

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП
В.В. Палаткин
«19» мая 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий
А.С. Джангазиева

«19» мая 2025 г.

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
(БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА)**

Составители

**Путилов Р. А. ст. преподаватель кафедры
педагогических практик и сервисных индустрий;
Палагина М. Ю, ассистент кафедры
педагогических практик и сервисных
индустрий**

Согласовано с работодателями

**Р.К. Юлдашев шеф-повар ООО «Терракота»
Н.В. Корнейченков заведующий отделением
сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО
«Астраханский государственный
политехнический колледж»**

Направление подготовки/
специальность

**19.03.04 Технология продукции и организации
общественного питания**

Направленность (профиль) ОПОП

**Технология производства продукции индустрии
гостеприимства и ресторанного сервиса**

Квалификация (степень)

бакалавр

Форма обучения

Очная/заочная

Год приема

2025

Курс

4 (по очной форме)/4 (по заочной форме)

Семестр

8 (по очной форме)/9 (по заочной форме)

Астрахань – 2025

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

1.1. Целью итоговой государственной аттестации является: обеспечение комплексной и качественной подготовки квалифицированных, конкурентоспособных специалистов, обладающих универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, готовых работать в области производства продукции общественного питания в масштабах страны (в сфере техники, технологий, средств автоматизации и управления пищевыми производствами) в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, а также развитие профессионально важных качеств личности, позволяющих реализовать сформированные компетенции в эффективной профессиональной деятельности по профилю подготовки.

1.2. Задачи ГИА являются:

- направленность на многоуровневую систему образования и непрерывность профессионального развития;
- обеспечение обучающимися выбора индивидуальной образовательной траектории;
- практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, учитывающие требования профессиональных стандартов;
- формирование готовности выпускников Университета к активной профессиональной и социальной деятельности в области производства продукции общественного питания, способной к саморазвитию непрерывному обучению.

2. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

2.1 Формы проведения государственной итоговой аттестации: - защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы бакалаврской работы

2.2 Объем и сроки проведения государственной итоговой аттестации Объем ГИА – 6 зачетных единиц Сроки проведения ГИА 8 семестр продолжительность – 4 недели

2.3 Допуск к государственной итоговой аттестации. К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания «Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса».

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

3. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Фонд оценочных средств для выпускной квалификационной работы – бакалаврская работа Требования к результатам обучения. В процессе подготовки, а также в ходе процедуры защиты ВКР формируются и проверяются следующие компетенции:

3.1.1. Требования к результатам обучения. В процессе подготовки ВКР, а также в ходе процедуры защиты ВКР формируются и проверяются следующие компетенции: Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими компетенциями.

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код наименования универсальной компетенции выпускника	Код и наименование достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления, аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение
		УК-1.2. Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности
		УК-1.3. Анализирует источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений, вырабатывает стратегию действий
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Определяет совокупность взаимосвязанных задач и ресурсное обеспечение, условия достижения поставленной цели, исходя из действующих правовых норм
		УК-2.2. Оценивает вероятные риски и ограничения, определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач
		УК-2.3. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Демонстрирует способность работать в команде, проявляет лидерские качества и умения
		УК-3.2. Демонстрирует способность эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участвуя в обмене информацией, знаниями и опытом и презентации результатов команд
		УК-3.3. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в

		команде
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Владеет системой норм русского литературного языка при его использовании в качестве государственного языка Российской Федерации и нормами иностранного(ых) языка(ов), использует различные формы, виды устной и письменной коммуникации
		УК-4.2. Использует языковые средства для достижения профессиональных целей на русском и иностранном(ых) языке(ах) в рамках межличностного и межкультурного общения
		УК-4.3. Осуществляет коммуникацию в цифровой среде для достижения профессиональных целей и эффективного взаимодействия
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Анализирует социокультурные различия социальных групп, опираясь на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории, социокультурных традиций мира, основных философских, религиозных и этических учений
		УК-5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям Отечества
		УК-5.3. Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Оценивает личные ресурсы и управляет своим временем для выстраивания траектории саморазвития
		УК-6.2. Эффективно использует время и другие ресурсы при реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.

	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Определяет личный уровень сформированности показателей физического развития и физической подготовленности
		УК-7.2. Владеет технологиями здорового образа жизни и здоровьесбережения, отбирает комплекс физических упражнений с учетом их воздействия на функциональные и двигательные возможности, адаптационные ресурсы организма и на укрепление здоровья
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих в повседневной жизни и в профессиональной деятельности
		УК-8.2. Знает и может применять методы защиты в чрезвычайных ситуациях и в условиях военных конфликтов, формирует культуру безопасного и ответственного поведения
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Демонстрирует способности к оценке и восприятию индивидуальных особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья в процессе социальной и профессиональной деятельности УК-9.2. Применяет основ специальных знаний в области профессионального и социального взаимодействия с лицами, имеющими особые потребности
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Идентифицирует проблемы экономического характера на разных уровнях общественной структуры УК-10.2. Выявляет возможные альтернативы решения экономических проблем на разных уровнях общественной структуры, обосновывая выбор оптимального варианта УК-10.3. Осуществляет

