


федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 22 июня 2023 г. № 10)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
 С.В. Соловьёв
«22» июня 2023 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов питания

Квалификация - бакалавр

Мичуринск – 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. МЕСТО ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ..	5
3. КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ВЫПУСКНИКА ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА	5
4. ТРЕБОВАНИЯ К ПОРЯДКУ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА ..	32
4.1 Цель и задачи государственного экзамена	32
4.2 Содержание государственного экзамена	33
4.3 Порядок проведения государственного экзамена	37
4.4 Критерии оценки результатов сдачи государственного экзамена и шкала оценочных средств	39
4.5 Рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену	36
5. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И ПОРЯДКУ ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ	48
5.1 Цель, задачи и общие требования к выпускной квалификационной работе	48
5.2 Тематика выпускных квалификационных работ	49
5.3 Руководство выпускной квалификационной работой	50
5.4 Структура выпускной квалификационной работы	51
5.5 Оформление выпускной квалификационной работы	54
5.6 Порядок проверки выпускной квалификационной работы в системе «Антиплагиат» и допуска ее к защите	56
5.7 Предварительная защита выпускной квалификационной работы	57
5.8 Рецензирование выпускной квалификационной работы	57
5.9 Порядок защиты выпускной квалификационной работы	58
5.10. Критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ и шкала оценочных средств	58
6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ	61
7. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	62
8. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ	66
ПРИЛОЖЕНИЯ	69

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Государственная итоговая аттестация (ГИА) обучающихся завершает освоение основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю -Технология и организация специальных видов питания.

Государственная итоговая аттестация по программе бакалавриата согласно Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ (утв. 27.10.2015) проводится в форме подготовки к сдаче и сдачи государственного экзамена, защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по данной основной профессиональной образовательной программе высшего образования.

Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации по данной ОПОП ВО осуществляется университетом.

Государственная итоговая аттестация предназначена для оценки сформированности общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника, определяющих его подготовленность к решению профессиональных задач, установленных федеральным государственным образовательным стандартом по данному направлению подготовки.

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

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию в связи с неявкой на защиту выпускной квалификационной работы по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд, транспортные проблемы (отмена рейса, отсутствие билетов), погодные условия или в других случаях, перечень которых устанавливается университетом самостоятельно), вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения государственной итоговой аттестации. Обучающийся должен представить в университет документ, подтверждающий причину его отсутствия.

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию в связи с неявкой на защиту выпускной квалификационной работы по неуважительной причине или в связи с получением оценки "неудовлетворительно", а также обучающиеся из числа инвалидов и не прошедшие государственную итоговую аттестацию в установленный для них срок (в связи с неявкой на государственную итоговую аттестацию или получением оценки "неудовлетворительно"), отчисляются из организации с выдачей справки об обучении как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

Лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию, может повторно пройти государственную итоговую аттестацию не ранее чем через 10 месяцев и не позднее чем через пять лет после срока проведения государственной итоговой аттестации, которая

не пройдена обучающимся. Указанное лицо может повторно пройти государственную итоговую аттестацию не более двух раз.

Для повторного прохождения государственной итоговой аттестации указанное лицо по его заявлению восстанавливается в университет на период времени, установленный университетом. При повторном прохождении государственной итоговой аттестации по желанию обучающегося решением университета ему может быть установлена иная тема выпускной квалификационной работы.

Обучающийся, не прошедший одно государственное аттестационное испытание по уважительной причине, допускается к сдаче следующего государственного аттестационного испытания (при его наличии).

Прохождение государственной итоговой аттестации регламентируется следующими нормативными правовыми документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

- приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» от 05.04.2017 № 301;

- приказ Минобрнауки России «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата)» от 12.11.2015 № 1332;

- приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» от 29.06.2015 № 636;

- приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи документов о высшем образовании и о квалификации и их дубликатов» от 13.02.2014 № 112;

- приказ Минтруда России «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания» от 07.05.2015 № 281н;

- приказ Минтруда России «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» от 08.09.2015 № 610н;

- приказ Минобрнауки России «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» от 12.09.2013 № 1061;

- Устав ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ;

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утвержденное решением ученого совета ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ 27.10.2015, протокол № 3;

- Положение о выпускных квалификационных работах в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утвержденное решением ученого совета ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ от 29.03.2016, протокол № 9;

- Положение о проверке ВКР (НКР) на наличие заимствований с использованием системы «Антиплагиат» в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утвержденное решением ученого совета ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ от 29.03.2016, протокол № 9;

- и другие локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ.

2. МЕСТО ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю - Технология и организация специальных видов питания в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки в полном объеме относится к базовой части ОПОП ВО и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждаемого Министерством образования и науки РФ.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит: подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (Б3.Б.01(Г)); защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (Б3.Б.02(Д)).

Для успешного прохождения государственной итоговой аттестации обучающиеся используют знания, умения и навыки, сформированные в ходе изучения дисциплин (модулей) Блока 1 «Дисциплины (модули)»; прохождения практик Блока 2 «Практики»: учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; производственная практика научно-исследовательская работа; производственная преддипломная практика.

Согласно учебному плану на государственную итоговую аттестацию отводится 4 недели, 9 з.е. (324 ак. часов).

3. КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ВЫПУСКНИКА БАКАЛАВРИАТА

Государственная итоговая аттестация направлена на выявление уровня сформированности у обучающихся следующих общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

ОК-1 - способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

ОК-2 - способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

ОК-3 - способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

ОК-4 - способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

ОК-5 - способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

ОК-6 - способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию;

ОК-8 - способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

ОК-9 - способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

ОПК-1 - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

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

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

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

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

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-2 - владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать

технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

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

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

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

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

ПК-26 - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

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

ПК-28 - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

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

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
<u>ОК-1</u> ЗНАТЬ: основы культуры мышления, анализа текстов современных научных достижений и восприятия информации	Фрагментарные знания основ культуры мышления, анализа текстов современных научных достижений и восприятия информации	Общие, но не структурированные знания основ культуры мышления, анализа текстов современных научных достижений и восприятия информации	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания основ культуры мышления, анализа текстов современных научных достижений и восприятия информации	Сформированные систематические знания основ культуры мышления, анализа текстов современных научных достижений и восприятия информации
УМЕТЬ: применять систему методов в области философских и социальных знаний; использовать их в профессиональной деятельности	Частично освоенное применение системы методов в области социальных и философских знаний, неумение их использовать в профессиональной деятельности	В целом успешно, но не систематически осуществляемое применение системы методов в области социальных и философских знаний; их использование в	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения применять систему методов в области социальных и философских знаний; использо-	Сформированное умение анализировать и применять систему методов в области социальных и философских знаний; успешное их использование в

	тельности	профессиональной деятельности	вание их в профессиональной деятельности	профессиональной деятельности
ВЛАДЕТЬ: навыками сбора, обработки, систематизации и анализа информации по социальной и философской проблематике направленных на формирование научных позиций	Фрагментарное применение навыков сбора, обработки, систематизации и анализа информации по социальной и философской проблематике направленных на формирование научных позиций	В целом успешное, но не систематическое применение навыков сбора, обработки, систематизации и анализа информации по социальной и философской проблематике направленных на формирование научных позиций	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в применении навыков сбора, обработки, систематизации и анализа информации по социальной и философской проблематике направленных на формирование научных позиций	Успешное и систематическое применение навыков анализа сбора, обработки, систематизации и анализа информации по социальной и философской проблематике направленных на формирование научных позиций
<u>ОК-2</u> ЗНАТЬ: закономерности и этапы исторического процесса, основные исторические факты, даты, события и имена Российских ученых, оставивших след в научных открытиях	Фрагментарные представления о закономерностях и этапах исторического процесса, основных исторических фактов, дат, событий и имен Российских ученых, оставивших след в научных открытиях	Неполное представление о закономерностях и этапах исторического процесса, основных исторических фактов, дат, событий и имен Российских ученых, оставивших след в научных открытиях	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о закономерностях и этапах исторического процесса, основных исторических фактов, дат, событий и имен Российских ученых, оставивших след в научных открытиях	Сформированные представления о закономерностях и этапах исторического процесса, основных исторических фактов, дат, событий и имен Российских ученых, оставивших след в научных открытиях
УМЕТЬ: критически воспринимать, анализировать и оценивать историческую информацию, факторы и механизмы исторических изменений	Фрагментарное умение критически воспринимать, анализировать и оценивать историческую информацию, факторы и механизмы исторических изменений	В целом успешное, но не систематические умение критически воспринимать, анализировать и оценивать историческую информацию, факторы и механизмы исторических изменений	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение критически воспринимать, анализировать и оценивать историческую информацию, факторы и механизмы исторических изменений	Сформированное умение критически воспринимать, анализировать и оценивать историческую информацию, факторы и механизмы исторических изменений
ВЛАДЕТЬ: навыками анализа причинно-следственных связей в развитии российского государства и общества; места человека в историческом процессе и политической организации общества; навыками уважительного и бережного отно-	Фрагментарное владение навыками анализа причинно-следственных связей в развитии российского государства и общества; места человека в историческом процессе и политической организации общества; навыками	В целом успешное, но не систематические владение навыками анализа причинно-следственных связей в развитии российского государства и общества; места человека в историческом процессе и политической организации обще-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владения навыками анализа причинно-следственных связей в развитии российского государства и общества; места человека в историческом процессе и политической ор-	Успешное и систематическое владение навыками анализа причинно-следственных связей в развитии российского государства и общества; места человека в историческом процессе и политической организации обще-

шения к историческому наследию и культурным традициям России	уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям России	ства; навыками уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям России	ганизации общества; навыками уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям России	ства; навыками уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям России
<u>ОК-3</u> ЗНАТЬ: базовые экономические понятия (спрос, предложение, цена, стоимость, товар, деньги, доходы, расходы, прибыль, риск, собственность, управление, рынок, предприятие, государство), объективные основы функционирования экономики и поведения экономических агентов (законы спроса и предложения, принципы ценообразования и т.д.)	Частичные знания базовых экономических понятий	Знание базовых экономических понятий, частичное знание объективных основ функционирования экономики и поведения экономических агентов	Знание базовых экономических понятий, содержащие отдельные пробелы знание объективных основ функционирования экономики и поведения экономических агентов	Сформированные представления об экономике как системе, включающие базовые экономические понятия, комплексные представления об объективных основах функционирования экономики и их влияния на поведение экономических агентов
УМЕТЬ: осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций (анализировать организационную структуру, разрабатывать предложения по ее совершенствованию, организовывать командное взаимодействие для решения управленческих задач)	Частично освоено умение осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций	В целом успешное, но не системное умение осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций	Сформированное умение решать типичные задачи, связанные с реализацией профессиональных функций
ВЛАДЕТЬ: методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль), а также методами	Фрагментарное применение методов реализации основных управленческих функций и разработки комплекса маркетинга	В целом успешное, но не системное применение методов реализации основных управленческих функций и разработки комплекса маркетинга	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками применение методов реализации основ-	Успешное и системное применение методов реализации основных управленческих функций и разработки комплекса маркетинга

разработки комплекса маркетинга, современными технологиями эффективного влияния на индивидуальное и групповое поведение в организации			ных управленческих функций и разработки комплекса маркетинга	
<u>ОК-4</u> ЗНАТЬ: правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельности	Фрагментарное представление о правовых нормах действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельности	Неполное представление о правовых нормах действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о правовых нормах действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельности	Сформированные систематические представления о правовых нормах действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельности
УМЕТЬ: использовать нормативно-правовые знания в различных сферах жизнедеятельности	Фрагментарное использование нормативно-правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	В целом успешное, но не систематизированное использование нормативно-правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использования нормативно-правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Сформированное умение использовать нормативно-правовые знания в различных сферах жизнедеятельности
ВЛАДЕТЬ: навыками анализа нормативных актов, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности	Фрагментарное применение навыков анализа нормативных актов, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности	В целом успешное, но не систематическое применение навыков анализа нормативных актов, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков анализа нормативных актов, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности	Успешное и систематическое применение навыков анализа нормативных актов, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности
<u>ОК-5</u> ЗНАТЬ: систему норм современного русского языка и систему функциональных стилей русского языка в ее динамике. Основные лексические и грамматические нормы иностранного языка, необходимые для работы с профессиональной литературой и осуществления	Слабо, фрагментарно знает систему норм современного русского языка и систему функциональных стилей русского языка в ее динамике, но допускает множество грубых ошибок. Допускает множественные грубые ошибки при создании устных и письменных речевых произношений на ино-	Удовлетворительно знает систему норм современного русского языка и систему функциональных стилей русского языка в ее динамике, но допускает серьезные ошибки. Имеет общее представление о лексических и грамматических нормах иностранного языка, необходимых для работы с про-	Хорошо знает систему норм современного русского языка и систему функциональных стилей русского языка в ее динамике, допускает отдельные не грубые ошибки. Хорошо знает лексический минимум и грамматический строй иностранного языка. Допускает отдельные не грубые ошибки в	Демонстрирует свободное и уверенное знание системы норм современного русского языка и систему функциональных стилей русского языка в ее динамике, не допускает ошибок. Демонстрирует свободное знание иностранного языка. Не допускает ошибок в устной и письменной речи.

