МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

_____ К.А. Антошина
(подпись)

«_24_» _____02_____ 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Б.3.01 ПОДГОТОВКА К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

нет
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:

к.т.н., доцент _____ Т.А. Милохова
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры

от «_24__» __02___ 2026 г., протокол № _26_

Донецк 2026 г.

Паспорт
оценочных материалов по подготовке к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (ВКР)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Введение 1. Технико-экономическое обоснование проекта 2. Технологическая часть 3. Безопасность и экологичность проекта 4. Экономическая часть Выводы Графическая часть	8
2	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	1. Технологическая часть Графическая часть	8
3	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Введение 1. Технико-экономическое обоснование проекта 2. Технологическая часть Графическая часть	8
4	ПК-2 Способен оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Введение 1. Технико-экономическое обоснование проекта 2. Технологическая часть 3. Экономическая часть	8
5	ПК-3 Способен проводить оперативный анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе эксплуатации маркетинговой информационной системы	1. Технико-экономическое обоснование проекта 2. Технологическая часть	8

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
6	ПК-4 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	1. Технико-экономическое обоснование проекта 2. Технологическая часть	8
7	ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя	1. Технико-экономическое обоснование проекта 2. Технологическая часть	8
8	ПК-6 Способность организовывать продуктивную работу персонала	Введение 1. Технико-экономическое обоснование проекта 2. Технологическая часть 3. Экономическая часть	8
9	ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий индустрии питания	Введение 1. Технико-экономическое обоснование проекта 2. Технологическая часть 3. Безопасность и экологичность проекта 4. Экономическая часть Выводы Графическая часть	8
10	ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания	Введение 1. Технико-экономическое обоснование проекта 2. Технологическая часть 3. Безопасность и экологичность проекта 4. Экономическая часть Выводы Графическая часть	8
11	ПК-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания	Введение 1. Технико-экономическое обоснование проекта 2. Технологическая часть 3. Экономическая часть Выводы Графическая часть	8

12	ПК-10 Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания из растительного сырья	Введение 1. Технико-экономическое обоснование проекта 2. Технологическая часть 3. Экономическая часть Выводы Графическая часть	8

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1$_{ОПК-1}$ Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2$_{ОПК-1}$ Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3$_{ОПК-1}$ Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4$_{ОПК-1}$ Осуществляет эффективный поиск информации необходимой для решения задач профессиональной деятельности ИДК-5$_{ОПК-1}$ Использует основы искусственного интеллекта для решения задач профессиональной деятельности	Введение 1. Технико-экономическое обоснование проекта 2. Технологическая часть 3. Безопасность и экологичность проекта 4.Экономическая часть Выводы Графическая часть	ВКР
2	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИДК-1$_{ОПК-4}$ Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИДК-2$_{ОПК-4}$ Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИДК-3$_{ОПК-4}$ Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально- техническом обеспечении и пр.	. 1.Технологическая часть Графическая часть	ВКР
3	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2$_{ПК-1}$ Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3$_{ПК-1}$ Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4$_{ПК-1}$ Проводит маркетинговые	Введение 1. Технико-экономическое обоснование проекта 2. Технологическая часть Графическая часть	ВКР

		исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
4	ПК-2 Способен оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИДК-1$_{ПК-2}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства биотехнологической продукции ИДК-2$_{ПК-2}$ Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства биотехнологической продукции ИДК-3$_{ПК-2}$ Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака биотехнологической продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4$_{ПК-1}$ Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства биотехнологической продукции	Введение 1. Технико-экономическое обоснование проекта 2. Технологическая часть 3. Экономическая часть	ВКР
5	ПК-3 Способен проводить оперативный анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе эксплуатации маркетинговой информационной системы	ИДК-1$_{ПК-3}$ Разрабатывает программы маркетинговых исследований товарных рынков и рынков факторов производства ИДК-2$_{ПК-3}$ Осуществляет анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов маркетинговой макро- и микросреды в области пищевой и перерабатывающей промышленности ИДК-3$_{ПК-3}$ Осуществляет анализ и прогнозирование рынков сырья, инновационных технологий производства, логистики и сбыта продукции	1. Технико-экономическое обоснование проекта 2. Технологическая часть	ВКР
6	ПК-4 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИДК-1$_{ПК-4}$ Осуществляет управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания ИДК-2$_{ПК-4}$ Проводит встречи, переговоры и презентации продукции, услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам ИДК-3$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	1. Технико-экономическое обоснование проекта 2. Технологическая часть	ВКР