		управление личными финансовыми ресурсами, принимая целесообразные финансовые решения
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.1. Использует правовые знания в сфере противодействия терроризму, экстремизму и наркомании с возможностью самостоятельного анализа, и использование правоприменительной практики УК-11.2. Способность осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления и правовой культуры

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии.	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
		ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
		ОПК-1.3. Использует современные информационно – коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Управление.	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
		ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля

		деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Качество.	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
		ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы).
Маркетинг.	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.
		ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.
		ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.
Экономика.	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности.	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.
		ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.
		ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере общественного питания и определять способы их

		достижения.
Право.	ОПК-6. Способен применять Законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.
		ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.
		ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.
Безопасность обслуживания.	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
		ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.
Информационно коммуникационные технологии профессионально деятельности.	- для профессиональной деятельности.	ОПК-8.1. Использует современные информационные технологии и программные средства для решения профессиональных задач.
		ОПК-8.2. Использует принципы информационной безопасности при работе с информацией в процессе решения задач профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий			

- 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;	ПК-1. Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	ПК-1.1 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами ПК-1.2 Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-1.3 Осуществляет координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель 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	ПК-3. Способен управлять процессами обслуживания потребителей предприятий питания.	ПК-3.1 Планирует процессы обслуживания потребителей предприятий питания ПК-3.2 Организует и координирует процессы обслуживания потребителей предприятий питания. ПК-3.3 Контролирует работу и оценивает эффективность	Профессиональный стандарт 33.013 «Официант, бармен».

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;		процессов обслуживания потребителей предприятий питания.	
--	--	---	--

- 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.			
Тип задач профессиональной деятельности: технологический			
- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; - разработка планов и программ внедрения инноваций и определения их эффективности в производство; - участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; - планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности	ПК-2. Способен управлять технологическими процессами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	ПК-2.1 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ПК-2.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемую производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов. ПК-2.3 Контролирует	Профессиональный стандарт 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

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		правильность эксплуатации технологического оборудования, технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.	
--	--	--	--

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,			1
---	--	--	----------

обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.			
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский			
- 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	ПК-4. Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно - исследовательских и научно - производственных задач в области производства продуктов питания (в том числе функционального и специализированного назначения).	ПК-4.1 Изучает и анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. ПК-4.2 Проводит исследования по заданной методике и анализирует результаты экспериментов. ПК-4.3 Решает научно - исследовательские и научно - производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий.	Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники.

функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.			
Тип задач профессиональной деятельности: проектный			
- 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	ПК-5. Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности проектирования, реконструкции и монтажа оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.	ПК-5.1. Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания. ПК-5.2. Разрабатывает комплект проектное - технологической документации предприятий индустрии питания. ПК-5.3. Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания	Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники

строящихся реконструированных предприятий питания.	и			
--	---	--	--	--

3.1.2. Примерный перечень тем бакалаврской работы и порядок их утверждения

Студент самостоятельно выбирает тему бакалаврской работы. Окончательный выбор темы осуществляется после консультации с научным руководителем. При выборе темы бакалаврской работы следует также учесть место прохождения преддипломной практики

Примерная тематика бакалаврских работ:

1. Организация работы ресторана (специализированного и неспециализированного) на 30-80 мест.
2. Организация работы ресторана при гостинице на 50-100 мест.
3. Организация работы ресторана при вокзале на 50-150 мест.
4. Организация работы баров, (пивных, молочных, винных, коктейль-баров, гриль-баров и др.) на 20-50 мест.
5. Организация работы кафе-кондитерской на 20-40 мест с магазином кулинарии на одно рабочее место.
6. Организация работы кафе (специализированного, неспециализированного) на 25-50 мест.
7. Организация работы кафе при гостинице на 20-100 мест.
8. Организация работы кафе при вокзале на 20-100 мест.
9. Организация работы столовой на 40-100 мест.
10. Организация работы школьной столовой на 40-150 мест.
11. Организация работы столовой при промышленном предприятии на 40- 100-мест.
12. Организация работы столовой в учебном заведении (ВУЗ, СУЗ) на 40- 100 мест.
13. Организация работы столовой при учреждении на 30-100-мест.
14. Организация работы диетической (вегетарианской) столовой на 40-100 мест.
15. Организация работы пищеблока санатория на 40-100 мест.
16. Организация работы закусочной на 40-60 мест.
17. Организация работы предприятия быстрого обслуживания (специализированного и неспециализированного) на 20-100 мест.
18. Организация работы цеха по выпуску булочных и мучных кондитерских изделий, выпускающий 1,0- 6,0 тонн/тыс. изделий в сутки/смену.
19. Организация работы кондитерского цеха производительностью 2,0-3,5 тонн/тыс. изделий в сутки/смену с магазином кулинарии на одно рабочее место.
20. Организация работы кондитерского цеха (столовой-заготовочной, ресторана, кафе, кафе-кондитерской) выпускающего 1,0-6,0 тыс. изделий в сутки/смену.
21. Организация работы кулинарного (пирожкового) цеха столовой заготовочной, выпускающего 1,0-4,0 тонн готовой продукции в сутки/смену.
22. Организация работы кулинарного цеха при торговом предприятии, выпускающего 1,0-2,0 тонны готовой продукции в сутки/смену.
23. Организация работы заготовочного цеха по производству полуфабрикатов (мясных, рыбных, из птицы, овощных) производительностью 1,0-4,5 тонны в сутки/смену.
24. Организация работы мясного цеха столовой-заготовочной, перерабатывающего 1,0-5,0 тонн сырья в сутки/смену.
25. Организация работы птицебельного цеха столовой-заготовочной, перерабатывающего 1,0-2,5 тонн сырья в сутки/смену