взаимодействия на иностранном языке.	иностранном языке	фессиональной литературой и осуществления взаимодействия на иностранном языке	устной и письменной речи.	
УМЕТЬ: пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддержки грамотности в сети «Интернет»; использовать иностранный язык для выражения мнения и мыслей в межличностном и деловом общении, извлекать информацию из текстов	Демонстрирует частичное умение пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддержки грамотности в сети «Интернет». Допускает множественные грубые ошибки при понимании основных положений произнесенных высказываний, при написании простого связанного текста и извлечения информации из материала повседневного и профессионального общения	Демонстрирует удовлетворительное умение пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддержки грамотности в сети «Интернет». Допускает достаточно серьезные ошибки при понимании основных положений произнесенных высказываний, при написании простого связанного текста и извлечения информации из материала повседневного и профессионального общения	Демонстрирует достаточно устойчивое умение пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддержки грамотности в сети «Интернет». Допускает отдельные не грубые ошибки при понимании основных положений произнесенных высказываний, при написании простого связанного текста и извлечения информации из материала повседневного и профессионального общения	Демонстрирует устойчивое умение пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддержки грамотности в сети «Интернет». Не допускает ошибок при понимании основных положений произнесенных высказываний, при написании простого связанного текста и извлечения информации из материала повседневного и профессионального общения
ВЛАДЕТЬ: навыками создания на русском языке грамотных и логически непротиворечивых письменных и устных текстов научной тематики реферативного характера, ориентированных на соответствующее направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания; а также навыками профессионального общения на иностранном языке	Демонстрирует низкий уровень владения навыками создания на русском языке грамотных и логически непротиворечивых письменных и устных текстов научной тематики реферативного характера, ориентированных на соответствующее направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания; а также навыками профессионального общения на ино-	Демонстрирует удовлетворительный уровень владения навыками создания на русском языке грамотных и логически непротиворечивых письменных и устных текстов научной тематики реферативного характера, ориентированных на соответствующее направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания; а также навыками профес-	Демонстрирует хороший уровень владения навыками создания на русском языке грамотных и логически непротиворечивых письменных и устных текстов научной тематики реферативного характера, ориентированных на соответствующее направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания; а также навыками профес-	Демонстрирует высокий уровень владения навыками создания на русском языке грамотных и логически непротиворечивых письменных и устных текстов научной тематики реферативного характера, ориентированных на соответствующее направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания; а также навыками профес-

	странном языке	щения на ино- странном языке	странном языке	странном языке
<u>ОК-6</u> ЗНАТЬ: особенности работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия, предупреждать и конструктивно разрешать конфликтные ситуации в процессе профессиональной деятельности	Фрагментарные знания особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; отсутствие знаний конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности	Общие, но не структурированные знания особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; фрагментарные знания конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; знания методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности	Успешное знание особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; полное знание методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности
УМЕТЬ: работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия; применять методы конструктивного разрешения конфликтных ситуаций	Частично освоенное умение работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия; фрагментарное применение методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций	В целом успешно, но не систематически осуществляемая работа в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий, с применением методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в профессиональной деятельности, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; применение методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций	Сформированное умение работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия; применение методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций
ВЛАДЕТЬ: приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	Демонстрирует низкий уровень владения приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	Демонстрирует частичное владение приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	Демонстрирует частичное владение без грубых ошибок приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	Демонстрирует владение на высоком уровне приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности
<u>ОК-7</u> ЗНАТЬ: технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, спо-	Знает отдельные приемы самоорганизации, но допускает существенные ошибки при их реализации, не учитывая временных пер-	Знает отдельные приемы организации собственной познавательной деятельности, осознавая перспективы профессионального развития,	Демонстрирует системное знание приемов организации процесса самообразования только в определенной сфере деятельности	Демонстрирует возможность переноса технологии организации процесса самообразования, сформированной в одной сфере деятельно-

собы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности	спектив развития профессиональной деятельности	но не давая аргументированного обоснования адекватности отобранной для усвоения информации целям самообразования		сти, на другие сферы, полностью обосновывая выбор используемых методов и приемов
УМЕТЬ: планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности	Имея базовые знания о способах принятия решений при выполнении конкретной профессиональной деятельности, не способен устанавливать приоритеты при планировании целей своей деятельности	При планировании и установлении приоритетов целей профессиональной деятельности не полностью учитывает внешние и внутренние условия их достижения	Планируя цели профессиональной деятельности с учетом условий их достижения, дает не полностью аргументированное обоснование соответствия выбранных способов выполнения деятельности намеченным целям	Готов и умеет формировать приоритетные цели деятельности, давая полную аргументацию обоснование применяемым решениям при выборе способов выполнения деятельности
ВЛАДЕТЬ: приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности	Владеет информацией об отдельных приемах саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности, но не умеет реализовать их в конкретных ситуациях	Владеет отдельными приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности, но допускает существенные ошибки при их реализации, не учитывая конкретные условия и свои возможности при принятии решений	Демонстрирует возможность и обоснованность реализации приемов саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности	Демонстрирует обоснованный выбор приемов саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности
<u>ОК-8</u> ЗНАТЬ: средства самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья	Фрагментарные знания средств самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья	Общие, но не структурированные знания средств самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания средств самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья	Сформированные систематические знания средств самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья
УМЕТЬ: правильно использовать методы физического воспитания и укрепления здоровья для обеспечения полноценной социальной и	Частично освоенное умение правильно использовать методы физического воспитания и укрепления здоровья для обеспечения пол-	В целом успешное, но не систематически осуществляемое применение умений правильно использовать методы физического воспи-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы умений правильно использовать методы физического воспитания и укрепления	Сформированное умение правильно использовать методы физического воспитания и укрепления здоровья для обеспечения полноценной

профессиональной деятельности	ноценной социальной и профессиональной деятельности	тания и укрепления здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	социальной и профессиональной деятельности
ВЛАДЕТЬ: средствами самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья для достижения должного уровня физической подготовленности и обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Фрагментарное применение навыков владения средствами самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья для достижения должного уровня физической подготовленности и обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	В целом успешное, но не систематическое применение навыков владения средствами самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья для достижения должного уровня физической подготовленности и обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в применении навыков владения средствами самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья для достижения должного уровня физической подготовленности и обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Успешное и систематическое применение навыков владения средствами самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья для достижения должного уровня физической подготовленности и обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<u>ОК-9</u> ЗНАТЬ: основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуации	Отсутствие знаний оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуации	Фрагментарные знания оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуации	Общие, но не структурированные знания оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуации	Сформированные знания оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуации
УМЕТЬ: использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуации	Отсутствие умений оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуации	Частично освоенное умение оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуации	В целом успешно, но не систематически оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуации	Демонстрирует успешные умения оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуации
ВЛАДЕТЬ: способностью использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуации	Отсутствие владений способностью использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуации	Фрагментарное применение способности использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуации	В целом успешное, владение способностью использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуации	Успешное применение навыков оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуации
<u>ОПК-1</u> ЗНАТЬ:	Отсутствие или пробелы в знаниях	Фрагментарное знание основ про-	В целом успешные, но содержа-	Сформированные знания программ-

принципы современные программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации	применения стандартных программных средств для поиска, хранения, обработки и анализа необходимой информации; отсутствие навыков работы с персональным компьютером	граммного обеспечения, необходимых для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации	щие отдельные пробелы знаний необходимых для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации	ного обеспечения, необходимые для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации
УМЕТЬ: использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	Частично освоенное умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	В целом успешно, но не систематически применяемое умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	Сформированное умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях
ВЛАДЕТЬ: навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инструментом функционирования информационных технологий	Отсутствие владения навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инструментом функционирования информационных технологий	Фрагментарное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий	В целом успешное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий	Свободное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий
ОПК-2 ЗНАТЬ: как разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Отсутствие знаний в области разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Пробелы в знаниях по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Общие, но не структурированные знания по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Всестороннее и глубокие знания по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

УМЕТЬ: разрабатывать технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения	Частично освоенное умение технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения	В целом успешно, но не систематически осуществляемое умение технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения	Сформированное умение технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения
ВЛАДЕТЬ: навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных исследований в области совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Отсутствие владения навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных исследований в области совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Фрагментарное владение навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных исследований в области совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	В целом успешное владение навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных исследований в области совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Свободное владение навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных исследований в области совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3 ЗНАТЬ: теоретическую и практическую сущность процессов производства различных пищевых продуктов; методы контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требования действующих стандартов; факторы, влияющие на качество сырья и готовой продукции	Отсутствие знаний в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих стандартов; факторов, влияющих на качество сырья и готовой продукции	Фрагментарное применение знаний в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих стандартов; факторов, влияющих на качество сырья и готовой продукции	В целом успешное, но не систематическое применение знаний в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих стандартов; факторов, влияющих на качество сырья и готовой продукции	Сформированные систематические теоретико-практические знания в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих стандартов; факторов, влияющих на качество сырья и готовой продукции
УМЕТЬ: выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-	Частично освоенное умение выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение в выборе режима выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение в выборе режимов выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучше-	Сформированное умение выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться

технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции	нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции	улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции	нию качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции	нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции
ВЛАДЕТЬ: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Частично владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Недостаточно владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Умело владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	В полном объеме владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
ОПК-4 ЗНАТЬ: об основах компоновки технологических линий, о путях и перспективах совершенствования процессов и аппаратов; принципах расчета и конструирования оборудования	Не знает основы компоновки технологических линий, о путях и перспективах совершенствования процессов и аппаратов; принципах расчета и конструирования оборудования	Фрагментарное применение знаний основ компоновки технологических линий, о путях и перспективах совершенствования процессов и аппаратов; принципах расчета и конструирования оборудования	В целом успешное, но не систематическое применение знаний в области компоновки технологических линий, о путях и перспективах совершенствования процессов и аппаратов; принципах расчета и конструирования оборудования	Всестороннее и глубокие знания по основам компоновки технологических линий, о путях и перспективах совершенствования процессов и аппаратов; принципах расчета и конструирования оборудования
УМЕТЬ: производить выбор аппарата и рассчитывать технологические параметры процесса с учетом реализации задач энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов	Частично освоено умение выбора аппарата и расчета технологических параметров процесса с учетом реализации задач энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение в выборе аппарата и расчета технологических параметров процесса с учетом реализации задач энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение в выборе аппарата и расчета технологических параметров процесса с учетом реализации задач энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов	Сформированное умение выбирать аппараты и расчеты технологических параметров процесса с учетом реализации задач энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов

ВЛАДЕТЬ: навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Частично владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Недостаточно владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Умело владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	В полном объеме владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
<u>ОПК-5</u> ЗНАТЬ: все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Отсутствие знаний всех фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Фрагментарные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Общие, но не структурированные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Сформированные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
УМЕТЬ: формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Отсутствие умения формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Частично освоенное умение формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Хорошо умеет формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Демонстрирует свободное умение самостоятельно формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ВЛАДЕТЬ: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	Не владеет методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	Недостаточно владеет методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	В целом успешное, владение методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	Успешное владение методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции

мерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	вания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	ной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
УМЕТЬ: применять системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Частично освоенное применение системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	В целом успешно, но систематически осуществляемое применение системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	В целом успешно, но содержащие отдельные пробелы в применении системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Сформированное умение применять систему методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ВЛАДЕТЬ: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Частично владеет навыками техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Недостаточно владеет навыками техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, владение навыками техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Успешно владеет навыками устанавливать техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
ПК-4 ЗНАТЬ: как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий	Фрагментарные знания, как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических послед-	Общие, но не структурированные знания, как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологи-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания, как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии	Сформированные систематические знания, как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологи-

мощности и эффективность работы технологического оборудования	ности и эффективность работы технологического оборудования	изводственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	водственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
УМЕТЬ: оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Частично освоенное умение оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение хорошо оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Сформированное умение оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ВЛАДЕТЬ: способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, методикой оценивания и планирования внедрения инноваций в производство	Частично владеет способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, методикой оценивания и планирования внедрения инноваций в производство, допуская существенные ошибки	Недостаточно владеет способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, методикой оценивания и планирования внедрения инноваций в производство	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, методикой оценивания и планирования внедрения инноваций в производство	Успешно владеет способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, методикой оценивания и планирования внедрения инноваций в производство
<u>ПК-6</u> ЗНАТЬ: как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Фрагментарные знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Общие, но не структурированные знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Сформированные систематические знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
УМЕТЬ: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья	Частично освоенное умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению	Сформированное умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни

потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания	для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания	обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания	печению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания	и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания
ВЛАДЕТЬ: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	Частично владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	Недостаточно владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	Успешно владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания
ПК-24 ЗНАТЬ: современные методы исследований, проводимые в соответствии с заданной методикой, позволяющие получать экспериментальные данные для решения научных и практических задач	Фрагментарные знания современных методов исследований, проводимых в соответствии с заданной методикой, позволяющих получать экспериментальные данные для решения научных и практических задач	Общие, но не структурированные знания современных методов исследований, проводимых в соответствии с заданной методикой, позволяющих получать экспериментальные данные для решения научных и практических задач	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания современных методов исследований, проводимых в соответствии с заданной методикой, позволяющих получать экспериментальные данные для решения научных и практических задач	Сформированные систематические знания современных методов исследований, проводимых в соответствии с заданной методикой, позволяющих получать экспериментальные данные для решения научных и практических задач
УМЕТЬ: проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Частично освоенное умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Сформированное умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ВЛАДЕТЬ: навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности за счет реализации возможностей проведения по заданной методике	Частично владеет навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности за счет реализации возможностей проведения по заданной методике	Недостаточно владеет навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности за счет реализации возможностей проведения по	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности за счет реализации	Успешно владеет навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности за счет реализации возможностей проведения по заданной методике

		заданной методике	возможностей проведения по заданной методике	
<u>ПК-25</u> ЗНАТЬ: методы анализа научно-технической информации; правила применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	Фрагментарные знания методов анализа научно-технической информации; правил применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	Общие, но не структурированные знания методов анализа научно-технической информации; правил применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания методов анализа научно-технической информации; правил применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	Сформированные систематические знания методов анализа научно-технической информации; правил применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
УМЕТЬ: анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания	Частично освоенное умение анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания	Сформированное умение анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания
ВЛАДЕТЬ: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Частично владеет способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Недостаточно владеет способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Успешно владеет способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
<u>ПК-26</u> ЗНАТЬ: как измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления	Фрагментарные знания методов измерения и принципов описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления	Общие, но не структурированные знания методов измерения и принципов описания проводимых экспериментов, подготовки дан-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания методов измерения и принципов описания проводимых экспериментов,	Сформированные систематические знания методов измерения и принципов описания проводимых экспериментов, подготовки данных

обзоров, отчетов и научных публикаций; статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований	обзоров, отчетов и научных публикаций; статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований	ных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований	подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований	для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований
УМЕТЬ: измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	Частично освоенное умение измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	Сформированное умение измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
ВЛАДЕТЬ: статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Частично владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Недостаточно владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Успешно владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<u>ПК-27</u> ЗНАТЬ: методы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания	Фрагментарные знания методов контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания	Общие, но не структурированные знания методов контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания методов контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания	Сформированные систематические знания методов контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания
УМЕТЬ: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать	Частично освоенное умение контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудо-	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проекти-	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, ре-	Сформированное умение контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудова-

в планировке и оснащении предприятий питания	вания, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	рованию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	конструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	ния, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ВЛАДЕТЬ: элементарными навыками планировки и оснащения предприятий питания	Частично владеет элементарными навыками планировки и оснащения предприятий питания	Недостаточно владеет элементарными навыками планировки и оснащения предприятий питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение элементарными навыками планировки и оснащения предприятий питания	Успешно владеет элементарными навыками планировки и оснащения предприятий питания
<u>ПК-28</u> ЗНАТЬ: как осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Фрагментарные знания способов поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технических заданий на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей	Общие, но не структурированные знания способов поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технических заданий на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания способов поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технических заданий на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей	Сформированные систематические знания способов поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технических заданий на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей
УМЕТЬ: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания	Частично освоенное умение осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проекти-	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проекти-	Сформированное умение осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проекти-

		рования предприятий питания	приятый питания	
ВЛАДЕТЬ: элементарными навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	Частично владеет элементарными навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	Недостаточно владеет элементарными навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение элементарными навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	Успешно владеет элементарными навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией
<u>ПК-29</u> ЗНАТЬ: деловую этику ведения переговоров и общения с владельцами проектных организаций и поставщиками технологического оборудования	Фрагментарные знания деловой этики ведения переговоров и общения с владельцами проектных организаций и поставщиками технологического оборудования	Общие, но не структурированные знания деловой этики ведения переговоров и общения с владельцами проектных организаций и поставщиками технологического оборудования	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания деловой этики ведения переговоров и общения с владельцами проектных организаций и поставщиками технологического оборудования	Сформированные систематические знания деловой этики ведения переговоров и общения с владельцами проектных организаций и поставщиками технологического оборудования
УМЕТЬ: устанавливать и определять приоритеты в области ведения переговоров при заключении договоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	Частично освоенное умение устанавливать и определять приоритеты в области ведения переговоров при заключении договоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение устанавливать и определять приоритеты в области ведения переговоров при заключении договоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение устанавливать и определять приоритеты в области ведения переговоров при заключении договоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	Сформированное умение устанавливать и определять приоритеты в области ведения переговоров при заключении договоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
ВЛАДЕТЬ: навыками оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Частично владеет навыками оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Недостаточно владеет навыками оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение навыками оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Успешно владеет элементарными навыками оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

			проекта	
--	--	--	---------	--

Государственная итоговая аттестация также призвана определить степень освоенности следующих трудовых функций и действий выпускников:

трудовые функции:

Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (33.008 Руководитель предприятием питания, ТФ - В/01.6);

Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами (33.008 Руководитель предприятием питания, ТФ - В/02.6);

Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (33.008 Руководитель предприятием питания, ТФ - В/03.6).

