

²- При торговой площади более 130 м² магазины кулинарии могут размещаться самостоятельно.

3.15 Буфеты и сервис бары

Для отпуска официантами винно-водочной продукции, кондитерских и мучных кондитерских изделия, налитков, коктейлей, пива и т.п. в современных предприятиях предусматриваются буфеты, бары, сервис бары, расположенные на площади зала или в непосредственной близости от него. Услугами сервис баров могут воспользоваться и сами посетители. В этом случае за стойкой бара со стороны зала предусматриваются специальные кресла.

Ассортимент сервис бара разрабатывается вместе с общей производственной программой проектируемого предприятия в разделе 4.1.

В зависимости от предлагаемого ассортимента или специализации бара можно предложить следующий основной комплект барного оборудования:

- 1) рабочий прилавок 2040x838x1160 мм;
- 2) прилавок задний (пристенный) с витриной и подсветкой 2000x300x2921 мм;
- 3) прилавок угловой – 1178x500x1150 мм;
- 4) прилавок для пивного аппарата, кофеварки или касса 1040x838x1150 мм.

Примерный набор оборудования: ледогенератор (380x510x610 мм), комбайн барный (260x580x520 мм), кофеварка (490x540x500 мм), кофемолка (180x280x570 мм), гриль

(380x440x280 мм), слайсер барный (140x130 мм), машина посудомоечная (475x480x665 мм) и другое оборудование.

Площадь сервис бара не входит в общую расчетную площадь зала для посетителей и определяется дополнительно по установленному оборудованию с учетом основных рабочих зон и проходов, а окончательная площадь – компоновочным решением.

3.16 Служебные и бытовые помещения

В эту группу помещений входят: кабинет директора, контора, главная касса (при вместимости залов более 200 мест), помещение персонала гардероб персонала, официантов, душевые, уборные, бельевая, кладовая уборочного инвентаря, радиоузел.

Перечень необходимых помещений этой группы и их плота можно (в учебных целях) определить по СНиП II Л-8-71 и по МГСН 4-14.98, а также по рекомендациям соответствующего раздела учебника.

3.17 Технические помещения

Площадь технических помещений, куда входят вентиляционные камеры (приточная, вытяжная, тепловые завесы в шлюзах вестибюлей и загрузочной), тепловой пункт, электрощитовая, машинное отделение охлаждаемых камер, формируется компоновочным путем исходя из общей нормы площади технических помещений в м² на одно место в зале.

3.18 Определение общей площади проектируемого предприятия

Технологические расчеты заканчиваются составлением сводной таблицы всех помещений, входящих в проектируемое предприятие, группам, согласно их функциональному назначению (таблица 33).

Таблица 33 – Определение общей площади проектируемого предприятия

Наименование функциональной группы и помещения	Площадь, м ²		Примечание
	расчетная	компоновочная	
Для посетителей			
Производственные			

Для приема и хранения продуктов (складские)			
Служебные и бытовые			
Технические			

3.19 Разработка технологических схем

Технологическая схема – это технологический документ (графический или текстовой), который отдельно или в совокупности с другими документами определяет технологический процесс или операцию изготовления изделий.

На схеме показывают в виде условных изображений или обозначений составные части процесса, определяемые как элементы схемы. Элементами технологической схемы являются продукты, полуфабрикаты, используемые в процессе производства продукции, операции и линии связи между ними. Действительное пространственное расположение составных частей в схеме не учитывают или учитывают лишь приближенно.

Схемы следует выполнять на стандартных листах бумаги в соответствии с ГОСТ 2.301-68 «Единая система конструкторской документации. Форматы» и ГОСТ 2.004 – 88 «Единая система конструкторской документации. Общие требования к выполнению конструкторских и технологических документов на печатающих и графических устройствах вывода ЭВМ». Схемы выполняют без соблюдения масштаба.

Элементы схем показывают условными графическими обозначениями, установленными стандартами ЕСКД, или не стандартизованным графическими обозначениями: продукт – палочка, операция – прямоугольник.

Линии связи, соединяющие обозначения составных частей схем должны иметь наименьшее количество изломов и пересечений, причем расстояние между параллельными линиями связи должно быть не менее 3 мм.

На схеме внутри графических обозначений элементов схемы (прямоугольника) показывают временные, температурные и прочие параметры операций, если они не зависят от количества изготавливаемого изделия.

Каждый элемент, изображенный на схеме, снабжают цифровым или буквенно-цифровыми обозначениями, которые проставляют рядом с элементами справа от них или над ними. Эти обозначения заносят в перечень элементов, которые выполняют в

виде таблицы, расположенной над основной надписью, штампом чертежа. Над основной подписью (штампом) помещают оформленный в виде таблицы перечень операций, входивших в схему. Таблицу перечня операций (основных элементов схемы) заполняют сверху вниз.

В графе «Позиция, обозначение» указывают позиционное обозначение элементов (операций).

В графе «Наименование» – наименование операций согласно принятой терминологии.

В графе «Количество» – технические данные (оборудование, на котором или с использованием которого выполняется операция).

Содержание операций на схеме должно включать ключевое слово, выраженное глаголом неопределенной формы; например, «измельчить», «перемешать», «просеять», «варить» и т.д.

Наименование операций при оформлении перечня основных элементов схемы следует записывать именем существительным в именительном падеже; например, мойка, нарезка, варка и т.д.

3.20 Разработка технико-технологических карт

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия – те, которые вырабатывают и реализуют только в данном предприятии (на продукцию, которую поставляют другим предприятиям, ТТК не действует).

Основными разделами технико-технологических карт являются:

- область применения;
- перечень сырья с обязательным указанием номеров нормативно –технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ);
- рецептура, в которой указываются закладка продуктов массой брутто и нетто на одну порцию;
- технологический процесс. Описание технологии блюда, кулинарного или кондитерского изделия должно быть последовательным и подробным с указанием ис-

пользуемого оборудования и инвентаря, а также основных параметров технологического процесса: температуры (°С), продолжительности (мин) и др.;

– оформление, подача, реализация и хранение;

– показатели качества и безопасности которые включают в себя:

а) органолептические – внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах;

б) физико-химические – влажность, содержание жира, соли и т.п.;

в) микробиологические показатели, которые должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

– пищевая и энергетическая ценность. Расчет пищевой и энергетической ценности производится с использованием справочных таблиц.