Тема работы может быть предложена предприятием (организацией), на котором студент проходил практику.

Научных руководителей студентов, осваивающих ОПОП ВО подготовки бакалавра, рекомендуется назначать не позднее 11 месяцев до защиты бакалаврских работ.

Научный руководитель:

- в соответствии с темой выдает студенту задание на бакалаврскую работу;
- разрабатывает вместе со студентом календарный график выполнения работ;
- рекомендует студенту литературу, справочные и архивные материалы, другие материалы по теме;
- проверяет выполнение работы, проводит консультации по календарному графику (по частям и в целом).

В случае необходимости изменения темы или смены руководителя декан факультета на основании представления заведующего кафедрой вносит предложение с предлагаемыми изменениями, но не позднее, чем за два месяца до защиты.

3.1.3. Требования к бакалаврской работе

Выпускная квалификационная работа представляет собой квалификационную работу, содержащую совокупность результатов и научных положений, выдвигаемых автором для публичной защиты, имеющую внутреннее единство, свидетельствующую о личном вкладе и способности автора проводить самостоятельные научные исследования, используя теоретические знания и практические навыки.

К выпускной квалификационной работе предъявляются следующие требования:

- аргументация актуальности темы, т.е. исследование проблемы в контексте значимости современных экономических, социально-правовых и политических проблем, соответствие современному состоянию и перспективам развития социальной работы;
- тема работы, цель и задачи должны быть тесно связаны с решением теоретических и практических проблем исследования;
- умение студента-выпускника самостоятельно собирать, систематизировать материалы и анализировать сложившуюся ситуацию (тенденции) в исследуемой сфере общественных отношений;
- добросовестное использование студентом-выпускником данных отчетности и опубликованных материалов других авторов в России и за рубежом;
- положения, выводы и рекомендации, предложенные в дипломном проекте должны опираться на новейшие статистические данные и действующие нормативно-правовые акты, достижения науки и результаты практики, иметь аналитическую часть (с соответствующими таблицами, графиками, диаграммами и т.п.);
- работа должна иметь четкую структуру, завершенность, отвечать требованиям логичного, последовательного изложения материала, обоснованности сделанных выводов и предложений;
- наличие новизны и практической значимости, которые являются основными критериями качества исследования.

Тексты выпускных квалификационных работ, проверяются на объем заимствования и размещаются в электронно-библиотечной системе АГУ.

Не позднее чем за 1 месяц до защиты выпускающая кафедра проводит предварительную защиту выпускных квалификационных работ и проверку добросовестного освоения образовательной программы и выполнения учебного плана в части подготовки к процедуре защиты ВКР. Изменение тематики и руководителей выпускных квалификационных работ по результатам предварительной защиты не допускается.

3.1.4. Процедура защиты выпускной квалификационной работы – бакалаврская работа.

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы осуществляется на русском языке.

Процедура защиты ВКР включает этапы:

- а) секретарь экзаменационной комиссии объявляет фамилию, имя и отчество студента, зачитывает тему ВКР;
- б) студент выступает с докладом (до 10 минут);

в) члены экзаменационной комиссии задают вопросы; г) студент отвечает на вопросы;
д) секретарь экзаменационной комиссии (или научный руководитель) зачитывает отзыв руководителя.

После окончания публичной защиты проводится закрытое заседание экзаменационной комиссии. Решения комиссий принимаются простым большинством голосов от числа лиц, входящих в состав комиссий и участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

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

Защита каждой ВКР оформляется протоколом (в соответствующей книге протоколов), который ведется секретарем экзаменационной комиссии и подписывается председателем и членами экзаменационной комиссии, участвовавшими в заседании. В тот же день после оформления протокола заседания экзаменационной комиссии по защите ВКР студентам объявляются результаты защиты выпускных квалификационных работ.

Оценка за выпускную квалификационную работу вносится в зачетную книжку студента.