Трудовые действия:

33.008 Руководитель предприятия питания, ТФ - В/01.6

- Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов);
- Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов);
- Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
- Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов).

33.008 Руководитель предприятия питания, ТФ - В/02.6

- Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам;
- Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.

33.008 Руководитель предприятия питания, ТФ - В/03.6

- Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- Организация службы внутреннего контроля;
- Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников;
- Организация контроля исполнения персоналом принятых решений;
- Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;
- Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;
- Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).

трудовые функции:

Планирование процессов основного производства организации питания (33.011 Повар, ТФ - D/01.6);

Организация и координация процессов основного производства организации питания (33.011 Повар, ТФ - D/02.6);

Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания (33.011 Повар, ТФ - D/03.6).

Трудовые действия:

33.011 Повар, ТФ - D/01.6

- Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания;
- Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов;
- Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.

33.011 Повар, ТФ - D/02.6

- Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания;
- Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров;
- Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями.

33.011 Повар, ТФ - D/03.6

- Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации;
- Оценка результатов деятельности основного производства организации питания за отчетный период;
- Выявление отклонений от плана в работе основного производства организации питания и их причин;
- Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период;
- Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации;
- Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания.

В результате освоения ОПОП ВО, сдачи государственного экзамена, подготовки и защиты ВКР обучающийся должен:

Знать:

- как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;
- основы организации и осуществления контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- как рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;
- методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
- как использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

- как вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;

Уметь:

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

- измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

- анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;

- использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;

- использовать основы экономических и правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;

- работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

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

Владеть:

- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

- современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

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

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

- способностью к самоорганизации и самообразованию;

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.
- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

Матрица соотнесения тем/разделов ВКР и формируемых в них общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Компетенции	Структура ВКР											
	Научная работа						Проектная работа					
	Введение	Обзор литературы	Объекты и методы исследования	Экспериментальная часть	Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий	Заключение	Введение	Организационно-экономический раздел	Технологический раздел	Разработка технологии блюда специального назначения	Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий	Заключение
ОК-1	+	+					+					
ОК-2	+						+					
ОК-3			+	+				+				
ОК-4					+						+	
ОК-5		+						+				
ОК-6				+					+			
ОК-7				+	+					+		
ОК-8					+						+	
ОК-9					+						+	
ОПК-1	+	+		+		+	+		+			+
ОПК-2				+						+		
ОПК-3				+						+		
ОПК-4					+				+		+	
ОПК-5				+				+	+	+		
ПК-1			+	+					+	+		
ПК-2				+					+			
ПК-3					+						+	
ПК-4				+						+		
ПК-5				+				+	+			
ПК-6		+	+	+					+			
ПК-24			+	+				+				
ПК-25	+			+			+					
ПК-26				+					+	+		
ПК-27								+	+			
ПК-28							+	+	+			
ПК-29									+			
Общее количество компетенций	4	4	4	15	6	1	5	7	12	7	5	1

4. ТРЕБОВАНИЯ К ПОРЯДКУ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

4.1 Цель и задачи государственного экзамена

Государственный экзамен является одним из заключительных этапов подготовки обучающихся и проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ОПОП соответствующим требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Задачи:

- оценить теоретические знания, практические навыки и умения выпускников;
- установить соответствие уровня сформированности компетенций выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта и совокупному ожидаемому результату образования по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания;
- определить уровень подготовленности выпускников к решению профессиональных задач в производственно-технологической, научно-исследовательской и проектной видах профессиональной деятельности.

4.2 Содержание государственного экзамена

Государственный экзамен проводится по 8 дисциплинам, в т.ч. 4 дисциплинам базовой части (Б1.Б), 3 обязательным дисциплинам вариативной части (Б1.В) и 1 дисциплины вариативной части (Б1.В. ДВ) Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю - Технология и организация специальных видов питания, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников.

Список дисциплин, включенных в программу проведения государственного экзамена:

1. Технология продукции специальных видов питания
2. Организация специальных видов питания
3. Технология продуктов питания функционального назначения
4. Технология продукции общественного питания
5. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
6. Проектирование предприятий общественного питания
7. Безопасность продовольственного сырья
8. Оборудование предприятий общественного питания

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ГОСУДАРСТВЕННОМУ ЭКЗАМЕНУ

Раздел 1. Технология продукции специальных видов питания

(ОПК-2, ОПК-3, ПК-6, ПК-24)

1. Современное состояние обеспечения населения продуктами питания.
2. Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания.
3. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания.
4. Особенности составления рационов лечебно-профилактического питания. Энергетическая ценность рационов.
5. Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания: нормы набора продуктов, условия и сроки хранения. Использование нормативной,

технической и технологической документация в условиях производства блюд лечебно-профилактического питания

6. Технологии лечебно-профилактических консервов: группы консервов, гигиенические требования к качеству и безопасности.

7. Специфика питания людей пожилого и преклонного возраста. Энергетическая ценность продуктов, профилактика дефицита железа.

8. Технологии продуктов питания для пожилых людей. Разработка мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания для пожилых людей.

9. Медико-биологические аспекты разработки продуктов детского питания в зависимости от особенностей пищеварения ребенка Технологические процессы производства продуктов питания для детей первого года жизни Микробиологические исследования продуктов питания для детей первого года жизни.

10. Технология сухих молочно-овощных смесей для детей раннего и дошкольного возраста. Контроль соответствия качества сухих молочно-овощных смесей для детей раннего и дошкольного возраста установленным нормам.

11. Технология овощных и фруктовых консервов для детского питания Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства овощных и фруктовых консервов для детского питания.

12. Технология мясных консервов для детского питания. Нормативная, техническая, технологическая документация в условиях производства мясных консервов для детского питания.

13. Ассортимент и технология рыбных консервов для детского питания.

14. Технология продуктов повышенной пищевой ценности и высоким содержанием белка для спортсменов.

15. Особенности питания спортсменов во время и после соревнований

16. Питание женщин во время беременности по триместрам. Режим питания и варианты рационов. Особенности технологического процесса производства продукции для питания женщин во время беременности по триместрам.

17. Питание рожениц и кормящих матерей во время родов, в послеродовой период и в период кормления грудью.

18. Питание беременных женщин при некоторых видах патологии: меню, диеты

19. Проведение исследований по заданной методике физико-химических изменений, происходящих в процессе тепловой обработки в овощах и плодах. Анализ результатов эксперимента

20. Технология блюд из яиц и творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.

Раздел 2. Организация специальных видов питания

(ОПК-1, ОПК-5, ПК-1)

1. Рациональные формы организации производства: производственная мощность и структура предприятия. Организация производства и организация обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

2. Организация основного производства. Понятие и сущность поточного производства.

3. Организация вспомогательного производства: складские помещения, диспетчерская и экспедиция.

4. Основы рационального питания: концепции и принципы питания. Пищевые продукты для отдельных групп населения. Поиск, обработка и анализ информации с использованием компьютерных технологий при составлении рациона современного человека.

5. Научные основы теорий питания и их виды. Постулаты и технология раздельного питания.

6. Организация питания в образовательной школе: основные проблемы и пути их решения. Использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организация и осуществление технологического процесса производства продукции питания

7. Основы организации лечебного питания: принципы построения и режим питания больных.

8. Организация диетического и лечебно-профилактического питания в санаторно-курортных учреждениях.

9. Организация религиозного питания.

10. Организация питания в дошкольном учреждении. Принципы рационального питания детей, режим питания, принцип составления меню.

11. Организация обслуживания питанием в гостиничных комплексах. Условия питания и методы обслуживания.

Раздел 3. Технология продуктов питания функционального назначения (ОК-7, ОПК-1, ПК-6, ОПК-2, ПК-24, ПК-25, ПК-26)

1. Поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных о классификации функциональных продуктов питания. Представление ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

2. Основные категории функционального питания. Разработка мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства функциональных продуктов питания. Использование нормативной, технической и технологической документация в условиях производства функционального питания.

3. Биологически активные добавки (БАД). Способы и методы введения функциональных добавок в продукты питания. Изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству БАД

4. Основы технологии производства функциональных хлебобулочных изделий. Ассортимент функциональных хлебобулочных изделий.

5. Функциональные молочные продукты. Физиологическая ценность и ассортимент.

6. Основы технологии производства натуральных овощных консервированных продуктов функционального назначения. Методы и средства обработки экспериментальных данных исследований качества натуральных овощных консервированных продуктов.

7. Микробиологические способы переработки и консервирование овощей, фруктов и ягод для функционального питания. Проведение исследований по заданной методике физико-химических изменений, происходящих в процессе консервирования в овощах и плодах. Анализ результатов эксперимента.

8. Основы технологии производства повидла, варенья, джема, конфитюра, желе функционального назначения. Требования к качеству повидла, варенья, джема, конфитюра, желе пониженной калорийности

9. Основы технологии производства функциональных фруктовых, овощных соков и их смеси. Требования к качеству сырья

10. Основы технологии производства функциональных мясных продуктов. Требования к качеству функциональных мясных продуктов.

11. Основы технологии производства рыбных консервов для функционального питания. Требования к качеству рыбных консервов для функционального питания.

Раздел 4. Технология продукции общественного питания (ОК-7, ОПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-24, ПК-25)

1. Классификация продукции общественного питания. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

2. Классификация способов обработки сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий. Характеристика способов обработки. Приоритеты в сфере

производства продукции питания, обоснование принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания. Выбор технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения

3. Проведение исследований изменения сахаров и крахмала при кулинарной обработке пищевых продуктов по заданной методике. Анализ результатов экспериментов.

4. Технология кулинарной продукции из овощей и грибов. Изучение и анализ научно-технической информации. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

5. Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов. Использование нормативной, технической и технологической документация в условиях производства кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов

6. Технология кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов. Использование нормативной, технической и технологической документация в условиях производства кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов.

7. Технология соусов.

8. Технология супов.

9. Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий. Использование нормативной, технической и технологической документация в условиях производства мучных кулинарных и кондитерских изделий.

Раздел 5. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

(ОК-7, ОПК-1, ОПК-5, ПК-1, ПК-6)

1. Организация материально – технической базы предприятия. Участие во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

2. Организация работы цехов предприятий общественного питания. Организация документооборота по производству на предприятии питания, использование нормативной, технической, технологической документация в условиях производства продукции питания

3. Обслуживание потребителей – цель и функция предприятий общественного питания. Организация и осуществление технологического процесса производства продукции питания.

4. Организация обслуживания потребителей в ресторанах и кафе

5. Организация банкетов и приемов. Поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных о прогрессивных технологиях обслуживания.

6. Специальные формы обслуживания

Раздел 6. Проектирование предприятий общественного питания

(ОПК-4, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. организация проектирования. Типы проектирования и содержания проектов. Контроль качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования. Планировка и оснащение предприятий питания.

2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания. Переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования. Оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса на стадии проекта.

3. Разработка производственной программы проектируемых предприятий общественного питания.

4. Технический расчет и подбор механического и холодильного оборудования. Эксплуатация различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

5. Технический расчет и подбор теплового оборудования. Эксплуатация различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

6. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Контроль качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования.

7. Производственные помещения. Горячий и холодный цеха. Эксплуатация различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

8. Объемно-планировочное решение предприятий общественного питания. Генеральные планы. Осуществление поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания.

Раздел 7. Безопасность продовольственного сырья

(ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-6, ПК-24)

1. Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров. Осуществление поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников баз данных, представление ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического происхождения. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

3. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками биологического происхождения. Проведение исследования по заданной методике и анализ результатов экспериментов.

4. Загрязнение пищевого и продовольственного сырья микроорганизмами и их метаболитами

5. Загрязнение антибиотиками, гормонами и другими веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

6. Загрязнение продовольственного сырья веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве

7. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевой продукции. Обеспечение контроля качества продовольственных товаров

8. Загрязнение диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами

9. Антиалиментарные факторы питания. Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Раздел 8. Оборудование предприятий общественного питания

(ОПК-4, ПК-27, ПК-5)

1. Механическое и пищеварочное оборудование. Техничко-экономические и эксплуатационные показатели оборудования. Эксплуатация различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Расчет производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, оценка и планирование внедрения инноваций в производство. Контроль качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования.

4.3 Порядок проведения государственного экзамена

В соответствии с регламентирующими документами устанавливаются:

1. сроки проведения государственных аттестационных испытаний;
2. требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи;
3. требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации;
4. форма проведения испытаний;
5. процедура проведения испытаний;
6. требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению экзамена;
7. особенности проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья;
8. порядок подачи и рассмотрения апелляций;
9. критерии оценки результатов сдачи государственного экзамена.