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
21	ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя	ИДК-1$_{ПК-5}$ Осуществляет сбор, анализ и хранение данных. ИДК-2$_{ПК-5}$ Рассчитывает производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств. ИДК-3$_{ПК-5}$ Способен управлять, контролировать и оценивать эффективность текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	1. Технико-экономическое обоснование проекта 2. Технологическая часть	ВКР
22	ПК-6 Способность организовывать продуктивную работу персонала	ИДК-1$_{ПК-6}$ Организует работу персонала предприятия, формирует штатное расписание, правила внутреннего трудового распорядка, график отпусков, должностные инструкции, производственные инструкции и иные организационно-правовые документы. ИДК-2$_{ПК-6}$ Определяет правила приема, перемещения и увольнения работников, их материального и морального поощрения. ИДК-3$_{ПК-6}$ Обеспечивает соблюдение трудовой и производственной дисциплины, правил по охране труда и пожарной безопасности	Введение 1. Технико-экономическое обоснование проекта 2. Технологическая часть 3. Экономическая часть	ВКР
23	ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий индустрии питания	ИДК-1$_{ПК-7}$ Применяет программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИДК-2$_{ПК-7}$ Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта ИДК-3$_{ПК-7}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности	Введение 1. Технико-экономическое обоснование проекта 2. Технологическая часть 3. Экономическая часть Выводы Графическая часть	ВКР
24	ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания	ИДК-1$_{ПК-8}$ Знает основные принципы реконструкции предприятий индустрии питания ИДК-2$_{ПК-8}$ Знает основные принципы составления производственной программы предприятия, организации производства ИДК-3$_{ПК-8}$ Соблюдает принципы поточности технологического процесса производства кулинарной продукции при проектировании предприятий	Введение 1. Технико-экономическое обоснование проекта 2. Технологическая часть 3. Экономическая часть Выводы Графическая часть	ВКР

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
25	ПК-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания	ИДК-1$_{ПК-9}$ Применяет методы и методики проведения исследований в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания. ИДК-2$_{ПК-9}$ Демонстрирует способность в обработке результатов исследования и получение экспериментально-статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта. ИДК-3$_{ПК-9}$ Демонстрирует способность внедрять материалы исследования в производство	Введение 1. Технико-экономическое обоснование проекта 2. Технологическая часть 3. Экономическая часть Выводы Графическая часть	ВКР
26	ПК-10 Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания из растительного сырья	ИДК-1$_{ПК-10}$ Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства кулинарной продукции с учетом фундаментальных знаний техники и технологий; ИДК-2$_{ПК-10}$ Владеет методами научных исследований ИДК-3$_{ПК-10}$ Способен проводить научные исследования	Введение 1. Технико-экономическое обоснование проекта 2. Технологическая часть 3. Экономическая часть Выводы Графическая часть	ВКР