3.1.5. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов подготовки и защиты бакалаврской работы

Защита работы является заключительной стадией государственной итоговой аттестации. Она осуществляется на заседании государственной экзаменационной комиссии по защите выпускной квалификационной работы. По окончании публичной защиты Государственная экзаменационная комиссия на закрытом заседании обсуждает результаты защиты. При этом учитываются:

- отзыв руководителя;
- оценка членов ГЭК за содержание работы, ее защиту, включая доклад и ответы на вопросы.

Здесь учитываются:

- актуальность, практическая и теоретическая значимость работы;
- соответствие между целями, содержанием и результатами работы;
- стиль и логика изложения;
- соответствие ВКР компетенциям, на которые ориентирована программа бакалавриата;
- представление работы к защите, включая нормоконтроль и проверку на антиплагиат (соответствие ВКР требованиям, предъявляемым к оформлению работы, % оригинальности текста работы);
- качество защиты.

Выпускная квалификационная работа призвана раскрыть уровень освоения общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО, поэтому при защите ВКР оценивается сформированность компетенций выпускников.

3.1.6. Показатели и критерии оценивания результатов подготовки и защиты бакалаврской работы:

Результаты защиты бакалаврской работы определяются путем открытого голосования членов ГИА на основе оценок: научного руководителя и членов ГИА за содержание бакалаврской работы, ее защиту, включая доклад, ответы на вопросы членов ГИА. Оценка определяется членами ГИА присутствующими на защите данной работы, при соблюдении кворума: не менее 2/3 от полного списочного состава ГИА, утвержденного ректором АГУ. В случае возникновения спорной ситуации Председатель ГИА имеет решающий голос.

Голосование членов ГИА с целью определения итоговой оценки проводится отдельно по определению оценки за рукопись и доклад по защите бакалаврской работы. При голосовании, по итоговой оценке, работы учитывается мнение научного руководителя работы.

степени самостоятельности и планомерности сбора данных и их обработки.

При наличии положительного отзыва руководителя работы, оценка за рукопись не может быть «неудовлетворительной», т.к. резолюция руководителя работы и подпись заведующего кафедрой практически гарантируют это.

Оценки определяются простым большинством членов ИГА при соблюдении кворума присутствующих. В случае равенства голосов членов ИГА за разные оценки окончательное решение принимается Председателем ИГА.

Итоговая оценка по результатам защиты бакалаврской работы студента оценивается по пятибалльной системе оценки знаний и поставляется в протокол заседания комиссии и зачетную книжку студента, в которых расписываются председатель и члены ГИА.

Оценка «отлично» выставляется за бакалаврскую работу, которая оформлена в полном соответствии с требованиями СТО 02069024.101-2010, носит исследовательский характер, содержит решение поставленных задач, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями с возможностью внедрения результатов исследования. Бакалаврская работа имеет положительный отзыв научного руководителя. Работа представлена своевременно, с развернутыми отзывами и сопроводительными документами. При защите бакалаврской работы студент-выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, демонстрирует свободное владение материалом, оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, уверенно отвечает на основную часть вопросов, а во время доклада использует компьютерную презентацию и информационно-справочный материал, содержащие таблицы, схемы, графики и т.п.

Оценка «хорошо» выставляется за бакалаврскую работу, которая оформлена с не принципиальными отступлениями от требований СТО 02069024.101- 2010, носит исследовательский характер. Теоретическая и практическая части работы органически взаимосвязаны, материал изложен логически и последовательно с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. Бакалаврская работа имеет положительный отзыв научного руководителя. При защите бакалаврской работы студент-выпускник показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования. Во время доклада студент-выпускник использует компьютерную презентацию и информационно-справочный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за бакалаврскую работу, которая выполнена с незначительными отступлениями от требований ГОСТа, представлена с нарушением сроков. Если содержание работы плохо раскрывает заявленную тему, для работы характерны недостаточная разработка теоретических проблем, низкая практическая значимость, отсутствие прикладного характера, непоследовательность изложения материала, поверхностный анализ или отсутствие самостоятельного анализа литературы и фактического материала и необоснованные предложения. В отзывах научного руководителя имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При защите бакалаврской работы студент-выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за бакалаврскую работу, которая представлена с нарушением сроков, если в работе имеются существенные замечания к содержанию и оформлению или она не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях кафедры, если работа не носит исследовательского характера и представляет компиляцию литературных источников, если в работе отсутствует анализ практического материала, нет выводов. В отзывах научного руководителя имеются критические замечания. При защите бакалаврской работы студент- выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме работы, не знает теории вопроса, источников по теме работы или не может их охарактеризовать, при ответе допускает существенные ошибки. К защите бакалаврской работы не подготовлена компьютерная презентация и информационно-справочный материалы. 18

работе обнаружены большие фрагменты заимствованного текста без указания его авторов.