Государственный экзамен проводится согласно графика учебного процесса. Срок проведения государственной итоговой аттестации устанавливается университетом самостоятельно.

Не позднее, чем за 30 календарных дней до дня проведения первого государственного аттестационного испытания университет утверждает распорядительным актом расписание государственных аттестационных испытаний, в котором указываются даты, время и место проведения испытаний и предэкзаменационных консультаций, и доводит расписание до сведения обучающегося, членов государственных экзаменационных комиссий и апелляционных комиссий, секретарей государственных экзаменационных комиссий (ГЭК). При формировании расписания устанавливается перерыв между государственными аттестационными испытаниями продолжительностью не менее 7 календарных дней.

Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Условия для прохождения государственных аттестационных испытаний и подготовку обучающихся к государственной итоговой аттестации обеспечивает выпускающая кафедра. Выпускающая кафедра разрабатывает экзаменационные материалы, программу государственной итоговой аттестации и методическое обеспечение работы государственной экзаменационной комиссии, формирует состав ГЭК.

Программа государственных экзаменов, критерии оценки результатов сдачи государственного экзамена, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций доводятся до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся обеспечиваются программами государственных экзаменов, им создаются необходимые для подготовки условия, проводятся консультации.

Подготовка к государственному экзамену является самостоятельной работой обучающегося. Для оказания помощи обучающимся в этой работе выпускающая кафедра технологии продуктов питания и товароведения организует обзорные лекции и предэкзаменационные консультации. Задача обзорных лекций и консультаций состоит в систематизации ранее полученных обучающимися знаний и ознакомлении с новыми научными взглядами и изменениями в соответствующей области знаний.

Форма проведения и содержание государственного экзамена формируется и рассматривается выпускающей кафедрой и утверждается учебно-методической комиссией института фундаментальных и прикладных агроботехнологий им. И.В. Мичурина.

Государственный экзамен по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания проводится в устной форме по экзаменационным билетам, утвержденным учебно-методической комиссией института фундаментальных и прикладных агроботехнологий им. И.В. Мичурина ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ и согласованным с директором института. Обучающийся составляет

письменные тезисы ответов на специально подготовленных для этого бланках. Экзаменационные билеты разрабатываются на основании программы государственного экзамена по данному направлению подготовки в полном соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Каждый экзаменационный билет содержит один расширенный теоретический вопрос, с учетом разных разделов программы. Вопросы формируются с учетом задач профессиональной деятельности федерального государственного образовательного стандарта по данному направлению подготовки, в соответствии с утвержденными рабочими программами дисциплин (модулей), включенными в состав государственного экзамена.

При подготовке ответа на вопрос экзаменационного билета выпускники могут пользоваться данной программой государственного экзамена.

Проведение государственного экзамена обеспечивается работой государственной экзаменационной комиссии и апелляционной комиссии.

Государственный экзамен проводится государственной экзаменационной комиссией, состоящей из председателя, секретаря и членов комиссии. Состав комиссии утверждается университетом не позднее, чем за 1 месяц до даты начала государственной итоговой аттестации.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается из числа лиц, не работающих в данном университете, имеющих ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора либо являющихся ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности.

В состав государственной экзаменационной комиссии включаются не менее 5 человек, из которых не менее 50 процентов являются ведущими специалистами – представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности, остальные – лицами, относящимися к профессорско-преподавательскому составу университета, научными работниками, имеющими ученое звание и (или) ученую степень.

Секретарь государственной экзаменационной комиссии не является ее членом. Секретарь ведет протоколы ее заседаний, представляет необходимые материалы в апелляционную комиссию.

Основной формой деятельности комиссий являются заседания. Заседания комиссий правомочны, если в них участвуют не менее двух третей от числа членов комиссий. Заседания комиссий проводятся председателями комиссий.

После окончания ответа на вопросы билета члены государственной экзаменационной комиссии могут задать обучающемуся вопросы в порядке уточнения отдельных моментов по вопросам, содержащимся в билете. По решению председателя комиссии уточняющие вопросы могут задаваться и сразу после ответа обучающегося по каждому вопросу билета. Если обучающийся затрудняется ответить на уточняющие по билету вопросы, члены комиссии могут задавать дополнительные вопросы в рамках программы государственного экзамена. Ответы оцениваются каждым членом комиссии.

Решения комиссий принимаются простым большинством голосов состава комиссий, участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель обладает правом решающего голоса. Результат государственного экзамена вносится в зачетную книжку обучающегося и заверяется подписями всех членов экзаменационной комиссии, присутствующих на заседании.

Решения, принятые комиссией, оформляются протоколами. В протоколе заседания комиссии отражаются перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения членов комиссии о выявленном в ходе государственного аттестационного испытания уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках в теоретической и

практической подготовке обучающегося. Протоколы заседаний комиссии подписываются председателем и секретарем экзаменационной комиссии.

4.4 Критерии оценки результатов сдачи государственного экзамена и шкала оценочных средств

Знания обучающихся, показанные ими на государственном экзамене, оцениваются по следующим критериям:

- знание основных понятий и категорий по всем разделам программы государственного экзамена, их взаимосвязей; нормативно-правовой базы;
- умение привести пример из учебного материала или из практической деятельности при ответе на вопрос, увязать теорию с практикой;
- освещение проблемных, альтернативных и перспективных направлений изучения в соответствующей области; наличие выраженной собственной позиции по данному вопросу;
- владение современными техническими и инструментальными средствами, информационными технологиями сбора, передачи и обработки учетной информации;
- полнота, четкость и логичность построения ответа на вопрос, использование специальной научной терминологии;
- владение монологической речью; умение аргументировать свою точку зрения при ответе на вопрос, поддерживать и активизировать беседу и иные коммуникативные навыки;
- самостоятельность выполнения задания.

Сумма баллов за выполнение всех заданий экзаменационного билета, контролирующего теоретический материал, составляет 100 баллов.

Оценка **«Отлично»** выставляется обучающемуся за государственный экзамен, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, когда ответ имеет грамотно изложенную теоретическую основу, глубокий анализ и критический разбор литературных данных по теме, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. При ответе обучающийся умеет увязывать теорию с практикой, аргументировано показывает знания технологических процессов производства, а также организацию планирования и управления действующим технологическим процессом и производством в целом. Во время ответа выпускник использует примеры и легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка **«Хорошо»** выставляется обучающемуся за государственный экзамен, если он твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, когда ответ имеет грамотно изложенную теоретическую основу, представлены достаточно подробный анализ и критический разбор литературных данных по теме, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако обучающийся отличается не вполне обоснованными знаниями технологических процессов производства, а также организации планирования и управления действующим технологическим процессом и производством. Во время ответа выпускник правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка **«Удовлетворительно»** выставляется обучающемуся за государственный экзамен, если он показывает знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, неправильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, когда ответ имеет теоретическую основу, базируется на практическом материале, но обучающийся имеет поверхностные знания технологических процессов производства, а также организации планирования и управления действующим технологическим процессом и производством. При ответе вы-

пускник испытывает затруднения и проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы.

Оценка «**Неудовлетворительно**» выставляется обучающемуся за государственный экзамен, если он не знает значительной части программного материала, когда в ответе выпускник не имеет знаний технологических процессов производства продуктов питания, а также организации планирования и управления действующим технологическим процессом и производством. При ответе выпускник затрудняется ответить на поставленные вопросы по теме, не владеет теорией вопроса, не дает аргументированного ответа на заданные вопросы.

Итоги государственного экзамена ежегодно обсуждаются на заседании выпускающей кафедры и ученом совете института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина. С учетом мнений предлагаются меры по совершенствованию организационной и методической работы, связанной с подготовкой к государственному экзамену.

Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «отлично»	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - основы организации и осуществления контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; - все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; - как рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; - как вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта; <p>умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; - осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Умение обосновывать актуальность темы и раскрывать, оценивать степень разработанности проблемы (15-20). 2. Умение работать с научной, научно-методической, учебной, нормативно-технической и справочной литературой (15-20). 3. Уровень владения исследовательской культурой, умение осуществлять теоретическое и экспериментальное исследование (15-20). 4. Умение грамотно излагать и правильно оформлять работу в соответствии с требованиями к ВКР (15-20). 5. Умение обобщать материал и делать обоснованные выводы (15-20).

	<ul style="list-style-type: none"> - измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; - осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); - контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; <p>владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; - способностью к самоорганизации и самообразованию; - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения 	
<p>Базовый (50-74 балла) «хорошо»</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные проблемы знания как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основ организации и осуществления контроля со- 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Умение обосновывать актуальность темы и раскрывать, оценивать степень разработанности проблемы (10-15). 2. Умение работать с научной, научно-методической, учебной, нормативно-

	<p>блюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; - как рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; - как вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта; В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умения использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; - осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; - измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; - осуществлять поиск, и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; - контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования; <p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы владения современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания, способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, способностью к самоорганизации и самообразованию, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов</p>	<p>технической и справочной литературой (10-15).</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Уровень владения исследовательской культурой, умение осуществлять теоретическое и экспериментальное исследование (10-15). 4. Умение грамотно излагать и правильно оформлять работу в соответствии с требованиями к ВКР (10-15). 5. Умение обобщать материал и делать обоснованные выводы (10-15).
--	---	---

	производства продукции питания различного назначения	
Пороговый (35-49 баллов) «удовлетворительно»	<p>Знание базовых понятий как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, основ организации и осуществления контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания, фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, как вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования;</p> <p>В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций,- осуществлять поиск, и использование информации в области проектирования предприятий питания;</p> <p>Недостаточно владеет современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания, способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Умение обосновывать актуальность темы и раскрывать, оценивать степень разработанности проблемы (7-10). 2. Умение работать с научной, научно-методической, учебной, нормативно-технической и справочной литературой (7-10). 3. Уровень владения исследовательской культурой, умение осуществлять теоретическое и экспериментальное исследование (7-10). 4. Умение грамотно излагать и правильно оформлять работу в соответствии с требованиями к ВКР (7-10). 5. Умение обобщать материал и делать обоснованные выводы (7-10).
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) «неудовлетворительно»	<p>Не знает: как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</p> <p>- основы организации и осуществления контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>- все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p>- как рассчитывать производственные мощности и</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Умение обосновывать актуальность темы и раскрывать, оценивать степень разработанности проблемы (менее 7). 2. Умение работать с научной, научно-методической, учебной, нормативно-технической и справочной литературой (менее 7). 3. Уровень владения исследовательской культурой, умение осу-

	<p>эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;</p> <ul style="list-style-type: none"> - как вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта; <p>Не умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; - осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; - измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; - осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); - контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; <p>Не владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом 	<p>ществлять теоретическое и экспериментальное исследование (менее 7).</p> <p>4. Умение грамотно излагать и правильно оформлять работу в соответствии с требованиями к ВКР (менее 7).</p> <p>5. Умение обобщать материал и делать обоснованные выводы (менее 7).</p>
--	--	--

	<p>формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; - способностью к самоорганизации и самообразованию; - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения 	
--	--	--

4.5 Рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену

Основные формы и методы организации подготовки к экзамену

К экзамену и подготовке к нему нужно относиться как к важной части обучения, как к возможности саморазвития, а не как к препятствию, которое нужно преодолеть.

Если есть возможность, то лучше готовиться группой в 3-4 человека. Можно распределить вопросы, которые каждый индивидуально подготовит, чтобы позже заниматься взаимообучением. Можно также зачитывать ответы вслух, а затем – поочередно их проговаривать.

Учить материал эффективнее не по вопросам, а по смысловым разделам. Необходимо обратить внимание на связь различных вопросов, – какие знания можно применять к ответам на разные вопросы в рамках содержания государственного экзамена.

Полезно делать мини – ответы, схематичные изображения и краткие записи ответов для осмысления и систематизации содержания вопросов.

После двухчасовых занятий целесообразно делать небольшие (около 10 мин.) перерывы. В этом случае материал осваивается эффективнее, чем при непрерывной подготовке.

Учить лучше не за один раз, а последовательно возвращаться к каждому вопросу до трех раз (ознакомление – подробное изучение – повторение) – так более эффективно усваивается информация.

Этапы работы с конспектом и учебной литературой

Подготовить необходимую нормативную, информационно-справочную (словари, справочники) и рекомендованную учебно-методическую литературу (учебники, учебные пособия) для получения исчерпывающих сведений по каждому экзаменационному вопросу.

Уточнить наличие содержания и объем материала в лекциях и учебной литературе для раскрытия вопроса (беглый просмотр записей лекций или учебных пособий). Подготовка к раскрытию проблемы по разным источникам – залог глубокой и основательной подготовки.

Дополнить конспекты недостающей информацией по отдельным аспектам, без которых невозможен полный ответ, сделать цветные, шрифтовые выделения, а также схемы, графики, таблицы – это помогает лучше запомнить материал.

Распределить весь материал на части с учетом их сложности, составить график подготовки к экзамену, предусматривающий переключение с труда на отдых.

Подготовить рабочее место для занятий: порядок, чистота, удобство, наличие канцелярских принадлежностей в хорошем состоянии и в нужном количестве.

Перенести по возможности все дела и встречи, отвлекающие от подготовки на после экзаменационный период, привлечь и организовать помощников.

Внимательно прочесть материал конспекта, учебника или другого источника информации, дав себе психологическую установку на понимание, уточнять отдельные поло-

жения, структурировать информацию, дополнять рабочие записи, сопоставляя теоретические положения с реальными психологическими явлениями.

Повторно прочесть содержание вопроса с установкой на понимание, пропуская или бегло просматривая те части материала, которые были усвоены на предыдущем этапе. Прочесть еще раз материал с установкой на запоминание.

Запоминать следует не текст, а его смысл и его логику. В первую очередь необходимо запомнить термины, основные определения – дефиниции, понятия, законы, принципы, аксиомы, свойства изучаемых процессов и явлений, основные влияющие факторы, их взаимосвязи (в смысловом или символическом виде).

Многочисленное повторение материала с постепенным «сжиманием» его в объеме способствует хорошему усвоению и запоминанию.

В последний день подготовки к экзамену воспроизвести краткие ответы на все вопросы, а на тех, которые вызывают сомнения, остановиться более подробно.

Накануне дня экзамена обеспечить нормальный режим сна. Утром – бегло просмотреть все вопросы, мысленно кратко ответить на них и уверенно идти на экзамен.

Памятка по сдаче экзамена

Внимательно прочтите содержание вопроса, остановитесь на ключевых словах. Постарайтесь вспомнить суть информации, раскрывающей вопрос, стараясь зрительно представить все элементы системы, о которой идет речь, их функции, связи между ними, нормы функционирования и основные свойства системы.

Выберите из данных рекомендаций дидактические единицы, как опоры для построения ответа на экзаменационные вопросы. Сделайте краткие записи, структурируйте информацию и мысленно проговорите ответ. Составьте письменный план ответа, наметив ключевые моменты и их взаимосвязь. Наполните план конкретными фактами.