4 Разработка технологической планировки предприятия

4.1 Общие требования

Разработка технологических планировок должна осуществляться в соответствии с действующими строительными нормами проектирования предприятий общественного питания, общественных зданий и сооружений [34, 42].

Задачами технологических планировок являются:

– рациональное размещение на плане здания функциональных основных групп помещений (для посетителей, приема и хранения продуктов, производственные, административные, бытовые, технические) их взаимосвязи;

– рациональное размещение технологического и других видов оборудования с целью эффективной организации трудовых процессов и прогрессивных форм обслуживания посетителей.

При этом следует обеспечить:

1) последовательность всех операций производственного процесса от поступления сырья до отпуска готовой продукции.

2) минимальную протяженность технологических, транспортных людских потоков.

3) соблюдение правил производственной санитарии, охраны труда противопожарной безопасности.

4) исключение встречных потоков:

а) сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

б) обслуживающего персонала и посетителей;

в) чистой и использованной посуды. При проектировании предприятия, работающих по методу самообслуживания, моечную столовой посуды следует проектировать в направлении выхода из зала;

г) пищевых отходов с любым видом сырья и готовой продукции при минимальной протяженности путей удаления. При 2-уровневом расположении предприятия с этой целью предусматриваются специальные лифты для удаления пищевых отходов непосредственно из моечной столовой посуды в тамбур камеры пищевых отходов, расположенной на первом этаже.

Варианты технологических планировок для различных типов предприятий общественного питания даны в учебнике.

4.2 Порядок компоновки помещений

Выбрать планировочную схему предприятия: центричную, фронтальную, глубинную, разобщенную, т-образную, угловую и т.д.

Каждая планировочная схема имеет свои преимущества и недостатки, которые должны быть обоснованы при принятии того или иного планировочного решения с позиции достаточной естественной освещенности производственных помещений, отсутствия встречных потоков и т.п.

Выбор этажности и конфигурации здания

Этажность здания будет зависеть от общей суммарной площади проектируемого предприятия, в реальных условиях от площади выделенного земельного участка. В крупных городах, в зонах исторической застройки следует предусматривать размещение предприятия общественного питания в административных зданиях, зданиях торговых центров. Небольшие предприятия общественного питания (кафе, бары, закусочные) также не следует размещать в отдельно стоящих зданиях из экономической нецелесообразности.

Распределить помещения по этажам здания в их функциональной взаимосвязи.

Как правило, при 2-уровневой системе здания на первом этаже располагаются: помещения для приема и хранения продуктов (складская группа), вестибюль с гардеробом для посетителей и туалетами, технические помещения, бытовые и административные, отдельные производственные помещения (овощной цех, цех обработки зелени, мясной цех).

На втором этаже – обеденные залы, горячий, холодный цеха, моечные столовой и кухонной посуды, помещения для резки хлеба и т.д.

Для связи обоих уровней предусматривают лестничные марши отдельно для посетителей и обслуживающего персонала, лифты (подъемники) грузоподъемностью не менее 500 кг с разгрузочными площадками 2,7х2,7 м.

Вычерчивают поэтажные планы с учетом выбранных конструктивных элементов здания (тип стен, колонн) и в принятом строительном модуле: 6,0х6,0, 6,0х9,0, 7,2х7,2, 7,2х6,0 м. Определяют тип и размеры окон, Дверей. При этом учитывают, что при площади производственного помещения более 10 м², ширина дверного проема должна быть не менее 1,2 м.

Все помещения на планах здания должны быть пронумерованы арабскими цифрами в кружочках диаметром от 8 до 9 мм и записаны в экспликацию.

Размещают технологическое оборудование во всех производственных помещениях, на раздаче, мебель в обеденном зале, помещениях для приема и хранения продуктов.

При расстановке оборудования в производственных помещениях следует стремиться к рациональной планировке рабочих мест в соответствии с требованиями научной организации труда, а именно:

- последовательностью операций технологического процесса;
- раздельным расположением рабочих мест в соответствии с условиями труда и характером выполняемых работ. Так рабочее место подготовки продукта к тепловой обработке должно находиться отдельно от рабочего места по доработке (порционирование, нарезка вареного продукта после тепловой обработки);
- необходимостью комплектации в технологические линии рабочих мест, на которых выполняются однородные технологические операции;

– обеспечением возможности в процессе работы управлять машинами и аппаратами;

– при расстановке перспективных видов модульного оборудования следует использовать линейный и островной методы группировки оборудования:

а) линейное расположение – вдоль стен для небольших предприятий. В этом случае рабочие столы в центре помещения. Размещение оборудования вдоль стен позволяет достичь некоторой экономии за счет прокладки инженерных коммуникаций;

б) островное расположение – предпочтительно. Оно позволяет экономно использовать площадь и удобно размещать рабочие места. Кроме того, обеспечивается удобство чистки и ремонта оборудования. Оборудование в центре – столы по периметру стен: естественный свет и вентиляция, а возможно и приятный вид из окна способствуют повышению производительности труда. При островном расположении основного технологического оборудования необходима принудительная вентиляция (местные вентиляционные отсосы, МВО).

4.3 Монтажная привязка оборудования

По заданию руководителя, студент выполняет рабочий чертеж одного из основных производственных цехов в масштабе 1:25 или 1:50 с расстановкой и монтажной привязкой оборудования.

Фрагмент монтажной привязки варочного устройства УЭВ-60 дан на рисунке 1.

Монтажная привязка оборудования выполняется в следующей последовательности:

– с помощью специальных монтажных альбомов, схем, определить на плане каждой единицы оборудования точки ввода (вывода) основных коммуникаций: горячей и холодной воды, электроэнергии (рисунок 4).