Фрагмент оценки сформированности компетенций на защите ВКР

Критерии	КОД	Проверяемые компетенции	Уровни достижения		Руководитель	Рецензент	Защита	Итого
1.Актуальность темы исследования и наличие методологического аппарата исследования	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Оптимальный	Анализирует состояние проблемы исследования и формулирует актуальность темы. Владеет навыками грамотной формулировки методологического аппарата исследования.				
			Допустимый	Анализирует состояние проблемы на момент исследования. Верно формулирует ключевые категории методологического аппарата.				
			Критический	Затрудняется в характеристике актуальности темы исследования, проводит поверхностный анализ исследования, описывает отдельные аспекты состояния проблемы исследования. Допускает ошибки в формулировке основных понятий методологического аппарата исследования.				
			Недопустимый	Формулирует либо отдельные понятия методологического аппарата исследования, либо допускает грубые ошибки. Не раскрывает состояние проблемы исследования.				

В случае получения неудовлетворительной оценки при защите бакалаврской работы повторная защита проводится в соответствии с Положением об итоговой государственной аттестации выпускников образовательного учреждения.

В случае неявки студента на защиту по уважительной причине защита проводится в соответствии с Положением об итоговой государственной аттестации выпускников образовательного учреждения.

По результатам защиты бакалаврских работ комиссия ГИА принимает решение о присвоении выпускнику квалификации бакалавр по направлению подготовки и выдачи документа о высшем образовании.

Результат данного государственного аттестационного испытания может быть признан председателем ГИА недействительным в случае нарушения процедуры защиты бакалаврской работы.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение бакалаврской работы

4.1.1. Рекомендации обучающимся по выполнению бакалаврской работы, ее представлению в государственную экзаменационную комиссию и защите (бакалаврская работа)

Бакалаврская работа состоит из следующих частей:

1. Титульный лист.
2. Содержание.
3. Введение.
4. Основное содержание работы.
5. Заключение.
6. Список литературы.
7. Приложения.

Во Введении необходимо отразить следующее:

- обоснование выбора темы, ее актуальность;
- характеристику степени разработанности темы в отечественной и мировой науке;
- цель и задачи работы;
- объект и предмет исследования;
- научную новизну;
- методы исследования;
- характеристику практической значимости исследования;
- апробацию результатов исследования;
- структуру работы.

Обучающийся обязан четко выдерживать установленные требования к структуре ВКР, выделяя в тексте все названные ее составные элементы.

Титульный лист является первой страницей выпускной квалификационной работы и оформляется по строго определенным правилам. После титульного листа помещается содержание, в котором приводятся названия всех структурных частей работы и указываются страницы, с которых они начинаются. Заголовки оглавления должны точно повторять заголовки в тексте.

Обоснование выбора темы и обоснование ее актуальности, часто описывают в виде грамотно сформулированной проблемы – это указание на противоречие, образовавшееся в изучаемой области, на знание, которого еще нет, но которое обязательно необходимо получить, чтобы разрешить обозначенное противоречие.

Степень научной разработанности темы выявляется для определения места работы в системе научных знаний по исследуемому вопросу, потребности восполнения пробелов и исследования соответствующих научных задач и проблем. Формулируется путем перечисления авторов, ранее изучавших проблемы, прямо и косвенно относящиеся к предмету исследования. Фамилии (инициалы пишутся перед фамилией) ученых могут быть перечислены не все, для чего достаточно поставить в конце перечисления слова «и др.».

Цель работы определяет, для чего проводится исследование, что планируется получить в результате. Достижение цели бакалаврской работы ориентирует бакалавров на решение выдвинутой проблемы в двух основных направлениях – теоретическом и прикладном.

Задачи работы представляют собой «ступеньки» достижения цели работы. Формулируются в соответствии с названием параграфов выпускной квалификационной работы. Задачи могут быть связаны с выявлением, уточнением, углублением сущности, структуры изучаемого объекта, с анализом состояния и динамики развития предмета исследования, с выявлением путей и средств повышения эффективности совершенствования исследуемого явления и пр.

Объект исследования – это то, на что направлен процесс познания.

Предмет исследования – это наиболее значимые с теоретической или практической точки зрения свойства, стороны, проявления, особенности объекта, которые подлежат непосредственному изучению. Это угол зрения на объект, аспект его рассмотрения, дающий представление о том, что конкретно будет изучаться в объекте, как он будет рассматриваться,

какие новые отношения, свойства, функции будут выявляться.

Научная новизна положений бакалаврской работы является важнейшим требованием, предъявляемым к бакалаврским работам.

В научных положениях может быть все новым, частично новым, а также может содержаться лишь новая совокупность известных положений.

К элементам новизны, которые могут быть представлены в бакалаврской работы, относятся следующие:

- новый объект исследования, т.е. задача, поставленная в бакалаврской работе, рассматривается впервые; новая постановка известных проблем или задач новый метод решения;
- новое применение известного решения или метода;
- новые следствия из известной теории в новых условиях;
- новые результаты эксперимента, их следствия;
- новые или усовершенствованные критерии, показатели и их обоснование;
- разработка оригинальных математических моделей процессов и явлений, полученные с их использованием данные.