Если не все удастся вспомнить, можно использовать следующий прием: страница делится на две части: один столбец – «Знаю», второй – «Не знаю». Запишите в левой части страницы любые сведения (имеющие отношение к вопросу), которые удалось вспомнить. По мере вспоминания – переносите содержание в правый столбик. После 10-15 минут такой работы – все перепишите на чистовик, выстраивая ответ в логической последовательности и мысленно проектируя свой ответ.

Обратите внимание на то, что скажете в начале ответа. Лучше начинать изложение с того, в чем есть глубокая уверенность. Этим можно произвести благоприятное впечатление на экзаменаторов.

Продумайте заключительные фразы ответа. Хорошо, если удастся подытожить то, что уже было сказано.

Помните, что лучше сказать не все, но четко и логично, чем много и бессистемно.

Если экзаменационный билет оказался настолько сложным, что не удастся вспомнить и воспроизвести даже необходимые сведения ни по одному вопросу, можно попытаться взять другой билет, однако общая оценка за ответ будет снижена на один балл.

Рекомендации к ответу на экзаменационный билет:

1. Отвечайте по существу вопроса, а не подменяйте его ответом на другой вопрос. В противном случае экзаменаторы заметят, что речь идет не о том, о чем спрашивается и сделают вывод о плохом знании курса или не понимании сути вопроса.

2. Не молчите. Лучше несколько раз повторить одну и ту же мысль в разных вариантах, конкретизируя ее практическими примерами, чем безмолвствовать. Длинные паузы, молчание вместо ответа – воспринимаются экзаменаторами как свидетельство плохой подготовки и отсутствия необходимых знаний.

Проявляйте уважение к экзаменационной комиссии. Выражайте благодарность за заданные вопросы. Если вопрос не понятен, переспросите или уточните его. Внимательно, не перебивая, выслушивайте реплики преподавателя. Демонстрируйте знание правил ведения деловой беседы, умение выслушивать собеседника и вести диалог, что также является свидетельством качества вашей профессиональной психологической подготовки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И ПОРЯДКУ ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ

5.1 Цель, задачи и общие требования к выпускной квалификационной работе

Требования к выпускной квалификационной работе (ВКР) и порядок ее выполнения, рецензирования и защиты определены Положением о выпускных квалификационных работах в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ.

Выпускная квалификационная работа имеет своей целью систематизацию, обобщение и закрепление теоретических знаний, практических умений, общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника. В выпускной квалификационной работе должны быть продемонстрированы: высокий уровень профессиональных (теоретических и прикладных) знаний по направлению и способность их применения для решения научных и практических задач; методическую подготовленность, владение навыками и умениями профессиональной деятельности; профессиональную готовность к самостоятельной практической деятельности.

Цель ВКР – оценка готовности выпускника к самостоятельной работе на предприятиях питания, в научно-исследовательских организациях, производственных, государственных структурах и других сферах деятельности в соответствии с направлением и профилем подготовки.

ВКР выполняется на базе теоретических знаний и практических навыков, полученных выпускником в течение всего срока обучения. При этом она должна быть преимущественно ориентирована на знания, умения и навыки, полученные в процессе изучения дисциплин (модулей) и прохождения практики научно-исследовательская работа.

Выпускная квалификационная работа должна представлять собой законченную разработку на заданную тему, свидетельствующую об умении выпускника работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении основной профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования.

Основными задачами выпускной квалификационной работы являются:

- обоснование актуальности и значимости темы работы, технологической проблемы;
- умение пользоваться современной методикой решения практических задач или вопросов, поставленных в выпускной квалификационной работе;
- обоснование практической значимости и направленности рекомендации и предложений, разработанных обучающимся;
- обобщение полученных в результате проведенных исследований материалов и формулирование выводов;
- выявление умения самостоятельно работать с научной литературой, правильно цитировать и делать ссылки на источники;
- умение грамотно, четко и логически обоснованно излагать свои мысли и результаты исследования, обобщать расчеты, строить графики и диаграммы по технологическим показателям, используя возможности компьютерной обработки информации.

Практическое решение перечисленных выше цели и соответствующих ей задач обуславливает выполнение обучающимся следующих требований к выпускной квалификационной работе:

- наличие новизны и актуальности, соответствие современному состоянию и перспективам развития технологии производства продуктов питания;
- научная и практическая значимость проведенного исследования;
- положения выпускной квалификационной работы должны основываться на фактическом материале, собранном обучающимся в период производственной практики НИР

и производственной преддипломной практики;

- все выводы должны формулироваться по результатам проведенного анализа, быть обоснованными, опираться на законодательно-нормативную базу.

Выполнение выпускной квалификационной работы включает ряд последовательно осуществляемых основных этапов:

- прикрепление к научному руководителю выпускной квалификационной работы;
- выбор и утверждение темы ВКР;
- подбор литературы по теме исследования;
- выдача задания на выпускную квалификационную работу;
- практическая реализация цели и задач выпускной квалификационной работы;
- оформление ВКР;
- подготовка выпускной квалификационной работы к защите;
- защита выпускной квалификационной работы.

Общими требованиями к ВКР являются:

- четкость построения работы, структурированность текста;
- логическая последовательность изложения материала;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность субъективного и неоднозначного толкования;
- аргументированность суждений и умозаключений;
- конкретность изложения результатов работы;
- доказательность выводов и обоснованность рекомендаций.

Для повышения практической ценности выпускной квалификационной работы она может выполняться на примере конкретного предприятия питания, в которой обучающийся проходил производственную преддипломную практику.

5.2 Тематика выпускных квалификационных работ

Выпускная квалификационная работа выполняется на тему, которая соответствует области, объектам и профилю профессиональной деятельности по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль – Технология и организация специальных видов питания.

Тематика выпускных квалификационных работ должна быть актуальной, соответствовать состоянию и перспективам развития отрасли общественного питания. Выпускные квалификационные работы могут выполняться по заявкам профильных организаций. Изучение и разработка обучающимся избранной темы систематизирует знания, полученные им в процессе обучения, способствует развитию у него творческого и аналитического мышления.

Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ разрабатывается выпускающей кафедрой ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ (Приложение А). Примерная тематика выпускных квалификационных работ подлежит ежегодному обновлению.

Выбор темы выпускной квалификационной работы имеет большое значение, поскольку при этом определяются направление и характер исследовательской деятельности в период заключительного этапа обучения. Обучающийся на основе личных предпочтений и интересов самостоятельно выбирает тему выпускной квалификационной работы. При выборе темы также следует исходить из того, по какой из них обучающийся может наиболее полно собрать фактическую информацию, то есть с учетом практических материалов отдельно взятой организации (структурного подразделения).

Выпускник имеет право выбора темы выпускной квалификационной работы из числа предложенных, подав на выпускающую кафедру заявление (Приложение Б). Окончательный выбор темы осуществляется после консультации с научным руководителем выпускной квалификационной работы. При этом помощь научного руководителя, прежде всего, важна при формулировании или корректировке названия выпускной квалификационной работы, итоговый вариант которого принимается при обоюдном согласии обоих –

обучающегося и руководителя. Тема регистрируется в протоколах заседаний выпускающей кафедры и ученого совета института, по представлению директора института и утверждается приказом ректора ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ.

Выпускная квалификационная работа может быть выполнена на тему, предложенную организацией-работодателем в соответствии с профилем подготовки. В этом случае работодатель оформляет заявку с предложением определенной темы исследования (Приложение В).

Обучающийся имеет право предложить свою тему выпускной квалификационной работы вместе с обоснованием целесообразности ее разработки при условии соответствия темы направлению и профилю подготовки. Название темы должно быть кратким, четко сформулированным и отвечать содержанию планируемой работы. В теме также может быть указано название организации, на базе которой выполнялась выпускная квалификационная работа.

Университет утверждает перечень тем ВКР, предлагаемых обучающемуся и доводит до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до даты начала ГИА.

Изменение или корректирование (уточнение) темы допускается в исключительных случаях по инициативе руководителя выпускной квалификационной работы с последующим ее регистрацией в протоколе заседания выпускающей кафедры и ученого совета института, по представлению директора института и утверждается приказом ректора ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ.

Руководитель выпускной квалификационной работы выдает задание на выполнение с указаниями разделов выбранной темы с утверждением сроков их выполнения. План-график выполнения ВКР утверждается руководителем ВКР (Приложение Г).

В соответствии с составленным руководителем заданием обучающийся во время прохождения производственной практики научно-исследовательская работа и производственной преддипломной практики собирает и анализирует материал, необходимый для написания выпускной квалификационной работы.

5.3 Руководство выпускной квалификационной работой

Руководство ВКР, как правило, осуществляет преподаватель выпускающей кафедры. Руководитель выпускной квалификационной работы обучающегося должен иметь ученую степень и (или) ученое звание.

Руководители выпускных квалификационных работ из числа работников университета определяются выпускающей кафедрой и назначаются приказом ректора ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ по представлению директора института фундаментальных и прикладных агроботехнологий им. И.В. Мичурина.

В обязанности руководителя выпускной квалификационной работы входит:

- составление и выдача задания на ВКР и календарного плана подготовки выпускной квалификационной работы;
- рекомендации по подбору и использованию источников литературы по теме исследований ВКР;
- оказание помощи в разработке структуры (плана) выпускной квалификационной работы;
- консультирование обучающегося по вопросам выполнения ВКР;
- анализ текста выпускной квалификационной работы и дача рекомендаций по его доработке (по отдельным разделам, подразделам и в целом);
- оценка степени соответствия выпускной квалификационной работы предъявляемым требованиям;
- информирование о порядке и содержании процедуры защиты выпускной квалификационной работы (в т.ч. предварительной), о требованиях к подготовке доклада;
- консультирование (оказание помощи) в подготовке выступления и подборе наглядных материалов к защите (в т.ч. предварительной);

– содействие в подготовке выпускной квалификационной работы на конкурс (при необходимости).

Руководитель ВКР составляет письменный отзыв, в котором отражается: актуальность, степень достижения цели, правильность оформления выпускной квалификационной работы, включая оценку структуры, стиля языка изложения, а также использования табличных и графических средств представления информации, решения о корректности (некорректности) использования заимствований и рекомендация (не рекомендуется) выпускной квалификационной работы к защите. Отзыв руководителя представляется на бланке установленного образца (Приложение Д). Обучающийся должен быть ознакомлен с отзывом руководителя выпускной квалификационной работы не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Ответственность за руководство и организацию выполнения выпускной квалификационной работы несет выпускающая кафедра и непосредственно руководитель выпускной квалификационной работы.

За все сведения, изложенные в выпускной квалификационной работе, принятые решения и за правильность всех данных ответственность несет непосредственно обучающийся – автор выпускной квалификационной работы.

Выпускник несет полную личную ответственность за качество своей ВКР.

Выпускник обязан: разработать и строго соблюдать календарный график выполнения работы; самостоятельно изучить относящиеся к теме основные литературные источники и составить обзор литературы; организовать и провести, в соответствии с принятой методикой, экспериментальную часть работы; собрать, обработать и проанализировать все необходимые данные; обобщить полученные результаты и сделать правильные и обоснованные выводы и предложения; подготовить иллюстрационные материалы и окончательно оформить ВКР.

5.4 Структура выпускной квалификационной работы

Рекомендуемый общий объем выпускной квалификационной работы составляет 60-70 листов машинописного текста.

Структура ВКР (проектная работа):

Введение. В данном разделе выпускник излагает задачи общественного питания на современном этапе развития государства, значение проектируемого (реконструируемого) предприятия для массового питания, характерные особенности в организации производства и обслуживания в данном предприятии, элементы новизны с точки зрения развития и совершенствования технологических процессов и другие вопросы.

Организационно-экономический раздел. Включает материалы, определяющие необходимость разработки данного проекта и строительства предприятия в данной местности. Приводятся: перспективы развития предприятия; наличие пищевой промышленности, сети предприятий общественного питания, производственных предприятий, учебных заведений, численность жителей и другие социально-экономические показатели. Проводится обоснование мощности и типа проектируемого (реконструируемого) предприятия; системы снабжения предприятия сырьем и полуфабрикатами; формы и методы обслуживания, режим работы предприятия.

Технологический раздел. Состоит из расчетов производственной программы проектируемого (реконструируемого) предприятия, сырья, технологического оборудования, рабочей силы, площадей всех групп помещений. Этот раздел предполагает выполнение компоновки помещений и размещение оборудования. Приводится перечень производственного инвентаря, посуды и другие вопросы.

Разработка технологии продукта специального назначения. Обучающийся по согласованию с руководителем ВКР выбирает из представленного в проекте продукта специ-

ального назначения. Далее разрабатывает технико-технологическую карту и технологическую схему приготовления данного продукта.

Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий. Раскрываются вопросы техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда и окружающей среды.

Заключение. В краткой форме приводятся выводы и предложения материалов, представленных в проекте.

Список использованной литературы. Приводится перечень литературы, использованной при разработке дипломного проекта.

Приложения. В приложении следует включать вспомогательный материал: чертежи, фотографии, рисунки, таблицы со вспомогательными цифровыми данными, промежуточные расчеты, иллюстрации вспомогательного характера и т.д.

Рекомендуемые чертежи: план предприятия общественного питания с размещением технологического оборудования; план предприятия общественного питания с нанесением основных технологических потоков; производственный цех с монтажной привязкой оборудования, план предприятия общественного питания до реконструкции, план предприятия общественного питания после реконструкции.

Структура ВКР (научная работа):

Введение. Во введение отражают актуальность темы, её новизну, оценку состояния решаемой задачи, обоснование необходимости проведения данной работы. Необходимо указать, какое значение может иметь выполнение выпускной квалификационной работы по указанной теме на современном этапе производства и в перспективе. Введение должно включать цель и задачи, поставленные перед выпускником.

Обзор литературы. В обзоре литературы приводится анализ ранее опубликованных научных работ и источников информации, в которых освещаются теоретические основы исследования изучаемого вопроса. При этом, необходимо изучить данные научных исследований и практических рекомендаций, опубликованных в журналах: "Пищевая и перерабатывающая промышленность", "Достижения науки и техники АПК", "Молочная промышленность", "Мясная индустрия", "Хранение и переработка сельхозсырья", "Пищевая промышленность", "Сыроделие и маслоделие" и др. Следует использовать также справочный материал и нормативную документацию на продукцию и методы контроля сырья и готовой продукции, в частности, сборники рецептов, справочники по химическому составу пищевых продуктов; ГОСТы, СТО, ТУ и ТИ на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию; ГОСТы на методы контроля (анализа, испытаний). При этом следует обратить особое внимание на современные методы исследований пищевых продуктов. Изучить традиционные способы производства продукции общественного питания (подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов и готовой продукции) и дать оценку их состояния. Показать целесообразность применения современных технологий производства продукции, позволяющих управлять процессом приготовления продукции. Изучить применение новых видов нетрадиционного сырья и в связи с этим возможности расширения сырьевой базы и совершенствования ассортимента продукции специального назначения, включая диетические изделия, а также изделия повышенной пищевой ценности и здорового питания. Обосновать необходимость применения пищевых добавок и улучшителей в производстве продукции общественного питания с учетом их различных функциональных свойств. Изучить различные способы приготовления и обработки полуфабрикатов и применение пищевых добавок, позволяющих интенсифицировать процессы производства продукции. Обобщая приведенный материал, следует показать, достаточно ли полно освещена в литературе изучаемая проблема, дать анализ ее состояния и отметить задачи, требующие решения.