Критерии и шкала оценивания ответов обучающихся на ВКР

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
90-100 баллов	ВКР выполнена на актуальную тему, в ней приведен анализ исследуемой проблемы; предоставлены результаты собственных исследований; отражены научно-обоснованные результаты исследования. Работа выполнена с использованием компьютерных технологий, компьютерных программ или собственных программных продуктов
80-89 баллов	ВКР и ее защита отвечает признакам оценки. Выпускник в процессе защиты проявляет широкий профессиональный кругозор, умение логично мыслить.
75-79 баллов	ВКР и ее защита отвечает признакам оценки. Выпускник в процессе защиты проявляет широкий профессиональный кругозор, умение логично мыслить. В ответах допускаются неточности, которые не изменяют сущности вопроса.
60-65 баллов	ВКР и ее защита, главным образом, отвечают тем требованиям, которые предъявляются к знаниям основного фактического материала. Однако в ответах недостаточно точно формулируются причинно-следственные связи между явлениями и процессами, оперирование фактами происходит на уровне запоминания. Наглядное сопровождение работы подготовлено на достаточном уровне.
50-59 баллов	ВКР и ее защита, главным образом, отвечают тем требованиям, которые предъявляются к знаниям основного фактического материала. Однако в ответах недостаточно точно формулируются причинно-следственные связи между явлениями и процессами, оперирование фактами происходит на уровне запоминания. Наглядное сопровождение работы недостаточно. Выступление выпускника было не четким; доклад подготовлен в упрощенной форме.
35-49 баллов	ВКР и ее защита не отвечают предъявляемым требованиям. Выпускник не знает большей части фактического материала, не умеет устанавливать причинно-следственные связи между явлениями и процессами, заучив материал без его осознания.
1-34 балла	

Основные этапы проведения ВКР

№ п/п	Этап	Краткая характеристика результата
1	Утверждение тематики ВКР	Приказ
2	Выдача задания на ВКР	Задание к ВКР
3	Написание ВКР	ВКР
4	Согласование результатов ВКР с предприятием	Сопроводительные документы ВКР

№ п/п	Этап	Краткая характеристика результата
5	Проведение нормоконтроля	Идентификация и устранение несоответствий требованиям высшей школы
6	Допуск к защите выпускных работ	Допуск зав. выпускающей кафедры
7	Защита ВКР	Ведомость результатов защиты ВКР, протокол заседания государственной аттестационной комиссии, отчет Председателя государственной аттестационной комиссии
8	Апелляция	В случае удовлетворения апелляционных претензий следовать п. 4-7

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

Основные этапы проведения ВКР

№ п/п	Этап	Краткая характеристика результата
1	Обзорные лекции по учебным дисциплинам «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства»	Информационный материал по лекциям и лабораторным занятиям
2	Обзорные лекции по учебным дисциплинам «Пищевые технологии»	Информационный материал по лекциям и лабораторным занятиям
3	Обзорные лекции по учебным дисциплинам «Физико-химические основы технологии продуктов питания»	Информационный материал по лекциям и лабораторным занятиям
4	Самоподготовка	Информационный материал по лекциям и лабораторным занятиям
5	Государственный экзамен	Ответы на задания государственного экзамена
6	Оценивание результатов	Ведомость результатов государственного экзамена
7	Объявление результатов государственного экзамена	
8	Апелляция	В случае удовлетворения апелляционных требований, пересдача государственного экзамена п. 5 (Ответы на задания государственного экзамена)

Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельное исследование, аккумулирующее результаты разработок студента. Выпускная квалификационная работа позволяет выявить уровень готовности обучающегося правильно использовать теоретические знания для успешного проведения всесторонних исследований для решения поставленной проблемы и уметь при этом пользоваться научным аппаратом.

Целью выполнения выпускной квалификационной работы является систематизация и расширение объема уже имеющихся знаний в области технологии продуктов питания из растительного сырья и смежных учебных дисциплин, совершенствование практических навыков проведения обобщения и анализа материала, а также разработка конкретных предложений по оптимизации ассортимента и улучшению качества продукции из растительного сырья. Эта цель реализуется на основе глубокого изучения теоретических вопросов, касающихся темы выпускной квалификационной работы.

Содержание выпускной квалификационной работы и рекомендации по результатам проведенных исследований свидетельствуют об уровне идейно- теоретической, общеобразовательной и специальной подготовки студентов, а также их способности применять полученные знания для решения реально существующих и потенциально возможных задач практического характера.