Методы исследования служат инструментом в поиске и обработке фактического материала, являясь необходимым условием достижения поставленной в работе цели.

Характеристика практической значимости позволяет оценить способность бакалавра применять полученные навыки и умения к анализу конкретного объекта исследования.

Апробация результатов исследования может происходить посредством публикации отдельных положений бакалаврской работы в периодических изданиях, а также докладываться и обсуждаться в рамках работы различных конференций (международных, всероссийских, молодых учёных и др.).

Структура выпускной квалификационной работы отражает перечень ее структурных элементов и их обоснование: введение, главы, объединяющие в себе определенное количество параграфов, заключение, список использованной литературы и информационных источников, приложения.

Главы и параграфы основной части. Содержание глав выпускной работы и их структура (деление на параграфы, пункты) зависит от темы и анализируемого материала, но структура каждой главы должна завершаться авторскими выводами, представляющими собой краткое резюме по параграфу.

В первой главе можно осветить историю вопроса, теоретические и методологические предпосылки актуализации исследования в данной сфере, характеристику общественных отношений, классификацию их основных структурных компонентов и элементов, определение общих и специфических принципов регулирования, субъектов и объектов общественных отношений в той или иной сфере. В первой главе могут быть раскрыты понятие и сущность изучаемого явления или процесса, уточнены формулировки и т.п.

Вторая и последующие главы содержат описание и результаты самостоятельного эмпирического исследования. В необходимых случаях приводятся статистические данные, материалы анкетирования, интервью, примеры из практики деятельности конкретных учреждений. При изложении тех или иных взглядов, высказанных в литературе, а также при цитировании необходимо делать ссылки на первоисточник.

В бакалаврской работе каждая глава и каждый параграф работы должны заканчиваться выводами.

Выводы – новые суждения, а точнее умозаключения, сделанные на основе анализа теоретического и/или эмпирического материала.

Выводы должны содержать оценку соответствия результатов поставленным целям, задачами проблеме исследования.

В Заключение бакалаврской работы отражаются следующие аспекты:

- актуальность изучения проблемы в целом или ее отдельных аспектов;
- перспективность использованного подхода;

- научная новизна работы;
- целесообразность применения тех или иных методов и методик;
- сжатая формулировка основных выводов, полученных в результате проведения исследования.

После заключения располагается Список литературы.

На каждый источник из Списка литературы обязательно должна быть ссылка в тексте. Количество использованных источников свидетельствует о глубине проработанности поставленной проблемы.

Список литературы должен состоять не менее чем из 50 наименований монографических работ, научных статей (нормативные акты не являются ни монографическими работами, ни научными статьями).

Приложения располагают после списка литературы.

Каждое приложение начинается с новой страницы и имеет заголовок.

В приложениях к ВКР размещаются вспомогательные или дополнительные материалы, которые нецелесообразно помещать в тексте основной части работы. По содержанию приложения очень разнообразны. Это могут быть копии подлинных документов, выдержки из отчетных материалов, протоколы, отдельные положения из инструкций и правил, ранее неопубликованные тексты, переписка и т.п. По форме они могут представлять собой текст, таблицы, графики, диаграммы, схемы и пр.

Оформление материалов ВКР должно осуществляться в соответствии с нижеприведенными стандартами оформления выпускных квалификационных работ. ВКР, содержащие сведения ограниченного пользования, оформляются в соответствии с требованиями режима секретности.

Текстовая часть ВКР должна быть представлена в распечатанном варианте на одной стороне стандартного листа белой односторонней бумаги (формат А4) и соответствовать следующим параметрам:

Параметры

- поля: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее и нижнее – по 20 мм;
- гарнитура – TimesNewRoman;
- кегль – 14 пт (в сносках – 10 пт);
- межстрочный интервал – полуторный (в сносках – одинарный; в заголовках (при наличии двух и более строк) – одинарный);
- абзац (красная строка) – 1,25 см;
- нумерация страниц – внизу, по центру;
- объем работы (кол-во страниц) – 80 90.

Текст печатается строго в последовательном порядке. Не допускаются разного рода текстовые вставки и дополнения, помещаемые на отдельных страницах или обратной стороне листа. В тексте не допускаются необоснованные пропуски, произвольные сокращения слов. Применяются только общепринятые сокращения.

Введение, каждую главу, заключение, список использованной литературы и информационных источников, приложения следует начинать с новой страницы.

Тексты выпускных квалификационных работ, проверяются на объем заимствования и размещаются в электронно-библиотечной системе АГУ.

Не позднее, чем за 1 месяц до защиты выпускающая кафедра проводит предварительную защиту выпускных квалификационных работ и проверку добросовестного освоения образовательной программы и выполнения учебного плана в части подготовки к процедуре защиты ВКР. Изменение тематики и руководителей выпускных квалификационных работ по результатам предварительной защиты не допускается.