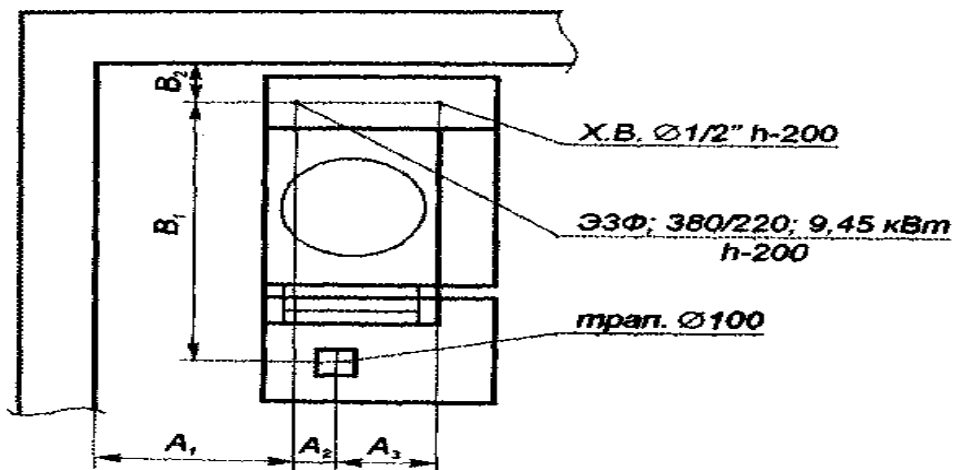


Рисунок 4 – Фрагмент монтажной привязки варочного устройства УЭВ-60

При этом для каждой токи ввода указываются все параметры соответствующих коммуникаций: разность и мощность электрического тока, диаметр трубопровода холодной и горячей воды, высота подводов от уровня пола;

– определить расстояние от этих точек до ближайших основных элемента здания (несущих стен, колонн), т.е. построить координаты по горизонтали (А) и вертикали (В).

Рекомендуемая литература

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/
2. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>
3. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902113767>
4. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901798042>

5. СанПиН 2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901836057>

6. СанПиН 2.2.4.1294-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных общественных помещений». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901860667>

7. СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/456088413>

8. СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420223924>

9. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901865877>

10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

11. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), от 28.05.2010, № 299. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902249109>

12. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>

13. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

14. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>

15. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата

в помещениях <http://docs.cntd.ru/document/gost-30494-2011>

16. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания <http://docs.cntd.ru/document/1200111506>

17. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>

18. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>

19. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>

20. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>

21. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>

22. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>

23. ГОСТ Р 21.101-2020. Система проектной документации для строительства. Основные требования к проектной и рабочей документации.

24. ГОСТ Р 2.105-2019 Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам.

25. ГОСТ 2.109-73 (изм. № 11 от 01.09.2006) Единая система конструкторской документации. Основные требования к чертежам.

26. ГОСТ 2.004 - 88 Единая система конструкторской документации. Общие требования к выполнению конструкторских и технологических документов на печатающих и графических устройствах вывода ЭВМ.

27. ГОСТ 2.302 - 68 Единая система конструкторской документации. Масштабы.

28. ГОСТ 2.303-68. Единая система конструкторской документации. Линии.
29. ГОСТ 2.304-81 Единая система конструкторской документации. Шрифты чертежные.
30. ГОСТ 2.305-2008 Единая система конструкторской документации. Изображения - виды, разрезы, сечения.
31. ГОСТ 2.307-2011 Единая система конструкторской документации. Нанесение размеров и предельных отклонений.
32. ГОСТ Р 7.0.100–2018 Библиографическое описание. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.
33. ГОСТ Р 7.0.99-2018 Реферат и аннотация. Общие требования.
34. ГОСТ 7.32-2001 Правила оформления текстовых документов.
35. ГОСТ 7.80-2000 Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления.
36. ГОСТ Р 21.101-2020 Основные требования к проектной и рабочей документации.
37. ГОСТ 21.501-2018 СПДС Правила выполнения рабочей документации архитектурных и конструктивных решений.
39. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
40. СН 124-72 Указания по строительному проектированию предприятий, зданий и сооружений пищевой промышленности.
41. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - М.: Хлебпродинформ, 2009
42. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2010.
43. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Автор - составитель: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко - К.: ООО «Издво Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2011 -680 с.
44. Сборник рецептур блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2013. - 720 с.

45. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2010. - 296 с
46. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2006. - 717с.
47. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.
48. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5-394-02232-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430422>
49. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой – 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2018. - 208 с. ISBN 978-5-394-02385-9; Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>
50. Аристов О.В. Управление качеством: Учебник / О.В. Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. (Высшее образование: Бакалавриат) М.: НИЦ Инфра-М. - 2020. - 224 с. <https://znanium.com/read?id=353518>
51. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для академического бакалавриата / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – 3-е изд. испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2019. – 264 с. (Серия: Бакалавр. Академический курс); ISBN 978-5-534-05915-1; Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/bezopasnost-pischevoy-produkcii-v-2-ch-chast-1-437177#page/2>
52. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для академического бакалавриата / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – 3-е изд. испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2019. – 161 с. (Серия: Бакалавр. Академический курс); ISBN 978-5-534-05916-8; <https://biblio-online.ru/viewer/bezopasnost-pischevoy-produkcii-v-2-ch-chast-2-437797#page/2>
53. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для бакалавров / Э.А. Арустамов, А.Е. Волощенко, Н.А. Прокопенко, Н.В. Косолапова; Под ред. Э.А. Арустамова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. - 448 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=14562>

54. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Часть 1: учебник для академического бакалавриата / С.В. Белов. - М.: Издательство Юрайт, 2019. – 350 с. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-i-zaschita-okruzhayushey-sredy-tehnosfernaya-bezopasnost-v-2-ch-chast-1-437958#page/1>

55. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Часть 2: учебник для академического бакалавриата / С.В. Белов. - М.: Издательство Юрайт, 2019. – 362 с. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-i-zaschita-okruzhayushey-sredy-tehnosfernaya-bezopasnost-v-2-ch-chast-2-437959#page/1>

56. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание: учеб. Пособие для академического бакалавриата / С.Б. Жабина. – 2-е изд. испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2017. – 264 с. <https://biblio-online.ru/viewer/marketing-produkcii-i-uslug-obshchestvennoe-pitanie-441158#page/2>

57. Никулина, Е.О. Теория, методология, практика проектирования предприятий питания: монография / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова, О.Я. Кольман. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 174 с. - ISBN 978-5-7638-3837-4. – Режим доступа: <https://new.znaniy.com/read?id=342075>

58. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа: <http://znaniy.com/bookread2.php?book=389895>

59. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Главчева С.И., Коваленко Е.И. - Новосиб.: НГТУ, 2011. - 404 с.: ISBN 978-5-7782-1766-9 - Режим доступа: <http://znaniy.com/bookread2.php?book=546647>

60. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г.С. Сологубова. – 3-е изд., испр. и доп. - М: Издательство Юрайт, 2017. – 332 с. <https://biblio-online.ru/viewer/organizaciya-proizvodstva-i-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obshchestvennogo-pitaniya-427592#page/2>

61. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное

пособие / А.М. Петров, 3-е изд. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=939765>

62. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2012. - 272 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-151-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=244930>

63. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с.: ISBN 978-5-394-00699-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430289>

64. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие / Давыдкина И.Б. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-105727-8 (online) - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=899751>

65. Поздняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник - М.: ИНФРА-М, 2012.-271с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-005308-0; Электронно-библиотечная система «znanium.com» <http://znanium.com/bookread.php?book=227413#none>

66. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Зименкова Ф.Н. - Москва: Прометей, 2016. - 168 с. ISBN 978-5-9907123-8-6 - Текст: электронный. - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=557072>

67. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А. Джум, Г.М. Зайко. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>

68. Санитария и гигиена питания: учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2019. – 544 с. (Бакалавриат) - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=1010788>

69. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.]; под ред. А.С. Ратушного - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 240 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-00091-679-7; –

Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=1016432>

70. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

71. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. ISBN 978-5-9776-0219-8; - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=942765>

72. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 376 с., [8] с. цв. ил. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-00091-615-5; – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=983545>

73. Технология продукции общественного питания: Учебно-методическое пособие / Мишина О.Ю. - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=1007786>

74. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания): Учебно-методическое пособие / Мишина О.Ю., Чернышков В.В., Венецианский А.С., Кузнецова Е.А. - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.: ISBN - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=1007767>

75. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров - М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-012812-2; - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=999911>

76. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: Учеб. пособие для вузов / Е.П. Кошевой – 2-е изд. испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2018. – 203 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologicheskoe-oborudovanie-pischevyh-proizvodstv-raschetnyy-praktikum-437174#page/2>

77. Управление качеством продукции на основе принципов ХАССП в предприятиях торговли и общественного питания: коллективная монография / кол. Авторы;

под ред. Г.А. Хаматгалеевой - Москва: РУСАЙНС, 2019. – 174 с. ISBN 978-5-4365-37214-4; <https://www.book.ru/book/933004>

78. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник / под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. - 3 изд., испр. и доп. М: ИНФРА-М, 2018 - 336 с. - <https://znanium.com/read?id=340047>

79. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — 2-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 462 с. - ISBN 978-5-394-03538-8. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358434>

80. Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. Новосиб.: НГТУ, 2016. - 230 с. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=1341>

81. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для бакалавриата и магистратуры / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 349 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-10388-5. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/oborudovanie-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-praktikum-429887#page/1>

82. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для бакалавриата и магистратуры / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-10631-2. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/oborudovanie-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-430950#page/1>

83. Экономика предприятия: учебник / А.С. Паламарчук. — М.: ИНФРА-М, 2018.— 458 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=929666>

Основная надпись для текстовых конструкторских документов (первый лист пояснительной записки выпускной квалификационной работы)

					ВКР. 19.03.04. 16-ТЭФо-1ТПП. ПЗ				
Изм.	Лист	№ докумен	Подпись	Дата					
Разраб.		Иванова И.К.			Проект столовой на 50 мест	Лит.	Лист	Листов	
Провер.		Джум Т.А.				У			
Рук.		Джум Т.А.				Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова			
Н. конт.		Ксенз М.В.							
Утв.		Диянова С.Н.							

Рисунок А.1

Штамп на чертеже

					ВКР. 19.03.04. 18-ТЭФо-1ТПП. ПП (ТС, ЭП, ОС)				
					Проект столовой на 50 мест				
Изм.	Лист	№ докумен	Подпись	Дата					
Разраб.		Иванова И.К.			Столовая	Стадия	Лист	Листов	
Провер.		Джум Т.А.				Д		4	
Т.контр.									
Рук.		Джум Т.А.			План предприятия	Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова			
Н. конт.		Ксенз М.В.							
Утв.		Диянова С.Н.							

Рисунок А.2

Поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса ед.,кг	Примечание
1	СVP10E (Olis, Италия)	Пароконвектомат	2		
2	CF2E6 (Giga, Италия)	Фритюрница	1		
3					
4					
5					
6					

Рисунок А.3

Основные формулы, используемые в технологических расчетах:

1) Количество потребителей

$$N_{\text{ч}} = \frac{P \cdot \varphi \cdot \chi}{100}, \quad (1)$$

где $N_{\text{ч}}$ – количество потребителей – за один час работы зала, чел;

P – число мест в зале предприятия;

φ – оборачиваемость места за час;

χ – загрузка зала, %.

Общее количество потребителей за день или определенный период реализации определяется как сумма за каждый час работы предприятия.