Методические рекомендации к выполнению выпускной квалификационной работы разработаны в соответствии с требованиями отраслевых стандартов высшего образования разных направлений подготовки бакалавров, с учетом образовательно-профессиональных программ, а также накопленного кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой опыта формирования элементов профессиональных качественных компетенций на основе достигнутого ими уровня знаний, умений и навыков.

Выбор темы и составление плана

На кафедре технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой студенту предоставляется возможность выбора темы выпускной квалификационной работы (ВКР). При этом предусмотрено внесение обоснованных изменений со стороны, как научного руководителя, так и самого исполнителя работы.

Определение направления исследования осуществляется, учитывая интересы студента, тематику исследований кафедры, заказов организаций, предприятий и др.

Студент может воспользоваться тематикой выпускной квалификационной работы, которую определяет кафедра.

Тематика ВКР должна быть актуальной, соответствовать современному уровню и перспективам развития науки, а по своему содержанию отвечать задачам подготовки высококвалифицированных специалистов, с учетом выбранного выпускниками направления подготовки (профиля).

Примерная тематика ВКР разрабатывается выпускающими кафедрами Университета, ежегодно обновляется, рассматривается и утверждается на заседаниях выпускающих кафедр.

Заведующий выпускающей кафедрой отвечает за соответствие тематики ВКР направленности образовательной программы.

Обучающимся предоставляется право выбора темы ВКР, вплоть до предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки.

В случае, если обучающийся не выбрал тему ВКР в установленный срок, тема ВКР ему определяется решением заведующего выпускающей кафедрой.

По решению выпускающей кафедры может быть сформулирована комплексная тема, разрабатываемая несколькими обучающимися. Каждая часть комплексной темы имеет свое название, вытекающее из общей формулировки темы, выполняется одним обучающимся и оформляется отдельной ВКР.

Темы ВКР могут предлагаться конкретными предприятиями, организациями, учреждениями. В этом случае предприятие, организация, учреждение предоставляет кафедре письменный заказ на выполнение определенной темы. Важно, чтобы тема ВКР была актуальна для того предприятия, организации, учреждения, на материалах которого будут проведены исследования, учитывала научные и профессиональные интересы обучающегося и накопленные им теоретические знания.

Темы ВКР с указанием руководителей (консультантов), оформляются приказом по Университету до начала последней экзаменационной сессии для дипломной работы (проекта) – не позднее начала выполнения ВКР.

Изменение темы ВКР возможно в исключительных случаях по личному заявлению выпускника и представлению заведующего кафедрой на основании выписки из протокола заседания выпускающей кафедры не позднее, чем за один месяц до начала государственной итоговой аттестации и оформляется приказом ректора.

Структура выпускной квалификационной работы

ВКР должна представлять собой оформленный по приведенным ниже требованиям логически и стилистически связный текст, раскрывающий проведенные исследования, которые направлены на решение поставленной профессиональной задачи.

Рекомендуемый объем ВКР (без списка использованных источников и приложений) должен составлять:

для обучающихся по программам бакалавриата – 60-80 страниц печатного текста.

Выпускная квалификационная работа включает в себя такие структурные элементы:

- титульный лист;
- задание на выпускную квалификационную работу;
- содержание;
- введение;
- технико-экономическое обоснование проекта;
- технологическая часть;
- безопасность и экологичность проекта;
- экономическая часть;
- выводы;
- список использованных источников; приложения (при наличии);
- графическая часть.

Оформление ВКР должно соответствовать требованиям действующих нормативных документов по стандартизации.

ВКР выполняется обучающимся (несколькими обучающимися совместно) в виде рукописи в печатном и в электронном виде. Рукопись ВКР должна быть переплетена в твердую обложку. Электронная версия ВКР записывается на компакт-диск в формате PDF, который передается в Научную библиотеку Университета для размещения в электронно-библиотечной системе.

Подготовка выпускных квалификационных работ к защите

После завершения подготовки обучающимся ВКР научный руководитель работы представляет на выпускающую кафедру письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР.