После завершения подготовки обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель выпускной квалификационной работы представляет на кафедру письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы. В случае выполнения выпускной квалификационной работы несколькими обучающимися

руководитель выпускной квалификационной работы представляет отзыв об их совместной работе в период подготовки выпускной квалификационной работы.

Не позднее, чем за 10 календарных дней до защиты ВКР кафедра обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом руководителя.

Получение отрицательного отзыва, а также результаты проверки ВКР на объем заимствований, не соответствующие установленным требованиям, не являются препятствием к представлению работы на защиту. При этом результаты проверки на объем заимствований должны учитываться при принятии государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) решения об оценке выпускной квалификационной работы.

Не позднее, чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы секретарь ГЭК проверяет наличие на каждого студента его ВКР, отзыва, рецензии, приказа об утверждении темы и руководителя ВКР и протокола проверки на наличие заимствований в ВКР. Перечисленные документы секретарь ГЭК передает в деканат факультета для обеспечения работы ГЭК.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

5.1. Основная литература:

1. Сологубова Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт .-2016. -379 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/organizaciya-proizvodstva-i-obslyzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-393853>

2. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Учеб. Допущено МО РФ]. -4-е изд., перераб. и доп. -Ростов н/Д: Феникс, .-2005. -346,[1]с.

3. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб.-практ. пособие для вузов /Г.М.Зайко. -М.; Ростов н/Д: МарТ, .-2005. -190,[1]с.

4. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. для вузов /И.Р.Смирнова, А.Д.Ефимов, Л.А.Толстова, Л.В.Козловская; Учеб.- метод. объединение по образованию. - СПб.: Троицкий мост, .-2011. -232с.

5.2. Дополнительная литература:

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - М.: Дашков и К - 2016. -496с Место хранения: ЭБС "Консультант студента". Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394025167.html?SSr=4301341467127f5b4ef4570rubaev a1968>

2. Витол И.С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учеб. пособие для вузов/ И.С.Витол, А.В.Коваленок, А.П.Нечаев; Учеб.- метод. объединение по образованию.- М.: ДеЛи принт, 2010.- 350 с.

3. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учеб. пособие /Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. -М.: Издательско - торговая корпорация Дашков и К, .-2014. -212 с. Место хранения: ЭБС "Консультант студента". Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394019210.html>

4. Красникова Л.В. Микробиология: учеб. пособие для вузов /Л.В.Красникова. -СПб.: Троицкий мост, .-2012. -292,[1]с

5. Технология продукции общественного питания: учеб. для вузов /под ред. А.И. Мглинца; Учеб.- метод. объединение по образованию. -М.: Троицкий мост, .-2010. -735с.

5.3. Интернет-ресурсы, необходимые в процессе прохождения практики

1. Электронная библиотека «Астраханский государственный университет»

собственной генерации на платформе ЭБС «Электронный Читальный зал – БиблиоТех»: <https://biblio.asu.edu.ru>;

2. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента»: www.studentlibrary.ru;

3. Электронная библиотечная система издательства ЮРАЙТ, раздел «Легендарные книги». www.biblio-online.ru.

4. Электронная библиотечная система IPRbooks. www.iprbookshop.ru.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

(макет титульного листа)

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

ФИО студента *(полностью)*

НАИМЕНОВАНИЕ ТЕМЫ

Бакалаврская работа
по направлению подготовки 00.00.00 _____
(код и наименование направления)

(направленность (профиль) – _____)
(наименование направленности (профиля))

*Научный руководитель:
степень, должность, звание (при наличии)
Фамилия и инициалы*

*С размещением работы в электронной
библиотеке «Астраханский
государственный университет.
Выпускные
квалификационные работы» согласен

(подпись / расшифровка подписи студента)*

Астрахань 20....

Образец отзыва научного руководителя

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

ОТЗЫВ НА БАКАЛАВРСКУЮ РАБОТУ

студента _____
(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки _____

Тема работы _____

Отзыв руководителя составляется в произвольной форме с обязательным освещением следующих основных вопросов:

1. Соответствие содержание выпускной квалификационной работы избранной теме.
2. Полнота раскрытия темы.
3. Личный вклад автора в разработку темы; степень самостоятельности выполнений работы; инициативность, умение проводить исследование, обобщать данные практики и научной литературы и делать правильные выводы;
4. Использование в работе современных аналитических программ, методов и средств современной компьютерной и вычислительной техники;
5. Уровень сформированности компетенций;
6. Вопросы, особо выделяющие выпускную квалификационную работу;
7. Рекомендации и пожелания.
8. Другие вопросы.

Научный руководитель:

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

_____/подпись/ «____» _____ 20____ г.

Образец оформления списка литературы с выходными данными

Книги один автор Иванов, А. Б. Практические основы ремонта гидродвигателей : учеб.пособие для вузов / А. Б. Иванов. – Москва: Изд-во РГТУ. – 2001. – 280 с.