2) Количество блюд

$$n = m \cdot N_{\text{д}} \quad (2)$$

где n – количество блюд за день или за определенный период реализации;

m – коэффициент потребления блюд на одного потребителя зависимости от типа предприятия;

$N_{\text{д}}$ – количество потребителей за день или за определенный период реализации.

3) Количество продуктов

$$G = \frac{g \cdot n}{1000}, \quad (3)$$

где G – количество продуктов одного наименования для приготовления блюда, кг;

g – норма продукта на приготовление единицы изделия (порции блюда, полуфабриката, кулинарного изделия), г;

n – количество блюд, реализуемых предприятием за день.

4) Площадь охлаждаемых помещений, кладовых

$$F = \frac{G\tau \cdot \beta}{q}, \quad (4)$$

где P – площадь помещения, m^2 ;

G – суточный запас продукта, кг;

τ – срок хранения продукта, сутки;

β – коэффициент увеличения площади помещения на проходы;

q – удельная нагрузка на единицу полезной грузовой площади, $кг/м^2$.

5) Расчет площади производственных помещений

$$F = \frac{F_{пол}}{\eta'_y}, \quad (5)$$

где F – общая площадь помещения, m^2 ;

$F_{пол}$ – полезная площадь или площадь, занимаемая всеми видами оборудования, установленного в данном помещении, m^2 ;

η'_y – условный коэффициент использования площади.

6) Фактический коэффициент использования площади

$$\eta' = \frac{F_{пол}}{F_{ком}}, \quad (6)$$

где $F_{пол}$ – полезная площадь помещения, m^2 ;

$F_{ком}$ – компоновочная площадь помещения, m^2

7) Численность производственных работников

По нормам времени

$$N_1 = \sum_1^n \frac{n \cdot t}{3600 \cdot T \cdot \lambda}, \quad (7)$$

где N_1 – численность производственных работников, непосредственно занятых в процессе производства, чел;

n – количество изготавливаемых блюд (изделий) за день, порций, кг, шт.;

t – норма времени на изготовление единицы изделия, мин;

T – продолжительность рабочего дня работника, ч;

λ – коэффициент, учитывающий рост производительности труда.

По нормам выработки (для кондитерских, заготовочных и кулинарных цехов)

$$N_1 = \sum \frac{n_d}{H_v \cdot \lambda} \quad (8)$$

где N_1 – численность производственных работников, непосредственно занятых в процессе производства, чел;

n – количество изготавливаемых изделий или переработанного сырья за день, кг, шт.;

H_v – норма выработки одного работника за рабочий день нормальной производительности, кг, шт.

8) Механическое оборудование

Требуемая производительность машины

$$Q_{тр} = \frac{G}{t_y}, \quad (9)$$

где $Q_{тр}$ – требуемая (расчетная) производительность машин кг/ч, шт./ч;

G – количество продукта или изделия, подвергаемое механической обработке за сутки, смену, кг, шт.;

t_y – условное время работы машины (для механического оборудования от 0,3 до 0,5), ч.

Фактическое время работы машины

$$t_{\phi} = \frac{G}{Q}, \quad (10)$$

где t_{ϕ} – фактическое время работы машины, ч;

G – количество продукта или изделия, подвергаемое механической обработке за сутки, смену, кг, шт.;

Q – производительность принятой машины, кг/ч, шт./ч.

Фактический коэффициент использования оборудования

$$\eta'_{\phi} = \frac{t_{\phi}}{T}, \quad (11)$$

где η'_{ϕ} – фактический коэффициент использования оборудования;

t_{ϕ} – фактическое время работы машины, ч;

T – продолжительность работы цеха, смены, ч.

Количество единиц оборудования расчетной производительности

$$n = \frac{\eta'_{\phi}}{\eta'_{y}}, \quad (12)$$

где n – количество единиц оборудования, шт.;

η'_{ϕ} – фактический коэффициент использования оборудования;

η'_{y} – условный коэффициент использования оборудования (от 0,3 до 0,5).

9) Тепловое оборудование

Объем котлов для варки бульонов

$$V = \sum V_{\text{прод}} + V_{\text{в}} - \sum V_{\text{пром}}, \quad (13)$$

где V – объем котла для варки бульонов, дм^3 ;

$V_{\text{прод}}$ – объем продуктов, используемых для варки, дм^3 ;

$V_{\text{в}}$ – объем воды, дм^3 ;

$V_{\text{пром}}$ – объем промежутков между продуктами, дм^3 .

$$V_{\text{прод}} = \frac{G}{\rho}, \quad (14)$$

где G – масса продукта, кг;

ρ – объемная масса продукта, $\text{кг}/\text{дм}^3$

Объем воды для концентрированного бульона

$$V_{\text{в}} = n_{\text{в}} \cdot G, \quad (15)$$

где $n_{\text{в}}$ – норма воды на 1 кг продукта, дм^3 ;

Объем воды для бульона нормальной концентрации

$$V_{в} = n \cdot V_1, \quad (16)$$

где n – количество блюд изготавливаемых на данном бульоне по меню расчетного дня, шт.;

V_1 – норма воды на одну порцию супа с учетом выкипания, дм^3 .

Объем котлов для варки вторых блюд и гарниров
Объем котлов для варки набухающих продуктов

$$V = V_{n\text{prod}} + V_{в}, \quad (17)$$

Объем котлов для варки набухающих продуктов

$$V = 1,15 \cdot V_{n\text{prod}}, \quad (18)$$

Объем котлов для тушения продуктов

$$V = V_{n\text{prod}}, \quad (19)$$

Площадь жарочной поверхности плиты

$$N_1 = \sum_1^n \frac{n \cdot f}{\varphi}, \quad (20)$$

где F – площадь жарочной поверхности плиты, м^2 ;

n – количество посуды, необходимой для приготовления данного блюда за расчетный час, шт.;

f – площадь, занимаемая единицей наплитной посуды, м^2 ;

φ – оборачиваемость площади жарочной поверхности плиты, занятой посудой за расчетный час

$$\varphi = \frac{60}{t}, \quad (21)$$

где t – продолжительность тепловой обработки продукта, мин.

