

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР
А.В. Бурмистров

«23» _____ 10 _____ 2017 г.

ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки	<u>19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»</u>
Профиль подготовки	<u>Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий</u> Квалификация (степень) выпускника <u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная, заочная</u>
Институт, факультет	<u>Институт пищевых производств и биотехнологии, факультет пищевых технологий</u>
Кафедра-разработчик рабочей программы:	<u>кафедра технологии пищевых производств</u>

Казань, 2017 г.

Программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от (№1332 от 12.11.2015) по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и в соответствии Положением об итоговой государственной аттестации по образовательным программам высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета и программ магистратуры ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет». Для студентов набора 2016 года.

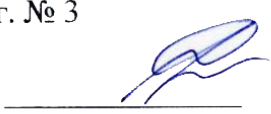
доцент



Н.К.Романова

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры _____,
протокол от 10 октября 2017 г. № 3

Зав. кафедрой



О.А.Решетник

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания методической комиссии факультета пищевых технологий от
«23» октября 2017 г. № 3

Председатель комиссии, профессор



А.С.Сироткин

Начальник УМЦ



Л.А.Китаева

1. Цели государственной итоговой аттестации (ГИА)

Целями ГИА являются:

- а) систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний, практических, профессиональных умений и навыков выпускников;
- б) развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладения методикой исследования при решении проблем и вопросов, обозначенных в выпускной квалификационной работе;
- в) определение степени готовности выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия уровня его подготовки требованиям ФГОС ВО.

2. Место ГИА в структуре ООП

ГИА является завершающим этапом реализации ООП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по профилю подготовки «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» и включает в себя защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты. Общая продолжительность ГИА составляет 6 недель у очной и заочной формы обучения.

3. Компетенции, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы

В результате освоения ООП выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по программе подготовки «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий», должен обладать следующими компетенциями:

общекультурными (ОК):

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

общепрофессиональными (ОПК):

- 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-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

профессиональными:

в области производственно-технологической деятельности:

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-1);

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-2);

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 (ПК-3);

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-4);

способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

в области организационно-управленческой деятельности:

способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

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-8);

готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

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-10);

способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

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-12);

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-13);

способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

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-17);

готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);

в области научно-исследовательской деятельности:

способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

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 (ПК-26);

в области проектной деятельности:

способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

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-28);

готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);

в области маркетинговой деятельности:

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-30);

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-31);

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-32);

способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

4. Программа государственного экзамена

В ООП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по профилю подготовки «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» государственный экзамен по ООП не предусмотрен.

5. Требования к выпускным квалификационным работам (ВКР)

5.1 Цели и задачи ВКР

Выпускная квалификационная работа выпускника – это самостоятельная работа обучающегося, отражающая его практическую и теоретическую направленность к выполнению профессиональных задач, определенных ФГОС ВО.

ВКР является заключительным этапом проведения государственных аттестационных испытаний и ставит следующие цели:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний, практических, профессиональных умений и навыков выпускников;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладения методикой исследования при решении проблем и вопросов обозначенных в ВКР;
- определение степени готовности выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия уровня его подготовки требованиям ФГОС ВО.

Для реализации поставленных целей бакалавр в процессе выполнения ВКР должен решить следующие задачи:

- 1) обосновать актуальность выбранной темы, ее ценность и значение для предприятий общественного питания
- 2) изучить теоретические положения, нормативно-техническую документацию, статистические материалы, справочную и научную литературу по избранной теме;
- 3) изучить технологические процессы, организацию производства и обслуживания на предприятии в целом;

- 4) провести анализ эффективности организации производства (технологического процесса), его влияние на эффективность работы организации;
- 5) изложить свою точку зрения по дискуссионным вопросам, относящимся к теме квалификационной работы;
- 6) провести анализ полученных данных, используя соответствующие методы исследований и анализа информации;
- 7) дать оценку выполнения поставленных задач, доказать достоверность полученных результатов (характеристик, параметров), сравнить данные исследований с результатами известных работ;
- 8) сделать выводы и разработать рекомендации на основе проведенного исследования;
- 9) оформить квалификационную работу в соответствии с нормативными требованиями, предъявляемыми к подобного рода работам.

5.2 Общие требования к ВКР

ВКР бакалавра может быть исследовательского, проектного или комбинированного типа и проводится по заданию выпускающей кафедры или рекомендации организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой программы.