В случае выполнения ВКР несколькими обучающимися научный руководитель представляет отзыв об их совместной работе с оценкой индивидуального вклада каждого из авторов ВКР в период ее подготовки.

В отзыве научного руководителя ВКР должно быть отражено следующее:

- актуальность темы;
- соответствие содержания работы теме;
- степень самостоятельности раскрытия темы;
- уровень теоретической и практической разработки темы;
- логичность, четкость, грамотность изложения материала;
- практическая значимость полученных результатов;
- соответствие требованиям к оформлению работы;
- имеющиеся в работе и отмеченные ранее недостатки, не устраненные обучающимся;
- оценка качества работы обучающегося в период подготовки ВКР. Также могут быть даны рекомендации к публикации работы, внедрению ее результатов, представлению работы на конкурс. Заканчивается письменный отзыв руководителя формулировкой рекомендации к защите, но без указания конкретной оценки за ВКР.

Обучающийся должен быть ознакомлен с отзывом руководителя не позднее, чем за пять дней до дня защиты ВКР.

Допущенная к защите ВКР, а также компакт-диск с электронной версией работы в формате PDF, отзыв руководителя на ВКР передаются в Государственную аттестационную комиссию не позднее, чем за два дня до дня защиты ВКР.

Требования к оформлению основного текста и использованных источников

ВКР должна быть выполнена в текстовом редакторе Microsoft Word и отпечатана на принтере на листах белой бумаги формата А4 (210×297 мм) с одной стороны. Текст на листе должен иметь книжную ориентацию. Основной цвет шрифта – черный.

Параметры страниц в электронной версии работы: верхнее поле – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 3 см, правое – 1,5 см; межстрочный интервал – 1,5; количество строк на странице – не более 40 (размер шрифта – 14 пунктов; гарнитура – Times New Roman). Текст работы должен быть отформатирован по ширине страницы, иметь отступы 1,25 см в начале каждого абзаца.

Страницы ВКР нумеруются арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляется в нижнем правом углу - в рамке. Титульный лист ВКР включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Приложения включаются в общую нумерацию страниц.

Каждый структурный элемент ВКР начинается с новой страницы. Заголовки структурных элементов: «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ», «ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ», «ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ», «ВЫВОДЫ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ», «ПРИЛОЖЕНИЯ» печатают прописными (большими) буквами симметрично тексту без точки в конце, не подчеркивая. Перенос слов в заголовке разделов не допускается.

Заголовки подразделов (параграфов) печатают строчными (маленькими) буквами (кроме первой прописной) с абзацного отступа, без точки в конце, не подчеркивая.

Все таблицы в тексте должны быть пронумерованы и иметь заголовок (сверху). Все рисунки также должны быть пронумерованы, оси на графиках должны иметь обозначения, названия рисунков подписываются внизу под рисунком.

Основной текст должен быть разделен на разделы (главы) и подразделы (параграфы, подпараграфы) и нумеруют арабскими цифрами. В конце номера раздела точка не ставится, нумерация подраздела включает в себя номер соответствующего раздела и пункта, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Далее следует название. Каждый раздел ВКР начинают с новой страницы. Заголовки располагаются посередине страницы без точки на конце и начинаются с заглавной буквы. Переносить слова в заголовке не допускается. Заголовки отделяют от текста сверху (кроме названия главы) и снизу тремя интервалами. Название раздела пишется прописными буквами. Заголовки могут быть выделены полужирным начертанием шрифта

В тексте документа не допускается: применять обороты разговорной речи, техницизмы, профессионализмы; применять для одного и того же

понятия различные научно-технические термины, близкие по смыслу (синонимы), а также иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке; применять произвольные словообразования; применять сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии, соответствующими государственными стандартами, а также в данном документе; сокращать обозначения единиц физических величин, если они употребляются без цифр, за исключением единиц физических величин в головках и боковиках таблиц, и в расшифровках буквенных обозначений, входящих в формулы и рисунки.