Общая площадь жарочной поверхности плиты

$$F_{\text{общ}} = 1,3 \cdot F, \quad (22)$$

где $F_{\text{общ}}$ – площадь жарочной поверхности плиты с учетом неучтенных операций и различной конфигурации днища посуды, м^2 ;

1,3 – коэффициент увеличения площади.

Расчет пекарных и жарочных шкафов

$$Q = \frac{n_1 \cdot g \cdot n_2 \cdot n_3 \cdot 60}{\tau}, \quad (23)$$

где Q – производительность пекарного (жарочного) шкафа по данному виду изделий, кг/ч, шт./ч;

n_1 – количество изделий на одном листе, шт., кг;

g – масса одной штуки изделия, кг;

n_2 – количество листов, находящихся одновременно в камере шкафа, шт.;

n_3 – количество камер в шкафу, шт.;

τ – время подорожота, равное сумме времени на загрузку шкафа, выпечку (жарку) и выгрузку изделий, мин

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра _____

Допустить к защите
Зав. кафедрой _____
« ____ » _____ 20__ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА БАКАЛАВРА

Направление подготовки _____

Направленность (профиль) программы « _____ »

Тема « _____ »

Выполнила обучающаяся _ курса _____ формы обучения

Научный руководитель

(подпись)

Автор

(подпись)

Краснодар 20__

АННОТАЦИЯ

на выпускную квалификационную работу бакалавра

обучающейся ___ курса _____ формы обучения

факультета экономики, менеджмента и торговли,

направления подготовки _____,

направленность (профиль) программы «_____»

Тема «_____».

Научный руководитель _____.

Объем и структура ВКР: работа состоит из введения, четырех разделов, заключения, списка использованных источников, включающего ___ источник, выполнена на ___ страницах, содержит ___ таблицы, ___ приложений, ___ листах графической части.

Ключевые слова и словосочетания: _____, НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ, ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА, ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ РАБОТНИКИ, СЫРЬЕ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА, ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА, КОМПОНОВОЧНОЕ РЕШЕНИЕ, ТОВАРООБОРОТ, БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цель работы: обосновать возможность для введения в эксплуатацию нового предприятия – _____, а так же на базе разработанной производственной программы рассчитать и подобрать необходимое материально-техническое обеспечение данного предприятия

Методы, использованные при разработке темы исследования: анализ научно-методической литературы, нормативный, экономико-математический, метод компьютерной обработки данных, органолептический, физико-химический, моделирование, графический.

Результаты исследования ВКР: приведены нормативные ссылки, разработана производственная программа _____, выполнены технологические расчеты производственных работников, торгово-технологического оборудования, площадей цехов и экономических показателей. Описаны вопросы организации производства, контроля качества продукции, санитарно-технического обеспечения и безопасности жизнедеятельности.

ANNOTATION
for the final qualifying work of a bachelor

___-th year students of extramural education under the accelerated program on the basis of specialized secondary professional education faculty of economics, management and trade, preparation of the direction _____,
focus (profile) " _____ "

Theme of work: " _____ "

Scientific adviser: _____

Scope and structure of FQW: the work consists of an explanatory note including ___ p., tables ___ sources ___ supplement ___ and the illustrative part of the final qualifying work (bachelor's) ___ A1 format sheets, ___ A2 format sheet.

Key words and phrases:

_____, NORMATIVE LINKS, PRODUCTION PROGRAM, PRODUCTION WORKERS, RAW MATERIALS, TECHNOLOGICAL SCHEME, ORGANIZATION OF PRODUCTION, TECHNOLOGICAL EQUIPMENT, QUALITY CONTROL, COMPOSITION SOLUTION, COMMODITY TURNOVER, LIFE SAFETY

Purpose of work: substantiate the possibility of creating a new enterprise - _____, as well as, on the basis of the developed production program, calculate and select the necessary material and technical support for this enterprise

Methods that were used to develop the research theme: analysis of scientific and methodological literature, normative, economic and mathematical, method of computer data processing, organoleptic, physico-chemical, modeling, graphic

Results of the FQW: used normative links, the production program of the _____ has been developed, technological calculations of production workers, trade and technological equipment, workshop areas and economic indicators were performed. The issues of the organization of production, quality control of products, sanitary-technical support and life safety are described.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента
и торговли

Кафедра _____

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой _____ Е.Н. Губа
(подпись, дата)

Задание для выпускной квалификационной работы бакалавра

обучающегося __ курса _____ формы обучения

по направлению подготовки _____,
направленность (профиль) программы «_____»

1. Тема работы «_____» утверждена распоряжением по Краснодарскому филиалу РЭУ им. Г.В. Плеханова № _____ от __.__.20__ г.
2. Срок представления обучающимся работы на кафедру __.__.20__ г.
3. Календарный план:

Наименование разделов и подразделов выпускной квалификационной работы	Срок выполнения		Подпись руководителя
	по плану	фактически	
Введение			
1 Нормативные ссылки			
2 Организационно-технологические расчеты			
3 Экономические расчеты			
4 Безопасность жизнедеятельности			
Заключение			

Объем пояснительной записки выпускной квалификационной работы 50-70 страниц компьютерного текста.

Объем графической части:

1. План предприятия – 1-2 листа, формат А1.
2. Техничко-технологическая карта – 1 лист, формат А1.
3. Организационно-технологическая схема цеха – 1 лист, формат А2.
4. Основные экономические показатели – 1 лист, формат А1.

Общее количество листов графической части ВКР 4-5.

Научный руководитель, к.т.н., доцент _____
(подпись) (ФИО)

Задание принял к исполнению _____
(подпись) (ФИО)

__.__.20__ г.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

для студентов приема 2020 г.