ВКР исследовательского типа в качестве основного результата может содержать научное исследование или часть научного исследования по тематикам научно-исследовательской работы выпускающей кафедры.

ВКР проектного типа в качестве основного результата может представлять расчетную часть и рекомендации по проектированию или реконструкции предприятия общественного питания.

ВКР комбинированного типа в качестве основного результата может содержать часть научного исследования и/или расчетную часть и рекомендации по расширению ассортимента и/или совершенствованию рецептур и технологических процессов на предприятиях общественного питания или рекомендации по производственно-технологической, организационно-управленческой или маркетинговой деятельности предприятия.

Выпускная квалификационная работа выпускника должна отвечать следующим требованиям:

- носить научно-исследовательский или проектный характер;
- тема работы должна быть актуальной, ее цели и задачи должны быть тесно связаны с решением проблем исследования;
- отражать наличие умений выпускника самостоятельно собирать, систематизировать материалы практики и анализировать сложившуюся ситуацию (тенденцию) в практике или в данной сфере общественных отношений и деятельности;
- иметь четкую структуру, завершенность, отвечать требованиям логичного, последовательного изложения материала, обоснованности сделанных выводов и предложений;
- положения, выводы и рекомендации выпускной квалификационной работы (проекта) должны опираться на новейшие статистические данные, действующие нормативные акты, достижения науки и результаты практики; иметь расчетно-аналитическую часть и др.;
- содержать теоретические положения, самостоятельные выводы и рекомендации;
- иметь достоверные цитируемые источники.

В целом структура, содержание, объем работы, последовательность ее выполнения, правила и требования к ее оформлению определены методическими указаниями, подготовленными на выпускающей кафедре.

5.3 Требования к содержанию основной части ВКР

ВКР должна представлять собой законченную работу, содержащую решение теоретической или практической задачи, иметь внутреннее единство и свидетельствовать о способности автора к выполнению самостоятельной научно-исследовательской, проектной, производственно-технологической, организационно-управленческой или маркетинговой работы с использованием теоретических знаний и практических навыков.

ВКР должна удовлетворять одному из следующих требований:

- содержать научно-практические результаты, использование которых в совокупности обеспечивают решение прикладной задачи в области пищевых технологий;
- содержать новые теоретические и (или) экспериментальные результаты, совокупность которых имеет существенное значение в решении проблемы здорового питания населения.

Дипломная работа (проект) должна отражать умение автора кратко, логично и аргументировано излагать материал, ее оформление должно соответствовать правилам оформления ВКР.

ВКР должна быть представлена в виде пояснительной записки и иллюстрационного материала. Текстовый материал – не менее 60 страниц, графическая часть – 5 листов формата А1.

Общий объем ВКР не должен превышать 120 страниц. Количество графических документов определяется заданием на работу. Соотношение между объемами отдельных частей работы устанавливает руководитель совместно с бакалавром.

Рекомендуемая структура ВКР проектного типа:

1. Титульный лист
2. Задание
3. Лист нормоконтролера
4. Календарный план выполнения ВКР
5. Реферат
6. Перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов
7. Содержание с постраничной разметкой
8. Введение
9. Техничко-экономическое обоснование проекта
10. Организационная часть
11. Технологическая часть
12. Безопасность и экологичность проекта
13. Экономическая часть
14. Выводы (отражающие результат проделанной работы и возможность ее внедрения или опубликования);
15. Библиографический список
16. Приложения

Рекомендуемая структура ВКР исследовательского типа:

1. Титульный лист
2. Задание
3. Лист нормоконтролера
4. Календарный план выполнения ВКР
5. Реферат
6. Перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов
7. Содержание с постраничной разметкой
8. Введение
9. Аналитический обзор
10. Цели и задачи исследований
11. Экспериментальная часть
12. Безопасность и экологичность работы

13. Экономическая часть
14. Выводы (отражающие результат проделанной работы и возможность ее внедрения или опубликования);
15. Библиографический список
16. Приложения

Рекомендуемая структура ВКР комбинированного типа:

1. Титульный лист
2. Задание
3. Лист нормоконтролера
4. Календарный план выполнения ВКР
5. Реферат
6. Перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов
7. Содержание с постраничной разметкой
8. Введение
9. Техничко-экономическое обоснование работы-проекта
10. Организационная часть
11. Экспериментальная часть
12. Технологическая часть
13. Безопасность и экологичность работы
14. Экономическая часть
15. Выводы (отражающие результат проделанной работы и возможность ее внедрения или опубликования);
16. Библиографический список
17. Приложения

Титульный лист содержит полное наименование вуза и кафедры; фамилию, имя, отчество автора; название работы; шифр и наименование направления и профиля подготовки бакалавра; ученую степень, звание, фамилию, имя, отчество научного руководителя и/или консультанта, город и год.