Объекты и методы исследования. Экспериментальная работа начинается с выбора объектов и методов исследования. В разделе «Объекты и методы исследования» в виде

текста, схем или таблиц должны быть представлены все известные сведения об объекте исследования. Эти сведения могут касаться свойств объекта исследования, его внешнего вида, технологии получения, технических и других параметров (нормативные требования, паспортные данные и т.д.). Здесь же определяется количество вариантов исследований и указывается их сущность. В разделе должны быть даны, при использовании гостированных методов и методик, ссылки на соответствующий ГОСТ без приведения в тексте подробного описания методики. Это в первую очередь касается достаточно известных методик. При необходимости (например, в случае недостаточной известности методики) целесообразно дать подробное описание используемой методики в тексте или в приложении. В случае проведения испытаний по негостированным методикам в подразделе должны полностью приводиться методики испытаний с указанием первоисточника, рекомендующего эти методики. В основном тексте или приложении к работе следует приводить методики, взятые из ТУ, методической литературы и других малодоступных источников.

Экспериментальная часть. Экспериментальные исследования являются основным разделом ВКР. Раздел должен включать основные полученные результаты и их анализ.

Перечень конкретных вопросов, которые должны быть отражены в экспериментальном разделе выпускной квалификационной работы, определяется руководителем. Изложение материала основного раздела должно быть достаточно детальным, чтобы была возможность провести проверку результатов. Однако не следует слишком подробно освещать широко известные факты. Для этого необходимо сделать ссылки на литературные источники. Полученные результаты подлежат обсуждению, где дается сравнительный анализ контрольного и опытных вариантов. При этом отмечают изменения, наблюдаемые в объектах исследований по конкретным показателям качества. Следует дать объяснения полученным результатам. Приводят расчет химического состава, калорийности и пищевой ценности оптимального опытного варианта в сравнении с контролем. Следует указать для оптимального опытного образца продукции последовательность стадий технологического процесса и параметров, требующих контроля. Приводят расчет экономических показателей работы линии по производству продукции (хлеба, тортов, напитков, десертов и др.).

Работа должна быть написана логически последовательно, литературным языком. Не следует употреблять излишне пространных и сложно построенных предложений, а также чрезмерно кратких, лаконичных фраз, слабо между собой связанных, допускающих двойное толкование и т.п. Не рекомендуется вести изложение от первого лица единственного числа: «я наблюдал», «я считаю», «по моему мнению» и т.п. Допускаются обороты с сохранением первого лица множественного числа, в которых фразы строятся с употреблением слов «наблюдаем», «устанавливаем», «имеем». Можно использовать выражения: «на наш взгляд», «по нашему мнению», однако предпочтительнее писать «по мнению автора» или выражать ту же мысль в безличной форме: «полученные экспериментальные данные свидетельствуют о том, что...», «на основе выполненного анализа можно утверждать...», «проведенные исследования подтвердили...» и т.п. В ВКР должно быть соблюдено единство стиля изложения, обеспечена орфографическая, синтаксическая и стилистическая грамотность в соответствии с нормами современного русского языка.

Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий. Раскрываются вопросы техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда и окружающей среды.

Заключение. Заключение представляет собой краткое изложение основных результатов экспериментальной части работы. В заключении указывают, чем завершена работа, получены ли в ней новые данные или же результаты исследований подтвердили известные (по данным литературных источников) положения. Необходимо сопоставить между собой результаты по вариантам исследований. Указать также варианты, при которых получены наилучшие (оптимальные) результаты, дать рекомендации по использованию результатов исследований в производстве. Важнейшее требование к заключению – его краткость и обстоятельность; в нем не следует повторять содержание введения и основной части работы.

Список использованной литературы. Приводится перечень литературы, использованной при разработке дипломной работы.

Приложения. В приложения следует включать вспомогательный материал: фотографии, рисунки, таблицы со вспомогательными цифровыми данными, промежуточные расчеты, иллюстрации вспомогательного характера и т.д.

5.5 Оформление выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа (ВКР) оформляется по единому стандарту. Текстовая часть работы представляется в виде глав, которые в свою очередь делятся на разделы и подразделы. Количество и наименование глав определяется заданием на выпускную квалификационную работу. Количество разделов и подразделов в квалификационной работе определяется обучающимся.

Главы (разделы) имеют порядковые номера в пределах всей ВКР и обозначаются арабскими цифрами без точки. Разделы основной части следует начинать с новой страницы. Номер подраздела состоит из номера главы (раздела) и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы основной части выпускной квалификационной работы следует начинать с нового листа (страницы). Введение и заключение не нумеруются.

Заголовки разделов и подразделов не должны быть оторваны от текста, а также не должны находиться внизу страницы. Слова в заголовках не переносятся. Содержание текстовой части выпускной квалификационной работы должно в краткой и четкой форме раскрывать сущность разрабатываемого вопроса.

Цифровой (графический) материал (далее – материалы), как правило, оформляется в виде таблиц, графиков, диаграмм, иллюстраций и имеет по тексту отдельную сквозную нумерацию для каждого вида материала, выполненную арабскими цифрами. При этом обязательно делается надпись «Таблица» («График», «Диаграмма») и указывается ее порядковый номер и название.

Таблицы, графики и рисунки размещаются после первой ссылки в наиболее удобном месте, нумеруются последовательно арабскими цифрами и снабжаются заголовками, используя следующую форму записи, например: Таблица 2 – Сводная сырьевая ведомость.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и номер ее указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 1». При переносе таблицы на другой лист (страницу) заголовок помещают только над ее первой частью. Необходимо указывать при переносе обозначение столбцов таблицы. В таблицах допускается применение 12 размера шрифта.

Текст следует печатать в текстовом редакторе Microsoft Word через межстрочный интервал – 1,5, соблюдая следующие размеры полей: левое – 35 мм; правое – 15 мм; верхнее – 20 мм; нижнее – 20 мм, шрифт Times New Roman, размер 14. Абзацный отступ 1,25.

Наименования всех разделов ВКР (за исключением приложений) записываются в виде заголовков прописными буквами по центру страницы без подчеркивания (шрифт 14 жирный). Наименования подразделов записываются в виде заголовков строчными буквами по центру страницы без подчеркивания (шрифт 14 жирный). Точка после заголовка не ставится.

Страницы нумеруются арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляется в правой нижней части листа без точки. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется (нумерация страниц – автоматическая). Приложения не включаются в общую нумерацию страниц. Иллюстрации и таблицы на листе формата А3 учитываются как одна страница.

При ссылках на структурную часть текста выполняемой ВКР указываются номера глав (разделов), подразделов, пунктов, подпунктов, перечислений, графического материала, формул, таблиц, приложений, а также графы и строки таблицы данной ВКР. При ссылках следует писать: «... в соответствии с главой (разделом) 2», «... в соответствии со схемой 2», «(схема 2)», «в соответствии с таблицей 1», «таблица 4», «... в соответствии с приложением 1» и т. п.

Цитаты воспроизводятся в тексте ВКР с соблюдением всех правил цитирования. Цитированная информация заключается в кавычки, и указывается номер страницы источника, из которого приводится цитата.

Примерная форма титульного листа на выполнение выпускной квалификационной работы представлены в приложении Ж.

Сокращение слов во всех заголовках (в т.ч. таблиц и приложений) и в подписях под рисунками не допускается, а в тексте ВКР оно возможно лишь в тех случаях, когда установлено соответствующими стандартами или правилами русской орфографии. Например: и так далее – и т.д., год – г., тысячи – тыс., миллионы – млн., миллиарды – млрд.

В ВКР следует применять термины, обозначения и определения, установленные ГОСТами, а при их отсутствии – общепринятые в справочной и специальной литературе. Нельзя использовать в тексте математические знаки [%] без цифр, например: [\leq] (меньше или равно), [\geq] (больше или равно), [\neq] (неравно), а также применять знак [$-$] (минус) перед отрицательными значениями величин.

Единицы измерения нужно называть в соответствии с общепринятыми правилами: масса, а не вес; прирост живой массы, а не привес животного.

Допускается следующие сокращения:

1. единицы массы: микрограмм – мкг, миллиграмм – мг, грамм – г, килограмм – кг, тонна – т;
2. единицы длины: миллиметр – мм, сантиметр – см, дециметр – дм, метр – м, километр – км;
3. единицы площади: квадратный сантиметр – см², квадратный дециметр – дм², квадратный метр – м²;
4. единицы объема: миллиметр – мм, литр – л, кубический сантиметр – см³;
5. единицы времени: секунда – с, минута – мин, час – ч;
6. единицы скорости: метр в секунду – м/с, километр в час – км/ч;
7. единицы энергии: джоуль – Дж, килоджоуль – кДж, мегаджоуль – мДж;
8. единицы освещенности: люкс – ЛК;
9. единицы затрат труда: человеко-час – чел.-ч, человеко-день – чел.-д и т.д.

Если в работе принята особая система сокращений слов, наименований, то перечень принятых сокращений должен быть приведен в структурном элементе «Обозначения и сокращения» после структурного элемента ВКР «Содержание».

Список литературы должен быть оформлен в соответствии с принятыми стандартами ГОСТ Р 7.0.5 - 2008. «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления» и ГОСТ 7.1 – 2003 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления» и содержать от 30 до 60 наименований литературных источников, нормативно-правовых документов. В список литературы включаются только те источники, которые использовались при подготовке ВКР и на которые имеются ссылки в основной части выпускной квалификационной работы. Сведения об источниках приводятся в соответствии с действующими на момент выполнения ВКР требованиями ГОСТ.

В список литературы включаются статьи автора, на которые должны быть ссылки в тексте работы.

Приложения необходимо располагать в порядке названия ссылок в тексте основных разделов работы. Приложения оформляются как продолжение работы на последующих его страницах или в виде отдельного пособия.

Каждое приложение начинают с новой страницы, в правом верхнем углу печатают слово «приложение». Каждое приложение должно быть пронумеровано и иметь тематический содержательный заголовок.

На последней странице заключения обучающийся проставляет дату окончания работы и подпись, также на этой странице должна быть следующая формулировка: «ВКР выполнена мной самостоятельно. Все использованные в работе материалы и концепции из опубликованной научной литературы и других источников имеют ссылки на них».

Текст ВКР должен быть переплетен (сброшюрован) в твердую обложку.

5.6 Порядок проверки выпускной квалификационной работы в системе «Антиплагиат» и допуска ее к защите

Законченную выпускную квалификационную работу обучающийся предоставляет руководителю для проверки самостоятельности ее выполнения в печатном и электронном виде (в формате *.doc) не позднее, чем за 10 дней до предварительной защиты. Проверка на самостоятельность выполнения выпускной квалификационной работы осуществляется с использованием системы «Антиплагиат».

При предоставлении работы обучающийся заполняет и подписывает заявление по установленной форме (Приложение З).

В заявлении подтверждается факт отсутствия в выпускной квалификационной работе заимствований из печатных и электронных источников третьих лиц, не подкрепленных соответствующими ссылками, и информированность обучающегося о возможных санкциях в случае обнаружения плагиата. Непредставление обучающимся заявления автоматически влечет за собой отказ в допуске выпускной квалификационной работы к защите.

Ответственность за проверку выпускной квалификационной работы на плагиат возлагается на руководителя выпускной квалификационной работы и контролируется заведующим выпускающей кафедрой.

Проверка ВКР на плагиат осуществляется руководителем выпускной квалификационной работы в соответствии с Порядком осуществления проверки письменных работ системой «Антиплагиат» (Приложение И).

Руководитель выпускной квалификационной работы направляет ее текст для загрузки на веб-ресурсе. При отправке обязательно заполняется поля «фамилия обучающегося», «имя», «отчество», «электронная почта руководителя», «тема работы», «ФИО руководителя». Отчет с результатами проверки поступает на электронную почту руководителя выпускной квалификационной работы.

На основании предоставленного отчета руководитель выпускной квалификационной работы принимает решение о доработке с последующей повторной проверкой работы на плагиат, или о предоставлении работы к защите.

Обучающийся допускается к защите при наличии в ней допустимого объема заимствованного текста. В случае обнаружения намеренного плагиата в тексте данная выпускная квалификационная работа не допускается к защите. Окончательное решение о корректности использования заимствований в выпускных квалификационных работах обучающихся принимает руководитель выпускной квалификационной работы. Решение о допуске выпускной квалификационной работы к защите указывается руководителем в отзыве, оформленном по установленной форме.

При положительном решении руководитель представляет выпускную квалификационную работу, отзыв о ВКР, отчет о проверке в системе «Антиплагиат» заведующему кафедрой, который принимает решение о ее допуске к защите перед ГЭК. При отказе руководителя в допуске выпускной квалификационной работы до защиты работа должна быть переработана и представлена к защите в другой временной период согласно графику работы государственной экзаменационной комиссии.

Обучающийся, не допущенный к защите выпускной квалификационной работы, считается не выполнившим учебный план.

5.7 Предварительная защита выпускной квалификационной работы

Предварительная защита проводится не позднее, чем за месяц до утвержденной даты защиты выпускных квалификационных работ.

С целью осуществления выпускающей кафедрой контроля качества выпускных квалификационных работ и с целью подготовки обучающихся к защите проводится заседание выпускающей кафедры, где каждый обучающийся в присутствии руководителя выпускной квалификационной работы проходит предварительную защиту ВКР. К предварительной защите обучающийся представляет задание на выполнение выпускной квалификационной работы и полный непереплетенный (несброшюрованный) вариант выпускной квалификационной работы.

В обязанности членов выпускающей кафедры входит:

- оценка степени готовности выпускной квалификационной работы;
- рекомендации по устранению выявленных недостатков работы (при их наличии);
- рекомендации о допуске выпускной квалификационной работы к процедуре защиты.

те.

Результаты обсуждения выпускных квалификационных работ: оценка степени готовности, рекомендации по устранению выявленных недостатков работы (при их наличии), рекомендация о допуске (не допуске) к процедуре защите фиксируются в протоколе заседания выпускающей кафедры.