2 и 3 автора Абрамова, К. К. Транспортное право : учеб пособие для вузов / К. К. Абрамова, Г. Т Богданова, М. И. Горобей ; под общ.ред. А. М. Калиновская ; авт. вступ. ст. А. Б. Петров ; М-во путей сообщения РФ, Моск. гос. техн. ун-т. – Москва: Транспорт. – 2005. – 244 с.

4 и более авторов Физиология человека : учеб.пособие для вузов / К. Б. Петров[и др.]; под ред. М.М. Морозовой. – Москва: Изд-во ОКП; Медиздат. – 2005. – 400 с. в книге было указано 7 авторов

Описание книги без авторов под заглавием Основы психологии : учебник[для вузов]/ под ред. проф. И. Б. Ждановой и проф. А.А. Зайцековского. – 2-е изд., испр. перераб. – Москва: Изд-во ОГМУП. – 2006. – 980 с.

Многотомное издание в целом Савельев И. В. Курс общей физики : учеб.пособие для студентов вузов: в 3 т., 3 т. / И. В. Савельев. – 2-е изд., перераб. – Москва : Наука. – 1982.

Отдельный том многотомного издания Савельев И. В. Курс общей физики : учеб.пособие : в 3 т. Т. 1 / И. В. Савельев. – 2-е изд., перераб.– Москва: Наука. – 1982. – 189 с.

Статья из журнала

а) Рябичев С.Ю.Расчеты по определению производственных мощностей строительных организаций /С. Ю.Рябичев //Экономика строительства. – 1987. – № 7. – С. 34 – 38.

б) Соловьев А.И.Этика бюрократии: постсоветский синдром / А. И. Соловьев, В. Н. Греков // Общественные науки и современность. – 1996. – № 4. – С. 48-57.

Статья из сборника Ибрагимов, С. В. Оценка работы в условиях Севера / С. В. Ибрагимов, В. Р. Корзун, Л. И. Стасюк //Транспортные проблемыСибирского региона: сб. науч. тр. ч.2 – Иркутск: ИрГУПС. – 2005. – С. 67-68

Авторефераты диссертаций Иванов, А. П. Диагностика системы управления безопасностью на промышленном предприятии :автореф. дис. ... канд. техн. наук (05.26.01) / Иванов Алексей Петрович. – Воронеж: Воронежский.гос. ун-т. – 2004. – 20 с.

Образец листа ознакомления студентов с приказом об утверждении тем и научных руководителей ВКР¹

Лист ознакомления студентов и преподавателей с приказом об утверждении тем и научных руководителей ВКР

Факультет Название факультета

Направление подготовки 00.00.00 Название направления

Направленность (профиль) Название направленности (профиля)

Форма обучения очная/заочная/очно-заочная

Курс номер курса номер курса

№	Фамилия Имя Отчество студента	Сведения об утвержденной теме бакалаврской работы и руководителе ВКР					
		Формулировка а темы	Руководитель (ФИО, звание, степень, должность)	Подпись студента	Подпись руководителя ВКР	№ приказа	наличие изменений 2

1. лист ознакомления студентов и преподавателей с приказом об утверждении тем и научных руководителей ВКР хранится в деканате факультета, который организует работу выпускающих кафедр и студентов по его заполнению

2 - в данную графу вносится отметка «имеются / не имеются», при этом в случае изменения темы и/или руководителя ВКР оформляется дополнительный лист, в котором после заголовка листа в скобках указывается «(дополнительный)»

Приложение 5

Образец листа ознакомления студентов с документацией, обеспечивающей подготовку к защите и защиту ВКР

Лист ознакомления студентов с документацией, обеспечивающей подготовку к защите и защиту ВКР³

Факультет Название факультета

Направление подготовки 00.00.00 Название направления

Направленность (профиль) Название направленности (профиля)

Форма обучения очная/заочная/очно-заочная

Курс номер курса номер курса

№	Фамилия Имя Отчество студента	Ознакомление с перечнем тем ВКР, утвержденным на Ученом совете факультета (не позднее чем за 8 месяцев до защиты ВКР)		Ознакомление с утвержденной программой ГИА (включая методические требования к структуре, содержанию, выполнению, оформлению ВКР, критерии оценки результатов защиты ВКР)		Ознакомление с отзывом руководителя ВКР (не позднее чем за 10 календарных дней до защиты ВКР)		Ознакомление с рецензией рецензента на ВКР (не позднее чем за 10 календарных дней до защиты ВКР)	
		дата	подпись студента	дата	подпись студента	дата	подпись студента	дата	подпись студента

[Приводятся таблицы оценки результатов сдачи государственного экзамена и защиты ВКР членами комиссии, форма отзыва руководителя и рецензента, нормативы заимствований, схема выступления обучающегося, макет титульного листа ВКР и др.]

3 - лист ознакомления студентов с документацией, обеспечивающей подготовку к защите и защиту ВКР, хранится в деканате факультета, который организует работу выпускающих кафедр и студентов по его заполнению