Задание на ВКР, составленное в соответствии с требованиями кафедры, выдается студенту научным руководителем работы.

В соответствующем разделе задания указан график выполнения ВКР. Студенты, не уложившиеся в график и не представившие выпускную работу в сроки, указанные в задании, не допускаются к защите.

Реферат должен содержать следующую информацию:

- сведения об объеме работы (общее количество страниц, количество рисунков, количество таблиц, количество страниц приложений);
- перечень ключевых слов, характеризующих содержание ВКР, включающий от 10 до 15 слов в именительном падеже, расположенных в строку через запятые;
- текст реферата (должен содержать сокращенное изложение содержания работы и написан так, чтобы, прочитав его, можно было судить о содержании и уровне ее выполнения).

Содержание с постраничной разметкой. В содержание включают названия всех разделов, подразделов и пунктов (если они имеют название) с указанием номера страницы, с которой они начинаются. Титульный лист, задание, реферат в раздел «Содержание» не включают.

Перечень сокращений, условных обозначений символов, единиц и терминов. Сокращения, условные обозначения, символы, термины, которые встречаются в пояснительной записке более трех раз, должны быть представлены в виде отдельного перечня. Перечень необходимо располагать столбцом, в котором слева приводится символ, а справа – его детальная расшифровка.

Введение представляет собой краткую аннотацию и содержит освещение степени работанности данной проблемы, изложение того нового, что вносится автором в предмет исследования. Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, определяются цель и задачи исследования.

Студенту следует иметь в виду, что введение читается первым из всех разделов ВКР всеми заинтересованными лицами, и по нему создается представление о работе.

Аналитический обзор должен содержать оценку и анализ современного состояния решаемой научно-исследовательской задачи, обоснование и исходные данные для разработки темы.

Экспериментальная часть включает материалы и методы исследований, результаты собственных исследований и их анализ. Автор работы должен дать оценку выполнения поставленных задач, доказать достоверность полученных результатов (характеристик, параметров), сравнить данные исследований с результатами известных работ. Здесь же можно описать новые методы и/или технологии, использованные при проведении экспериментальных исследований.

Технико-экономическое обоснование работы-проекта включает характеристику административно-территориального расположения предприятия; характеристику предприятия в соответствии с его типом; режим работы; приемы, используемые для рекламы предприятия.

Организационная часть рассматривает вопросы организации производства и обслуживания на проектируемом (реконструированном) предприятии.

Технологическая часть включает производственную программу предприятия, расчет общего количества потребителей, количества блюд, на основе которого составляется план-меню; расчет численности производственного персонала, необходимого оборудования и площадей цехов; определение общей площади предприятия.

Безопасность и экологичность проекта (работы) рассматривает возможные риски и безопасность труда на проектируемом предприятии общественного питания.

Экономическая часть включает расчеты, подтверждающие целесообразность проектирования предприятия или затраты на изготовление разрабатываемого продукта.

Выводы должны отражать итоги работы, выполненной в соответствии с поставленными целью и задачами.

Библиографический список должен содержать перечень источников литературы, использованных при выполнении ВКР, расположенных в алфавитном порядке на русском, на иностранных языках, адреса в интернете.

При написании работы студент обязан давать ссылки на авторов и источник, из которого он заимствует материалы или отдельные результаты.

Библиографический список должен содержать не менее 30 источников. Оформление производится в соответствии с ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись».

Приложения содержат материалы, которые не включены в основную часть, в частности:

- материалы, дополняющие основную часть работы;
- нормативные и справочные данные, технологические, технико-технологические карты, схемы;
- таблицы, графики, диаграммы, программы описания алгоритмов и программ задач, решаемых на ЭВМ, применяемые в процессе выполнения ВКР и др.

5.4 Требования к тематике ВКР

Тематика ВКР разрабатывается выпускающей кафедрой, рассматривается и утверждается на заседании кафедры, а затем утверждается Ученым советом института. Перечень тем ВКР ежегодно обновляется и корректируется.

6. Оценочные средства для проведения ГИА

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

Полный перечень оценочных средств представлен в фонде оценочных средств для ГИА.