5.8 Рецензирование выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа подлежит внешнему рецензированию. В качестве рецензентов могут привлекаться специалисты, имеющие высшее образование и работающие в профильных организациях в сфере производства продуктов общественного питания, а также преподаватели других вузов, не работающие на выпускающей кафедре в качестве совместителей, имеющие ученую степень и/или ученое звание. При этом предпочтение отдается специалистам тех учреждений и организаций, где обучающийся проходил производственную преддипломную практику.

Выпускная квалификационная работа предоставляется официальному рецензенту обязательно в переплетенном виде не позднее, чем за 10 дней до защиты и возвращается на выпускающую кафедру вместе с официальной рецензией не позднее, чем за 5 дней до защиты выпускной квалификационной работы. Рецензия выполняется по установленной форме (Приложение Е).

В рецензии должно быть отмечено значение изучения данной темы, ее актуальность, теоретическая и практическая ценность, а также насколько успешно обучающийся справился с раскрытием темы работы и рассмотрением теоретических и практических вопросов.

Рецензенту следует обратить внимание на содержание и оформление выпускной квалификационной работы. При этом следует обратить внимание на:

- полноту и глубину рассмотрения проблемы, соответствующей теме выпускной квалификационной работы;
- использование отечественной и зарубежной литературы;
- используемые методы анализа;
- грамотность оформления, достаточность иллюстрационного материала и т.д.

В рецензии указывается оценка, которую заслуживает выпускная квалификационная работа.

Подпись рецензента должна быть заверена печатью организации (при наличии).

При получении обучающимся рецензии ему, совместно с руководителем выпускной квалификационной работы, следует подготовить ответ на замечания (при наличии).

В случае, если рецензент, исходя из содержания выпускной квалификационной работы, не считает возможным допустить обучающегося к защите работы перед ГЭК, этот вопрос рассматривается в институте фундаментальных и прикладных агrobiотехнологий им. И.В. Мичурина ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ с участием руководителя и автора выпускной квалификационной работы.

5.9 Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Подготовка к защите выпускной квалификационной работы представляет собой важный и ответственный этап государственной итоговой аттестации. Важно не только написать высококачественную работу, но и уметь квалифицированно ее защитить.

Защита ВКР происходит на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии, на которой могут присутствовать, задавать вопросы и обсуждать работу все желающие. Задачей ГЭК является определение уровня теоретической подготовки выпускника, его подготовленности к профессиональной деятельности и принятия решения о возможности выдачи выпускнику диплома бакалавра.

Высокая оценка работы руководителем и рецензентом может быть снижена из-за плохой ее защиты. По окончании доклада обучающемуся задают вопросы председатель, члены комиссии, присутствующие. Вопросы могут относиться к теме выпускной квалификационной работы, освоенным дисциплинам (модулям), соответствующим теме работы. По докладу и ответам на вопросы ГЭК судит о сформированности компетенций, широте кругозора обучающегося, его эрудиции, умении публично выступать, аргументировано отстаивать свою точку зрения при ответах на вопросы.

После ответов выпускника на вопросы зачитывается отзыв научного руководителя, в котором излагаются особенности данной работы, отношение автора к своим обязанностям, отмечаются положительные и отрицательные стороны работы, а также зачитывается рецензия. Затем предоставляется заключительное слово выпускнику.

Итоговая оценка объявляется председателем ГЭК после окончания защиты всех ВКР. Особое значение при оценке ВКР имеет наличие заявки от предприятия на ее выполнение. Наиболее значимые, с практической точки зрения, работы рекомендуются для внедрения в производство.

5.10 Критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ и шкала оценочных средств

Оценка «Отлично» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую основу, расширенные экспериментальные исследования в области разработки продуктов питания различного назначения, глубокий анализ полученных результатов, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Имеет положительные отзывы научного руководителя и рецензента. При защите ВКР обучающийся аргументировано показывает знания технологических процессов производства, принципов и методов разработки нового вида продукта различного назначения, методики расчета и подбора технологического оборудования предприятия питания. Во время доклада обучающийся использует презентации и свободно отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Хорошо» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую основу, необходимые экспериментальные исследования в области разработки продуктов питания различного назначения, достаточно подробный анализ результатов, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и предложениями. Имеет положительные отзывы научного руководителя и рецензента. Однако при защите ВКР обучающийся показывает отдельные пробелы в знаниях технологических процессов производства, принципов и методов разработки нового вида продукта различного назначения, методики расчета и подбора технологического оборудования предприятия питания. Во время доклада используется презентация, обучаю-

щийся без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Удовлетворительно» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую основу, базируется на практическом материале, но при защите ВКР обучающийся показывает поверхностные знания технологических процессов производства, принципов и методов разработки нового вида продукта различного назначения, методики расчета и подбора технологического оборудования предприятия питания. В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При ее защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы.

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется за ВКР, которая не носит исследовательского характера, не раскрывает основ технологических процессов производства, не отражает принципы и методы разработки нового вида продукта различного назначения, методики расчета и подбора технологического оборудования предприятия питания. В отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания. При защите ВКР обучающийся затрудняется ответить на поставленные вопросы по ее теме, не владеет теорией вопроса.

Итоги защиты ВКР ежегодно обсуждаются на заседании выпускающей кафедры, ученом совете института фундаментальных и прикладных агробιοтехнологий им. И.В. Мичурина. С учетом отчетов председателей ГЭК по защитах ВКР предлагаются меры по совершенствованию организационной и методической работы, связанной с их выполнением.

ВКР должна отвечать основным требованиям ФГОС ВО и быть направлена на формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю - Технология и организация специальных видов питания. Для оценки ВКР используется шкала оценочных средств.

Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол. баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «отлично»	Выпускник <i>знает</i> характеристики объектов, методики и направленность исследований, технологический процесс и его составляющие; <i>умеет</i> самостоятельно работать с научной отечественной и иностранной литературой, на основе анализа которой способен сформулировать проблемы, поставить цель и определить задачи для ее достижения. Умеет самостоятельно анализировать полученные результаты, обобщать, формулировать выводы; <i>владеет</i> понятийным аппаратом, современными методиками проведения исследований, анализа экспериментального материала, навыками обобщения, обсуждения и изложения результатов исследований. Работа аккуратно оформлена в соответствии с требованиями, предъявляемыми к ВКР, и представляет собой закончен-	1. Умение обосновывать актуальность темы и раскрывать, оценивать степень разработанности проблемы (15-20). 2. Умение работать с научной, научно-методической, учебной, нормативно-технической и справочной литературой (15-20). 3. Уровень владения исследовательской культурой, умение осуществлять теоретическое и экспериментальное исследование (15-20). 4. Умение грамотно излагать и правильно оформлять работу в соответствии с требованиями к ВКР (15-20). 5. Умение обобщать материал и делать обоснованные выводы (15-20).

	ное научное исследование.	
Базовый (50-74 балла) «хорошо»	<p>Выпускник <i>знает</i> основные характеристики отдельных объектов, некоторые методики и направленность исследований, технологический процесс и его основные составляющие.</p> <p><i>умеет</i> самостоятельно работать с научной отечественной и иностранной литературой, на основе анализа которой способен сформулировать проблемы, поставить цель и определить задачи для ее достижения. Умеет самостоятельно анализировать и обобщать полученные результаты. Однако выводы не конкретизированы.</p> <p><i>владеет</i> понятийным аппаратом, современными методиками проведения исследований, анализа экспериментального материала, навыками обобщения, обсуждения и изложения результатов исследований.</p> <p>Работа аккуратно оформлена в соответствии с требованиями, предъявляемыми к ВКР, и представляет собой законченное научное исследование.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Умение обосновывать актуальность темы и раскрывать, оценивать степень разработанности проблемы (10-15). 2. Умение работать с научной, научно-методической, учебной, нормативно-технической и справочной литературой (10-15). 3. Уровень владения исследовательской культурой, умение осуществлять теоретическое и экспериментальное исследование (10-15). 4. Умение грамотно излагать и правильно оформлять работу в соответствии с требованиями к ВКР (10-15). 5. Умение обобщать материал и делать обоснованные выводы (10-15).
Пороговый (35-49 баллов) «удовлетворительно»	<p>Выпускник недостаточно убедительно обосновывает актуальность выбранной темы, делает это недостаточно четко и поверхностно, слабо раскрывает степень разработанности проблемы. Выпускник обнаруживает поверхностное знакомство со специальной литературой, недостаточно владеет навыками критического ее анализа. Выпускник проявляет недостаточное владение понятийным аппаратом исследования. Теоретическая база работы отражает сущность проблемы, однако ее содержание не является исчерпывающим. Выпускник недостаточно полно владеет методологией научной работы, слабо соотносит исследовательскую и теоретическую части. Выводы и предложения нуждаются в углублении и уточнении, часто не соотносятся с целью и задачами исследования. Выпускник допускает орфографические, пунктуационные, грамматические и речевые ошибки. Работа недостаточно выверена, ошибки исправлены не полностью.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Умение обосновывать актуальность темы и раскрывать, оценивать степень разработанности проблемы (7-10). 2. Умение работать с научной, научно-методической, учебной, нормативно-технической и справочной литературой (7-10). 3. Уровень владения исследовательской культурой, умение осуществлять теоретическое и экспериментальное исследование (7-10). 4. Умение грамотно излагать и правильно оформлять работу в соответствии с требованиями к ВКР (7-10). 5. Умение обобщать материал и делать обоснованные выводы (7-10).
Низкий (допороговый) (менее 35 баллов) «неудовлетворительно»	<p>Выпускник обнаруживает неумение обосновывать актуальность темы и раскрывать степень разработанности проблемы. Выпускник обнаруживает поверхностное знакомство со специальной литературой, слабо ориентируется в ней.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Умение обосновывать актуальность темы и раскрывать, оценивать степень разработанности проблемы (менее 7). 2. Умение работать с научной, научно-методической, учебной,

	<p>Выпускник слабо владеет понятийным аппаратом. Теоретическая часть работы не отражает или слабо отражает сущность научной проблемы. Выпускник не владеет или слабо владеет методологией и методикой научного исследования, обнаруживает слабые навыки анализа фактического материала, делает выводы, носящие поверхностный характер. Выпускник не умеет оформлять работу в соответствии с требованиями, предъявляемыми к ВКР. Работа носит реферативный характер. Не решена большая часть задач.</p>	<p>нормативно-технической и справочной литературой (менее 7).</p> <p>3. Уровень владения исследовательской культурой, умение осуществлять теоретическое и экспериментальное исследование (менее 7).</p> <p>4. Умение грамотно излагать и правильно оформлять работу в соответствии с требованиями к ВКР (менее 7).</p> <p>5. Умение обобщать материал и делать обоснованные выводы (менее 7).</p>
--	--	---

6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения аттестационного испытания.

Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов аттестационного испытания.

Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания аттестационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, а также выпускную квалификационную работу, отзыв и рецензию (рецензии).

Апелляция не позднее 2 рабочих дней со дня ее подачи рассматривается на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию. Заседание апелляционной комиссии может проводиться в отсутствие обучающегося, подавшего апелляцию, в случае его неявки на заседание апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

При рассмотрении апелляции о нарушении процедуры проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае удовлетворения апелляции результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в сроки, установленные университетом.

Повторное проведение государственной итоговой аттестации обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии председателя или одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в организации в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

7. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

1. Артёмова, Е.Н. Проектирование предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие для высшего профессионального образования / Н.И. Царёва, Е.Н. Артёмова.– Орел: ФГБОУ ВПО "Госуниверситет – УНПК", 2013. – 144 с. –Режим доступа : <https://rucont.ru/efd/358797>
2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учеб. пособие / А.Д. Димитриев, Г.О. Ежкова, Д.А. Димитриев, Н.В. Хураськина, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань : КНИТУ, 2016. – 188 с. — Авт. указаны на обороте тит. л. — ISBN 978-5-7882-1923-3.- Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/595610>
3. Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата / И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 414 с. – (Серия: Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-04522-2. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/EEF27737-62BE-42FB-9696-6EC06D27F625.
4. Венецианский, А.С. Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие. (электронный ресурс) /А.С. Венецианский, О.Ю. Мишина. - эл. данные. Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2014 – 80 с.– Режим доступа <http://e.lanbook.com/book/76609>-Загл. с экрана.
5. Куприянов, А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции: учеб. пособие / В.А. Гарельский, Оренбургский гос. ун- т, А.В. Куприянов. – Оренбург: ОГУ, 2016. – 151 с.: ил. – ISBN 978-5-7410-1418-9. –Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/468915>
6. Мокий М.С. Методология научных исследований / М.С. Мокий, А.Л. Никифоров, В.С. Мокий; под ред. М.С. Мокия. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 255 с. —ISBN 978-5-9916-1036-0. — Режим доступа:www.biblio-online.ru/book/5EB3B996-0248-44E1-9869-E8310F70F6A5
7. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика: учеб. пособие / О.Н. Красуля, С.В. Николаева, А.В. Токарев, А.Е. Краснов, И.Г. Панин. – СПб.: ГИОРД, 2015. – 318 с.: ил. — ISBN 978-5-98879-164-5. – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/351915>
8. Никифорова, Т.А. Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания: учеб. пособие/ Е.В. Волошин, Оренбургский гос. ун- т, Т.А. Никифорова. – Оренбург: ОГУ, 2016.– 118 с. — Эл. ресурс <https://rucont.ru/read/2381497?file=618342&f=2381497>-загл. с экрана.
9. Пищевая химия. Добавки: учебное пособие для вузов / Л.В. Донченко, Н.В. Сокол, Е.В. Щербакова, Е.А. Красноселова; отв. ред. Л.В. Донченко. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 223 с. – (Серия: Университеты России). — ISBN 978-5-534-05898-7. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/E872E4B6-C94F-48ED-963A-27E5160BB1F9.
10. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для прикладного бакалавриата / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 201 с. – (Серия: Университеты России). — ISBN 978-5-534-02443-2. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/BFFFC363-864C-49BC-A783-8C16C0B0B82C.
11. Перфилова, О.В. Основы технологии производства продуктов здорового питания из растительного сырья: учебное пособие / О.В. Перфилова, В.Ф. Винницкая, В.А. Бабушкин, С.И. Данилин. – Мичуринск: Издательство Мичуринского ГАУ, 2017. – 117 с.
12. Скальный, А.В. Основы здорового питания: пособие по общей нутрициологии./ А.В. Скальный, И.А. Рудаков, С.В. Нотова, Т.И. Бурцева, В.В. Скальный, О.В. Баранова. – Оренбург: ГОУ ОГУ, 2005. – 117 с.– Режим доступа:<http://window.edu.ru/resource/665/19665>

13. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г.С. Сологубова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 321 с. — (Серия: Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-06272-4. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/5FC9109C-250F-49B8-B067-94C7F8CD0ED4.

14. Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для вузов / Л.В. Донченко [и др.]; под общ. ред. Л.В. Донченко. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 176 с. — (Серия: Университеты России). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/96417837-89DD-42F4-B910-DC9B3FEF9D52.

15. Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для прикладного бакалавриата / М.П. Щетинин, О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 287 с. – (Серия: Университеты России). — ISBN 978-5-534-04463-8. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/CFDBF1BD-C252-4394-92CA-019224447693.

Дополнительная литература

1. Бурашников Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: учебник / А.С. Максимов, В.Н. Сысоев, Ю.М. Бурашников. – М.: ИТК "Дашков и К", 2014. – 520 с.: ил. — ISBN 978-5-394-00966-2. –Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/287055>

2. Василевская С.П. Практикум по расчету технологического оборудования для продуктов из растительного сырья и общественного питания: учеб. пособие / Р.Н. Касимов, А.Н. Холодилин, Оренбургский гос. ун- т, С.П. Василевская. – Оренбург: ОГУ, 2012.– 97 с.: ил. –Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/187918>

3. Гигиенические требования по применению пищевых добавок: Санитарно-эпидемиол. правила и нормативы: 2.3.2.1293-03: Изд. офиц. – М.: Минздрав России, 2003. – 416 с.

4. Другов, Ю.С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента: практ. руководство / А.А. Родин, Ю.С. Другов. – 2-е изд. (эл.). – М.: Лаборатория знаний, 2015.– 443 с. : ил. — (Методы в химии). – Деривативное эл. изд. на основе печ. аналога (М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2012); Электрон. текстовые дан. (1 файл pdf : 443 с.); Систем. требования: AdobeReader XI; экран 10" .— ISBN 978-5-9963-2637-2. - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/443453>

5. Дусаева, Х.Б. Технология продуктов питания для детей: лабораторный практикум / Х.Б. Дусаева. – Оренбург: ОГУ, 2013. – 118 с.– Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/231699>

6. Ершов, В.Д. Технология и организация производства продуктов питания: словарь основных терминов и понятий / Е.И. Корчагина, В.Д. Ершов.— СПб.: ГИОРД, 2016.— 80 с. — ISBN 978-5-98879-197-3. - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/574636>

7. Коротков, В.Г. Технологическое оборудование отрасли : метод. указания / С.В. Кишкилев, С.П. Василевская, Оренбургский гос. ун- т, В.Г. Коротков .— Оренбург : ОГУ, 2013 .— 72 с. - Режим доступа : <https://rucont.ru/efd/231719>

8. Казакова, Е.С. Сенсорный анализ продовольственных товаров: методические указания для проведения практических занятий / Е.С. Казакова.— Самара: РИЦ СГСХА, 2012 .— 120 с. - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/224290>

9. Компьютерные технологии при проектировании и эксплуатации технологического оборудования : учеб. пособие / Г.В. Алексеев, И.И. Бриденко, В.А. Головацкий, Е.И. Верболоз .— 3-е изд., испр. и доп. — СПб. : ГИОРД, 2012 .— 252 с. : ил. — ISBN 978-5-98879-147-8. - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/294612>

10. Ковалевский, В.И. Проектирование технологического оборудования и линий : учеб. пособие / В.И. Ковалевский .— 2-е изд., испр. и доп. — СПб. : ГИОРД, 2016 .— 344 с. : ил. — ISBN 978-5-98879-137-9. - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/351917>

11. Лисин, П.А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов: пастеризационные установки, подогреватели, охладители, заквасочники: [справ. пособие] / К.К. Полянский, Н.А. Миллер, П.А. Лисин.— СПб.: ГИОРД, 2011 .— 132 с. — ISBN 978-5-98879-106-5. - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/294637>

12. Лакиза, Н. В. Пищевая химия: учебное пособие для вузов / Н. В. Лакиза, Л. К. Неудачина. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 185 с. — (Серия : Университеты России). — ISBN 978-5-9916-9978-5. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/7D165DEF-E5E5-4CC6-B1BB-15A8065FADBF.

13. Методы микробиологического контроля на предприятиях пищевой промышленности: практикум для студентов заочной формы обучения по специальности 260602.65 «Пищевая инженерия малых предприятий» / З. А. Канарская, А. В. Канарский, М. Н. Астраханцева, М. А. Поливанов, Д. З. Давлетбаева, Ю. Д. Сидоров.— Казань : КГТУ, 2010 .— 103 с.- Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/292551>

14. Перфилова, О.В. Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы / О.В. Перфилова, А.С. Ратушный, В.А. Бабушкин – Мичуринск: Издательство Мичуринского ГАУ, 2017.

15. Третьякова, Е.Н. Современные методы исследования сырья и продукции питания: учебное пособие/ Е.Н. Третьякова, Н.А. Грачева. – Мичуринск: Издательство Мичуринского ГАУ, 2017. – 65с.

16. Тебекин, А.В. Управление качеством: учебник для бакалавриата и магистратуры / А.В. Тебекин. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 410 с. — (Серия: Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-03736-4. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/2D9ADC68-CDDC-4F29-8AA4-6B6AE97A6BF2

17. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. Член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 236 с.

18. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Товароведение», «Технология продукции и организация общественного питания» / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов, Г.А. Гореликова, Н.И. Давыденко, ред.: В.М. Позняковский .— 2-е изд., испр. и доп. — СПб.: ГИОРД, 2016 .— 448 с. — ISBN 978-5-98879-189-8. - Режим доступа : <https://rucont.ru/efd/294618>

19. Периодические издания:

Журнал "Пищевая и перерабатывающая промышленность"

Журнал "Достижения науки и техники АПК"

Журнал "Молочная промышленность"

Журнал "Мясная индустрия "

Журнал "Хранение и переработка сельхозсырья"

Журнал "Пищевая промышленность"

Журнал "Сыроделие и маслоделие "

Современные профессиональные базы данных

ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности
(http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru)

Каталог ГОСТов (<http://gostbase.ru/>)

Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации
(<http://docs.cntd.ru/>)

Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 10.03.2020 № ЭБ СУ 437/20/25 (Сетевая электронная библиотека)
2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 03.04.2023 № 1)
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 06.04.2023 № 2)
4. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 07.04.2023 № б/н)
5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» ФГБОУ ВО РГАЗУ (<http://ebs.rgazu.ru/>) (дополнительное соглашение на предоставление доступа от 13.04.2023 № б/н к Лицензионному договору от 04.07.2013 № 27)
6. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 04.04.2023 № 2702/бп22)
7. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 06.04.2023 № 6)
8. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)
9. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)
10. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 03.02.2023 № 11481 /13900/ЭС)
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 22.12.2022 № 194-01/2023)

Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 11.07.2022 № 530/2022)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 06.07.2022 № б/н, срок действия: с 22.11.2022 по 22.11.2023
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiat.us.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 17.04.2023 № 6627, срок действия: с 17.04.2023 по 16.04.2024
5	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
6	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.
5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.
7. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.rucont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello

<http://www.trello.com>

Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции
1.	Облачные технологии	Самостоятельная работа	ОПК-1, ПК-6, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-28

8. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится университетом с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с председателем и членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты университета по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы - не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организация обеспечивает выполнение следующих требований при проведении защиты ВКР:

а) для слепых:

материалы для защиты ВКР оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

материалы для защиты ВКР оформляются увеличенным шрифтом;

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию защита ВКР проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей) по их желанию защита ВКР проводится в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении защиты ВКР. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие его индивидуальные особенности (при отсутствии указанных документов в университете).

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на защите ВКР, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности защиты ВКР по отношению к установленной продолжительности.

Программа ГИА составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утв. приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 № 1332.

Авторы: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, д.т.н., профессор Перфилова О.В.



Рецензент: профессор кафедры садоводства, биотехнологии и селекции сельскохозяйственных культур, д.с.-х.н., доцент Гурьянова Ю.В.



Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 8 от 11 апреля 2016 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 1 от 30 августа 2016 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 9 от 13 апреля 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 18 апреля 2017 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 29 марта 2018 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 16 апреля 2018 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 26 апреля 2018 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 19 апреля 2019 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 22 апреля 2019 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 25 апреля 2019 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 23 марта 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 20 апреля 2020 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 12 апреля 2021 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 19 апреля 2021 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 апреля 2021 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол №8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 9 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агротехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

- Проект кафе с меню функционального питания
- Проект кафе с меню профилактического питания
- Проект столовой в дошкольном образовательном учреждении
- Проект столовой в школьном образовательном учреждении
- Проект столовой при санатории-профилактории
- Проект столовой при предприятии с вредным производством
- Проект магазина кулинарии, реализующего продукцию для здорового питания
- Проект кондитерского цеха
- Проект цеха мучных изделий
- Проект реконструкции предприятий питания
- Разработка рецептур и технологии продуктов для персонифицированного питания
- Разработка технологии производства продуктов для функционального питания
- Использование растительных добавок в технологии продуктов профилактического питания
- Разработка рецептур и технологии продуктов питания с добавлением функциональных ингредиентов

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»

Заведующему кафедрой

(наименование кафедры)

института _____

(наименование)

обучающегося _____ курса, группы _____

по направлению подготовки _____

(Ф.И.О. обучающегося)

З А Я В Л Е Н И Е

Прошу разрешить мне подготовку выпускной квалификационной работы по теме:

назначить руководителем _____

(подпись обучающегося)

« ____ » _____ 20__ г.

Согласовано:

(подпись руководителя)

Приложение В

Ректору ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

администрации _____

(наименование предприятия)

ЗАЯВКА

Руководство, администрация _____
(наименование предприятия)

просит выполнить выпускную квалификационную работу на тему: « _____

_____»

обучающимся _____
(фамилия, имя, отчество)

в _____ институте ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

Руководитель предприятия _____
(Ф.И.О.)

М.П.

« _____ » _____ 20__ г.

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»

Институт _____
Направление подготовки _____
Направленность (профиль) _____
Выпускающая кафедра _____

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель выпускной
квалификационной работы

(Ф.И.О.)
«__» _____ 20__ г.
(дата)

(подпись)

ПЛАН-ГРАФИК
подготовки выпускной квалификационной работы

на тему: «_____»
_____»
обучающегося _____
(Ф.И.О.)

№	Выполняемые виды деятельности	Срок выполнения	Отметка о выполнении
1	Поиск литературы и других источников, их предварительное изучение, подготовка списка источников		
2	Формирование плана исследования, его содержания и структуры		
3	Написание разделов ВКР		
4	Формирование выводов и практических рекомендаций. Написание заключения		
5	Оформление выпускной квалификационной работы		
6	Представление выпускной квалификационной работы на кафедре		
7	Подготовка доклада и иллюстративных материалов для защиты		
8	Изучение отзыва и рецензии. Подготовка ответов на замечания		

Исполнитель: _____ «__» _____ 20__ г.
(подпись)

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»

Институт _____
Направление подготовки _____
Направленность (профиль) _____
Выпускающая кафедра _____

ОТЗЫВ
о выпускной квалификационной работе на тему:

« _____
_____ »

обучающегося _____
(Ф.И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ ОТЗЫВА

Выпускная квалификационная работа выполнена ...

(в отзыве следует указать: задачи, поставленные перед обучающимся, как он справился с их решением, в какой мере проявлены самостоятельность и инициатива в работе, какова теоретическая подготовка и навыки обучающегося, результаты работы, их теоретическая и практическая ценность)

ВКР была проверена на наличие неправомерных заимствований в системе «Антиплагиат». При написании данной работы использовались (не использовались) источники, указанные в списке литературы или оформленные в виде цитат в тексте, что определяет корректность (некорректность) заимствования в допустимых пределах.

Выпускная квалификационная работа _____
(не) допускается к защите
а ее автор (Ф.И.О.) _____
заслуживает присвоения квалификации _____

«__» _____ 200__ г.

Руководитель работы _____
(Ф.И.О., должность, место работы)

Подпись руководителя работы _____

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»

Институт _____
Направление подготовки _____
Направленность (профиль) _____
Выпускающая кафедра _____

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу на тему:

« _____
_____ »

обучающегося _____
(Ф.И.О.)

Руководитель выпускной квалификационной работы:

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

Рецензент:

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

Выпускная квалификационная работа содержит ___ стр., включая ___ рисунков, ___ таблиц,
список литературы содержит ___ источников

Краткое содержание выпускной квалификационной работы и принятых решений

Положительные стороны работы _____

Отрицательные стороны работы _____

Оформление работы соответствует требованиям _____

Выпускная квалификационная работа заслуживает _____ оценки,
а ее автор (Ф.И.О.) _____
заслуживает присвоения квалификации _____

«__» _____ 200__ г.

Подпись рецензента работы _____

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»

Институт _____
Направление подготовки _____
Направленность (профиль) _____
Выпускающая кафедра _____

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
на тему:

« _____

_____»

Автор работы: _____
(Ф.И.О.)

Руководитель работы: _____
(должность, ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.)

(подпись)

Допускается к защите перед ГЭК
Заведующий кафедрой _____
(ученая степень, ученое звание)

(Ф.И.О.)
Подпись _____

Заявление
о самостоятельном характере письменной работы

Я, _____
(Ф.И.О)

обучающийся _____ курса, института _____
направления _____

заявляю, что в моей письменной работе на тему: _____
представленной в государственную экзаменационную комиссию для проце-
дуры защиты, не содержится элементов плагиата.

Все прямые заимствования из печатных и электронных источников имеют
соответствующие ссылки.

Я ознакомлен(а) с действующим в Университете Положением о проверке ВКР
(НКР) на наличие заимствований с использованием системы «Антиплагиат» в
ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, в соответствии с которым обнаружение пла-
гиата является основанием для отказа в допуске письменной работы к проце-
дуре защиты и применении мер дисциплинарного взыскания вплоть до от-
числения из Университета.

Подпись

Дата

ПОРЯДОК
осуществления проверки письменных работ системой
«Антиплагиат»

1. Письменные работы для проверки в системе «Антиплагиат» должны иметь электронный формат doc, pdf. Файл объемом более 20 Мб должен быть заархивирован. Выполненная работа и ее электронная копия (диск в одном экземпляре, с указанием фамилии обучающего и темы работы) предоставляются руководителю в установленные сроки (п. 5.1, п. 5.3).
2. Регистрация на сайте www.antiplagiat.ru осуществляется в разделе «Платные услуги», подразделе «Доступ для преподавателей» бесплатно.
3. Для входа в систему необходимо ввести присвоенный при регистрации логин и пароль.
4. Для ввода текста письменной работы в систему необходимо нажать кнопку «Добавить», ввести данные о письменной работе, далее нажать кнопки «Обзор» и «Загрузить».
5. По завершении обработки письменной работы необходимо распечатать отчет о проверке с итоговой оценкой оригинальности и отразить результаты проверки в отзыве на письменную работу.
6. Решение руководителя ВКР о допуске/недопуске письменной работы к процедуре защиты сообщается обучающемуся лично и отражается в отзыве на ВКР.