Все страницы ВКР, включая иллюстрации и приложения, нумеруются по порядку без пропусков и повторений. На титульном листе, задании и аннотации номера страниц не ставят, но в нумерации учитывают. Иллюстративный материал может быть представлен рисунками, фотографиями, графиками, схемами, диаграммами и другим подобным материалом. На все иллюстрации должны быть приведены ссылки в тексте ВКР.

При ссылке следует писать слово «Рисунок» с указанием его номера. Иллюстрации, используемые в ВКР, размещают под текстом, в котором впервые дана ссылка на них, или на следующей странице, а при необходимости – в приложении к ВКР.

Допускается использование иллюстраций нестандартного размера, которые в сложенном виде соответствуют формату А4.

Иллюстрации нумеруют арабскими цифрами сквозной нумерацией или в пределах главы (раздела). Например:

Рисунок 1 – Схема ……

Название рисунка указывается под рисунком снизу по центру строки. Перечень рисунков указывают в списке иллюстративного материала. Иллюстративный материал оформляют в соответствии с ГОСТ 2.105. Таблицы, используемые в ВКР, размещают под текстом, в котором впервые дана ссылка на них, или на следующей странице, а при необходимости – в приложении к ВКР. Таблицы нумеруют арабскими цифрами нумерацией в пределах раздела. На все таблицы должны быть приведены ссылки в тексте ВКР. При ссылке следует писать слово «Таблица» с указанием его номера. Перечень таблиц указывают в списке иллюстративного материала. Таблицы оформляют в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105.

При оформлении формул в качестве символов следует применять обозначения, установленные соответствующими национальными стандартами. Пояснения символов должны быть приведены в тексте или непосредственно под формулой. Формулы в тексте ВКР следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией или в пределах главы (раздела). Номер заключают в круглые скобки и записывают на уровне формулы справа (вплотную к правому полю). Формулы оформляют в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105.

Ссылки на источники оформляют внутри текста в квадратных скобках. При цитировании в квадратной скобке указывают номер источника в списке использованных источников и желательно страницу, на которой изложена данная цитата в этом источнике.

Приложения приводят в конце ВКР, размещая в порядке появления ссылок на них в работе. Каждое приложение начинают с новой страницы с указанием его обозначения.

Текст ВКР должен соответствовать научному стилю изложения и не содержать грамматических ошибок. ВКР с большим количеством ошибок не допускается к защите. Вписывать в отпечатанный текст отдельные слова, формулы, условные обозначения допускается только черными чернилами (пастой) или черной тушью.

В конце работы размещается список использованных источников. Рекомендованное количество название – до 50.

Ссылки в тексте на использованные источники представляют в квадратных скобках с обозначением источника и страницы через запятую (кроме случаев, когда ссылаются на источник в целом). Первая цифра в квадратных скобках соответствует номеру источника, вторая – номеру страницы.

При составлении списка использованных источников необходимо придерживаться ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Примерная тематика ВКР

1. Проект ресторана национальной кухни с баром.
2. Проект ресторана при гостинице с баром.
3. Проект ресторана концептуальной кухни с баром.
4. Проект ресторана общего типа с баром.
5. Проект ресторана при развлекательном центре с баром.
6. Проект кафе общего типа с предприятием быстрого обслуживания.
7. Проект кафе-кондитерской с баром.
8. Проект кафе национальной кухни с баром.
9. Проект детского кафе с баром.
10. Проект молодежного кафе с баром.
11. Проект стилизованного кафе с баром.
12. Проект стилизованного ресторана с баром.
13. Проект общедоступной столовой с предприятием быстрого обслуживания.
14. Проект диетической столовой с предприятием быстрого обслуживания.
15. Проект столовой при промышленном предприятии с магазином по реализации полуфабрикатов.
16. Проект столовой при учебных заведениях с баром.
17. Проект специализированной закусочной с предприятием быстрого обслуживания.
18. Проект фабрики заготовочной по производству полуфабрикатов и магазин по реализации полуфабрикатов.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры, на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой
1.			
2.			
3.			