7. Информационно-методическое обеспечение ГИА

Для выполнения ВКР в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

6.1 Основная литература

№	Основные источники информации	Кол-во экз.
1.	Романова Н.К. Дипломное проектирование для бакалавров направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания: учеб. пособие / Казанский нац. исслед. технол. ун-т. — Казань : КНИТУ, 2016. — 152 с.	70 экз. в УНИЦ КНИТУ http://ft.kstu.ru/ft/Romanova-diplomnoe_proektirovanie_dlya_bakalavrov.pdf .
2.	Петухова, Е.В. Пищевая микробиология : учеб. пособие / Казанский нац. исслед. технол. ун-т. — 2. — Казань : КНИТУ, 2014. — 117 с. : ил. — Библиогр.: с.114-115 (40 назв.) — ISBN 978-5-7882-1594-5	70 экз. в УНИЦ КНИТУ <URL: http://ft.kstu.ru/ft/Petukhova-pishchevaya.pdf >.
3.	Шагинурова, Гузель Ибрагимовна. Техническая микробиология : учебно-методич. пособие / Казан. гос. технол. ун-т. — 1. — Казань : КНИТУ, 2010. — 122 с.	48 экз. в УНИЦ КНИТУ http://ft.kstu.ru/ft/978-5-7882-XXX-Shaginurova_Perushkina_Ippolitov-TM.pdf
4.	Черемушкина И. В., Попова Н. Н., Щетилина И. П. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : микробиологические аспекты: учебное пособие. Ч. 1 Воронежский государственный университет инженерных технологий • 2013 год • 99 страниц	ЭБС «КнигаФонд» www.knigafund.ru Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ http://www.knigafund.ru/books/180119
5.	Рубина Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 240 с.	ЭБС «Знание» www.znaniyum.com Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ http://znaniyum.com/catalog.php?bookinfo=374832
6.	Позняковский, В.М. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие : Сибирское университетское издательство, 2007 КнигаФонд .	ЭБС «КнигаФонд» www.knigafund.ru Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ http://www.knigafund.ru/books/17204 >
7.	Добрынина, А.Ф. Физико-химические основы анализа пищи [Учебники] : учеб.-метод. пособие / Казан. гос. технол. ун-т. — Казань, 2010. — 78 с.	71 экз. в УНИЦ КНИТУ <URL: http://ft.kstu.ru/ft/978-5-7882-0850-3-Dobrynina_Analiz-pishi.pdf >.

8.	Цопкало Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании/Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новоси�.: НГТУ, 2016. - 230 с.	ЭБС «Знание» http://znanium.com Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ http://znanium.com/bookread2.php?book=548142
9.	Попова Н.Н. Основы рационального питания: учеб. пособие.-Воронеж, ВГУИТ,2013.- 106 с.	ЭБС «Лань» http://e.lanbook.com/book/71654 Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ
10.	Степычева Н.В. Разработка функциональных продуктов питания. Ч. 1. Научные основы создания продуктов функционального питания / ИГХТУ, Иваново, 2012.-80 с.	ЭБС «Лань» https://e.lanbook.com/reader/book/4542/#1 Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ
11.	Степычева Н.В. Разработка функциональных продуктов питания. Ч.2. Практические аспекты создания продуктов функционального питания /ИГХТУ, Иваново, 2013.-123 с.	ЭБС «Лань» https://e.lanbook.com/reader/book/64139/#1 Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ
12.	Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд / Казан. гос. технол. ун-т. – Казань, 2010.-92с.	70 экз. в УНИЦ КНИТУ
13.	Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки: учеб.-метод. пособие / Н.К. Романова, С.В. Китаевская. — Казань, КГТУ, 2010. — 80с.	70 экз. в УНИЦ КНИТУ
14.	Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.	ЭБС Znanium.com http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=504888 Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ
15.	Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр, 2008. - 557 с.	ЭБС Znanium.com http://znanium.com/bookread2.php?book=144336 Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ
16.	Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.	ЭБС Znanium.com http://znanium.com/bookread2.php?book=493230 Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ
17.	Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.К. Романова, С.В. Китаевская. О.А.Решетник и др. / Казан. нац. исслед. технол. ун-т. — Казань, 2011. — 312 с	70 экз в УНИЦ КНИТУ
18.	Романова, Наталья Константиновна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Учебники] : учеб. пособие / Н.К. Романова, Е.С. Селю, О.А. Решетник ; Казанский нац. исслед. технол. ун-т. — Казань : Изд-во КНИТУ, 2016. — 94 с	70 экз в УНИЦ КНИТУ : http://ft.kstu.ru/ft/Romanova-Organizatsiya_proizvodstva_i_obslyzhivaniya_na_pred_obschestv_pitaniya.pdf >.