1. Разработка пищевых добавок с использованием плодов субтропических и тропических культур для геродиетического питания
2. Разработка биологически пищевых рационов активной добавки из выжимок тыквы для витаминизации
3. Расширение рецептур сладких блюд с использованием бифидобактерий
4. Использование молочно-растительного сырья для оптимизации химического состава кулинарной продукции
5. Разработка рецептур и технологий продуктов функционального назначения для детей школьного возраста
6. Разработка рецептур и технологий продуктов функционального назначения применением порошкообразных молочно-растительных полуфабрикатов
7. Разработка рецептур и оценка потребительских свойств оладий из гречневой рисовой муки
8. Разработки новых технологий бисквитного полуфабриката с добавлением гречневой муки
9. Использование новых технологий на нетрадиционном сырье в производстве десертов
10. Проект ресторана украинской кухни высшего на 70 посадочных мест
11. Проект шашлычной на 80 мест
12. Проект пиццерии на 100 мест
13. Проект комбината питания на 80 мест пансионата
14. Проект ресторана с венгерской кухней на 92 места
15. Проект кафе с мексиканской кухней на 50 мест
16. Проект кафе с вьетнамской кухней на 60 мест
17. Проект кафе кондитерской на 100 мест продукции в кондитерском цехе
18. Проект ресторана мясной кухни на 100 мест
19. Проект офисного кафе 75 (80, 100) мест с самообслуживанием
20. Проект ресторана рыбной кухни на 75 мест
21. Проект ресторана средиземноморской кухни на 100 мест
22. Проект кафе-клуб на 50 мест
23. Проект бара на 100 мест
24. Проект диетической столовой на 75 мест
25. Проект пивного бара на 50 мест

26. Проект закусочной общего типа на 50 мест
27. Проект ресторана на 75 мест
28. Проект закусочной на 55 мест и чайной на 36 мест
29. Проект ресторана белорусской кухни на 150 мест
30. Проект блинной на 40 мест.
31. Проект ресторана кавказской кухни на 50 мест
32. Проект ресторана узбекской кухни на 82 места и кальянной на 20 мест
33. Проект лечебно-профилактической столовой на 100 мест
34. Проект пищеблока на 200 мест при школ
35. Проект столовой на 100 мест детского оздоровительного комплекса
36. Проект семейного ресторана на 60 мест
37. Проект ресторана при железнодорожном вокзале на 50 мест, на 150 мест
38. Проект пиццерии на 75 мест
39. Проект столовой на 150 мест, работающей вечером по типу ресторана
40. Проект кафе на 75 (150) мест
41. Проект кофейни на 40 мест
42. Проект кафе на 32 посадочных места в культурно-спортивном комплексе
43. Проект ресторана итальянской кухни на 100 мест
44. Проект ресторана японской кухни на 60 мест
45. Проект пивного ресторана на 190 мест при гостинице
46. Проект ресторана японской кухни на 60 мест
47. Проект пивного ресторана на 190 мест при гостинице
48. Проект школьной столовой на 70 мест
49. Проект тематического кафе на 54 (75,84,92) места
50. Проект мясного ресторана на 150 мест
51. Проект пищеблока на 200 мест санаторно-оздоровительного комплекса
52. Проект детского кафе на 60 мест
53. Проект ресторана на 80 мест
54. Проект ресторана абхазской кухни на 300 мест
55. Проект ресторана болгарской кухни на 100 мест
56. Проект рабочей столовой при промышленном предприятии на 200 мест
57. Проект столовой при административном учреждении на 150 мест
58. Проект суши-бара на 50 мест
59. Проект кафе-молодежного на 75 мест
60. Проект ресторана русской кухни на 100 мест
61. Проект ресторана мясной кухни на 80 мест
62. Проект рыбного ресторана на 100 (80) мест
63. Проект общедоступной столовой на 100 (170, 200) мест
63. Проект шашлычной на 60 мест
65. Проект ресторана с немецкой кухней на 50 мест
66. Проект кафе кубанской кухни на 100 мест
67. Проект ресторана славянской кухни на 150 мест

68. Проект комплексного предприятия-фитобара с бутербродной на 70 мест
торгово-развлекательном комплексе

**Перечень рекомендуемой литературы
для подготовки к государственной итоговой аттестации
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания, направленность (профиль)
программы «Технология и организация ресторанного дела»**

для студентов приема 2020 г.

Основная литература:

1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=387355>
2. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - 2-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2020. - 144 с. - ISBN 978-5-394-03486-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=431813>
3. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 544 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=432239>
4. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=393847>

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/
2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>

6. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях <http://docs.cntd.ru/document/gost-30494-2011>

7. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания <http://docs.cntd.ru/document/1200111506>

8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>

9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>

13. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>

14. ГОСТ Р 21.1101-2013 Система проектной документации для строительства (СПДС). Основные требования к проектной и рабочей документации (с Поправкой) <http://docs.cntd.ru/document/1200104690>

15. ГОСТ 2.105-95 Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам. <http://docs.cntd.ru/document/1200001260>

16. ГОСТ 2.109-73 (изм. № 11 от 01.09.2006) Единая система конструкторской документации. Основные требования к чертежам. <http://docs.cntd.ru/document/1200001992>

17. ГОСТ 2.004 - 88 Единая система конструкторской документации. Общие требования к выполнению конструкторских и технологических документов на печатающих и графических устройствах вывода ЭВМ. <http://docs.cntd.ru/document/1200001987>

18. ГОСТ 2.302 - 68 Единая система конструкторской документации. Масштабы. <http://docs.cntd.ru/document/1200006583>

19. ГОСТ 2.303-68. Единая система конструкторской документации. Линии. <http://docs.cntd.ru/document/1200003502>

20. ГОСТ 2.305-2008 Единая система конструкторской документации. Изображения - виды, разрезы, сечения. <http://docs.cntd.ru/document/1200069435>