19.	Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с	ЭБС Znanium.com http://znanium.com/bookread2.php?book=389895 Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ
20.	Главчева С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания/ГлавчеваС.И., КоваленкоЕ.И. - Новосиби.: НГТУ, 2011. - 404 с.	ЭБС Znanium.com http://znanium.com/bookread2.php?book=546647 Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ

6.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

№	Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
1.	Мудрецова-Висс, Клавдия Алексеевна. Микробиология, санитария и гигиена [Учебники] : учеб. для студ. вузов, обуч. по спец. 2001 "Товароведение и экспертиза товаров" .— М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2008 .— 400 с.	15 экз. в УНИЦ КНИТУ <URL: http://znanium.com/go.php?id=239995 >.
2.	Кутырев, Г.А. Контроль качества продуктов питания : учеб. пособие / Казан. нац. исслед. технол. ун-т .— 2 .— Казань : КНИТУ, 2012 .— 84 с.	ЭБС УНИЦ КНИТУ www.kstu.ru Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ http://www.kstu.ru/ft/kutyrev-kontrol.pdf
3.	Меняйло Л. Н. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья/МеняйлоЛ.Н., БатуринаИ.А., Веретнова О.Ю. и др. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 212 с.	ЭБС «Знание» http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=550153 Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ
4.	Австриевских А.Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения/ Австриевских А.Н., Вековцев А.А., Позняковский В.М.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 428 с.	ЭБС «IPRbooks» http://www.iprbookshop.ru/5584 Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ
5.	Сычева О. В. Основы рационального питания : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80с.	ЭБС «Знание» http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=514526 Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ
6.	Ратушный А. С.Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.	ЭБС «Знание» http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=520513 Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ
7.	Учет и контроль в общественном питании : Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. — 2-е изд., испр. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2015. — 695 с.	ЭБС Znanium.com http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512166 Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ
8.	Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В.	ЭБС Znanium.com http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=4

	Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с.	30602 Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ
9.	Башин Ю. Б. Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В.Телепченкова - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 126 с.	http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=502139
10.	Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 379 с.	ЭБС «Юрайт» https://www.biblio-online.ru/book/43E2FEAC-1386-4373-B1D8-D40E1B0921EA Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ
11.	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с.	ЭБС Znanium.com http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131 Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ
12.	Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону : Феникс, 2011. – 373 с.	1 экз в УНИЦ КНИТУ
13.	Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. – 318 с.	1 экз в УНИЦ КНИТУ
14.	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Учебники] : учеб. пособие для образоват. учрежд., реализующих программы начал. профессион. образования .— 13-е изд., стереотип. — М. : Академия, 2015 .— 432 с..	1 экз в УНИЦ КНИТУ
15.	Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.— М. : Кнорус, 2013— 321 с.	1 экз в УНИЦ КНИТУ
16.	Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум / Венецианский А.С., Косян С.Б., Мамахай А.К. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с.	ЭБС Znanium.com http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=624329 Доступ из любой точки Интернета после регистрации IP-адресов КНИТУ
17.	Хохлова Н.П. Калькуляция и ценообразование в общественном питании.— Саратов, 2008 .— 63 с. : ил. — Библиогр.: с.58.	1 экз в УНИЦ КНИТУ

6.3. Электронные источники информации

Для выполнения ВКР рекомендуется использование следующих электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ – Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. Электронная библиотека УНИЦ КНИТУ – режим доступа: <http://ft.kstu.ru/ft/>
3. Научная Электронная Библиотека (НЭБ) - Режим доступа: <http://elibrary.ru>
4. ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com>
5. ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>
6. ЭБС «Лань» - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books/>
7. ЭБС «КнигаФонд» - Режим доступа: www.knigafund.ru

8. ЭБС «БиблиоТех» - Режим доступа: <http://kstu.bibliotech.ru>
9. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - Режим доступа: www.biblioclub.ru
10. ЭБС ИД «Профессия» - Режим доступа: www.profy-lib.ru
11. ЭБС «Book.ru» - Режим доступа: www.book.ru
12. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека - Режим доступа: <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
13. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии - Режим доступа: <http://www.gost.ru/>

Согласовано:
Зав.сектором ОКУФ