21. ГОСТ 2.307-2011 Единая система конструкторской документации. Нанесение размеров и предельных отклонений. <http://docs.cntd.ru/document/1200086238>
22. ГОСТ 7.1-2003 СИБИД Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления. <http://docs.cntd.ru/document/1200034383>
23. ГОСТ 7.9-95 Реферат и аннотация. Общие требования. <http://docs.cntd.ru/document/1200004585>
24. ГОСТ 7.32-2001 Правила оформления текстовых документов. <http://docs.cntd.ru/document/gost-7-32-2001-sibid>
25. ГОСТ 7.80-2000 Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления. <http://docs.cntd.ru/document/1200006960>
26. ГОСТ 21.101-97 СПДС Основные требования к проектной и рабочей документации. <http://docs.cntd.ru/document/1200000429>
27. ГОСТ 21.501-93 «СПДС Правила выполнения архитектурно-строительных рабочих чертежей». <http://docs.cntd.ru/document/gost-21-501-93-spds>
28. ГОСТ 21.508-93 СПДС Правила выполнения рабочей документации генеральных планов предприятий, сооружений и жилищно-гражданских объектов. <http://docs.cntd.ru/document/901700528>
29. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. <http://docs.cntd.ru/document/1200035978>
30. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), от 28.05.2010, № 299. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902249109>
31. СП 56.13330.2011 Производственные здания. Актуализированная редакция СНиП 31-03-2001 (с Изменениями N 1, 2, 3) <http://docs.cntd.ru/document/1200085105>
32. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>
33. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902113767>
34. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901798042>
35. СанПиН 2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901836057>

36. СанПиН 2.2.4.1294-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных общественных помещений». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901860667>

37. СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/456088413>

38. СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420223924>

39. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901865877>

Дополнительная литература:

1. Аристов О.В. Управление качеством: Учебник / О.В. Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. (Высшее образование: Бакалавриат) М.: НИЦ Инфра-М. - 2020. - 224 с. <https://znanium.com/read?id=353518>

2. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для бакалавров / Э.А. Арустамов, А.Е. Волощенко, Н.А. Прокопенко, Н.В. Косолапова; Под ред. Э.А. Арустамова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 446 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358204>

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=431842>

4. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров - М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-012812-2; - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=333159>

5. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой – 4-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация “Дашков и К”, 2020. - 208 с. ISBN 978-5-394-02385-9; Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358427>

6. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL:

7. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под. ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=431694>

8. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=360309>

9. Григорян Е.С. Маркетинг в общественном питании : учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. - Москва : ИНФРА-М, 2021. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025220. - ISBN 978-5-16-015320-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=374038>

10. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=429561>

11. Давыдкина И.Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие / И.Б. Давыдкина - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-105727-8 (online) - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=36809>

12. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=363431>

13. Джум Т. А. Санитария и гигиена питания: учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2019. – 544 с. (Бакалавриат) - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=339161>

14. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=398594>

15. Докторов, А. В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - Москва : Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2012. - 272 с.: ил.; . - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-151-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=278091>

16. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 8-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 816 с. - ISBN 978-5-394-05093-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=430186>

17. Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф.Н. Зименкова. - Москва: Прометей, 2016. - 168 с. ISBN 978-5-9907123-8-6 - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=278730>

18. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 576 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0905-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=422430>

19. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 376 с., [8] с. цв. ил. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-00091-615-5; – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=329760>

20. Мишина О.Ю. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания): Учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина, В.В. Чернышков, А.С. Венецианский, Е.А. Кузнецова - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.: ISBN - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=335726>

21. Мишина О.Ю. Технология продукции общественного питания: Учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.: - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=335728>

22. Никулина Е.О. Теория, методология, практика проектирования предприятий питания: монография / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова, О.Я. Кольман. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 174 с. - ISBN 978-5-7638-3837-4. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=342075>

23. Паламарчук А.С. Экономика предприятия: учебник / А.С. Паламарчук. — М.: ИНФРА-М, 2018.— 458 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=300523>

24. Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости : учебное пособие / А.М. Петров. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2022. — 270 с. - ISBN 978-5-906923-72-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=392062>

25. Поздняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) / В.М. Поздняковский: Учебник - М.: ИНФРА-М, 2012.-271с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-005308-0; Электронно-библиотечная система «znanium.com» <https://znanium.com/bookread.php?book=227413#none>

26. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=418995>

27. Фридман А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — 2-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 462 с. - ISBN 978-5-394-03538-8. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358434>

28. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 576 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0905-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=422430>

29. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. — 2-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 334 с. - ISBN 978-5-394-03562-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=358503>

30. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. - Новосиб.: НГТУ, 2016. - 230 с. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=1341>

Перечень информационно-справочных систем

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия);
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия);
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>;
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <http://kodeks.systems.ru/>;
5. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации <http://docs.cntd.ru/>;
6. Инженерный справочник токсичности веществ <https://dpva.ru/Guide/GuideMatherials/>;
7. Инженерный справочник физических свойств веществ <https://dpva.ru/Guide/GuideMatherials/>;
8. Справочник физических свойств веществ <http://thermalinfo.ru/>;
9. Справочник химических свойств веществ <http://thermalinfo.ru/>.

Перечень электронно- образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека eLibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>

Перечень профессиональных баз данных

1. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus/>;
2. Исследовательская база данных EBSCO <https://www.ebsco.com/>;
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>;
5. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по

- техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)
<https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>;
6. База книг и публикаций Электронной библиотеки «Наука и Техника»
<http://www.n-t.ru>;
 7. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС)
<http://www.rags.ru/gosts/2874/>;
 8. Каталог государственных стандартов РФ <https://www.rags.ru/>;
 9. Всероссийская коллекция микроорганизмов <http://www.vkm.ru/rus/>;
 10. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)
<http://www.gost.ru>
 11. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС)
<http://www.rags.ru/gosts/2874/>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения материалов по практике

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – www.oopht.ru
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-i-engineering-mieniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/
6. Рестораны Москвы – www.menu.ru
7. Восточные кухни – www.susi.ru
8. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>
9. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>
10. Журнал «Ресторанные ведомости» <https://restoved.ru>