

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 № 7 от 22 апреля 2026 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
Р.А. Чмир
«22» апреля 2026 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, 2026 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	27
4.1 Цель и задачи государственного экзамена.....	27
4.2 Содержание государственного экзамена.....	27
4.3 Порядок проведения государственного экзамена.....	31
4.4 Критерии оценки результатов сдачи государственного экзамена и шкала оценочных средств.....	33
4.5 Рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену.....	39
5. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И ПОРЯДКУ ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ.....	41
5.1 Цель, задачи и общие требования к выпускной квалификационной работе	41
5.2 Тематика выпускных квалификационных работ	43
5.3 Руководство выпускной квалификационной работой	44
5.4 Структура выпускной квалификационной работы	45
5.5 Оформление выпускной квалификационной работы	47
5.6 Порядок проверки выпускной квалификационной работы в системе «Антиплагиат» и допуска ее к защите.....	49
5.7 Предварительная защита выпускной квалификационной работы	50
5.8 Рецензирование выпускной квалификационной работы	51
5.9 Порядок защиты выпускной квалификационной работы	51
5.10 Критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ и шкала оценочных средств	52
6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ	54
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	55
7.1 Учебная литература	55
7.2 Электронно-библиотечные системы и базы данных	58
7.3 Информационные справочные системы	59
7.4 Современные профессиональные базы данных	59
7.5 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства	59
7.6 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	60
7.7 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе	60
7.8 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины	60
8. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ	61
ПРИЛОЖЕНИЯ	64

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 универсальных, 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 федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 –Технология продукции и организация общественного питания от 14.08.2020 № 1027;

- приказ Минобрнауки России "Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" от 21.08.2020 № 1076;

- приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России «О практической подготовке обучающихся» от 05.08.2020 № 885/390;

- профессиональный стандарт 40.060Специалист по сертификации продукции (утв. приказом Минтруда России от 31.10.2014. №837н);

- профессиональный стандарт 22.007Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства (утв. приказом Минтруда России от 02.09.2020. №556н)

- Устав ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ;

- локальные нормативные акты 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, утверждено решением ученого совета ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ от 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 в части, касающейся образовательной деятельности.

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, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки в полном объеме относится к части, формируемой участниками образовательных отношений 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 (Б3.01(Г)); защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (Б3.02(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».

Согласно учебному плану на государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель, 9 з.е. (324 ак. часа).

3. КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ВЫПУСКНИКА ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

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

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению;

ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности

ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания

ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ПК-1 Способен 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 Способен применять современные информационные технологии, 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 Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

ПК-4 Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
УК-1 ИД-1 _{УК-1} – Осуществляет поиск информации и применяет системный подход для решения поставленных задач на основе синтеза информации	Не осуществляет поиск информации и не применяет системный подход для решения поставленных задач на основе синтеза информации	Удовлетворительно осуществляет поиск информации и частично применяет системный подход для решения поставленных задач на основе синтеза информации	Хорошо осуществляет поиск информации и с определенными не точностями применяет системный подход для решения поставленных задач на основе синтеза информации	Отлично осуществляет поиск информации и правильно применяет системный подход для решения поставленных задач на основе синтеза информации
ИД-2 _{УК-1} – Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Не находит и критически не анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Фрагментарно находит и критически не точно анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Не в полном объеме находит и критически с определенными погрешностями анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	В полном объеме находит и критически верно анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи

ИД-3 _{УК-1} – Рассматривает возможные ва- рианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Не рассматривает возможные вари- анты решения задачи с оценкой их достоинств и недостатков	Рассматривает единичные случаи возможных ва- риантов решения задачи, поверх- ностно оценивая их достоинства и недостатки	Рассматривает ограниченное число возможных вариантов реше- ния задачи, аде- кватно оценивая их достоинства и недостатки	Рассматривает все возможные вари- анты решения задачи, правильно оценивая их до- стоинства и недо- статки
ИД-4 _{УК-1} – Ар- гументировано формирует соб- ственные сужде- ния и оценки, отличает факты от мнений и ин- терпретаций в рассуждениях других участ- ников деятель- ности, прини- мает обоснован- ное решение поставленной задачи	Не аргументиро- вано формирует собственные су- ждения и оценки, не отличает факты от мнений и ин- терпретаций в рассуждениях других участни- ков деятельности, не принимает обоснованное решение постав- ленной задачи	Частично аргу- ментировано фор- мирует собствен- ные суждения и оценки, прибли- зительно отличает факты от мнений и интерпретаций в рассуждениях других участни- ков деятельности, принимает в ма- лой степени об- основанное ре- шение поставлен- ной задачи	Аргументировано, нос определен- ными неточно- стями формирует собственные су- ждения и оценки, адекватно отли- чает факты от мнений и интер- претаций в рас- суждениях других участников де- ятельности, при- нимает обосно- ванное по большинству па- раметров решение поставленной задачи	В полной мере аргументировано формирует соб- ственные сужде- ния и оценки, точно отличает факты от мнений и интерпретаций в рассуждениях других участни- ков деятельности, принимает обос- нованное по всем параметрам ре- шение поставлен- ной задачи
УК-2 ИД-1 _{УК-2} – Опре- деляет круг задач в рамках постав- ленной цели, определяет связи между ними	Не определяет круг задач в рам- ках поставленной цели, определяет связи между ними	Удовлетворитель- но определяет круг задач в рам- ках поставленной цели, определяет связи между ними	Хорошо опреде- ляет круг задач в рамках постав- ленной цели, определяет связи между ними	Отлично опреде- ляет круг задач в рамках постав- ленной цели, определяет связи между ними
ИД-2 _{УК-2} – Предлагает способы реше- ния поставлен- ных задач и ожи- даемые результа- ты	Не предлагает способы решения поставленных задач и не знает ожидаемые ре- зультаты	Частично предла- гает способы ре- шения поставлен- ных задач и удовлетворитель- но знает ожида- емые результаты	Предлагает огра- ниченные спосо- бы решения по- ставленных задач и хорошо знает ожидаемые ре- зультаты	Предлагает все возможные спосо- бы решения по- ставленных задач и отлично знает ожидаемые ре- зультаты
ИД-3 _{УК-2} – Пла- нирует реали- зацию задач в зоне своей от- ветственности с учетом имею- щихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	Не умеет плани- ровать реализа- цию задач в зоне своей ответствен- ности с учетом имеющихся ре- сурсов и ограни- чений, действу- ющих правовых норм	Удовлетворитель- но умеет плани- ровать реализа- цию задач в зоне своей ответствен- ности с учетом имеющихся ре- сурсов и ограни- чений, действу- ющих правовых норм	Хорошо умеет планировать ре- ализацию задач в зоне своей ответ- ственности с уче- том имеющихся ресурсов и огра- ничений, действу- ющих правовых норм	Отлично умеет планировать ре- ализацию задач в зоне своей ответ- ственности с уче- том имеющихся ресурсов и огра- ничений, действу- ющих правовых норм
ИД-4 _{УК-2} – Объ- ясняет цели и формулирует задачи, связан- ные с подготов-	Не объясняет цели и не формулирует задачи, связанные с подготовкой и реализацией	Удовлетворитель- но объясняет цели и частично фор- мулирует задачи, связанные с под-	Адекватно объ- ясняет цели и формулирует за- дачи, связанные с подготовкой и	Правильно объ- ясняет цели и полностью фор- мулирует задачи, связанные с под-

кой и реализацией проекта	проекта	готовкой и реализацией проекта	реализацией проекта	готовкой и реализацией проекта
УК-3 ИД-1 _{УК-3} – Применяет нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде	Не применяет нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде	Удовлетворительно применяет нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде	Хорошо применяет нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде	Отлично применяет нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде
ИД-2 _{УК-3} – Организует работу команды, для достижения поставленной цели	Не способен организовать работу команды, для достижения поставленной цели	Частично способен организовать работу команды, для достижения поставленной цели	Хорошо организует работу команды, для достижения поставленной цели	Отлично организует работу команды, для достижения поставленной цели
ИД-3 _{УК-3} – Владеет навыком организации и корректировки работы команды с учетом коллегиальных решений	Не владеет навыком организации и корректировки работы команды с учетом коллегиальных решений	Удовлетворительно владеет навыком организации и корректировки работы команды с учетом коллегиальных решений	Хорошо владеет навыком организации и корректировки работы команды с учетом коллегиальных решений	Отлично владеет навыком организации и корректировки работы команды с учетом коллегиальных решений
ИД-4 _{УК-3} – Демонстрирует умения выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели	Не демонстрирует умения выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели	Удовлетворительно демонстрирует умения выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели	Не в полном объеме демонстрирует умения выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели	В полном объеме демонстрирует умения выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели
УК-4 ИД-1 _{УК-4} – Использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках	Не использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках	Частично использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках	Не в полной мере использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках	В полной мере использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках
ИД-2 _{УК-4} – Свободно воспринимает, анализирует и критически оценивает устную и письменную деловую информацию на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах), в том числе с применением информационно-коммуникационных	Свободно не воспринимает, не анализирует и критически не оценивает устную и письменную деловую информацию на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах), в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий	Свободно, но пассивно воспринимает, удовлетворительно анализирует и в единичных случаях критически оценивает устную и письменную деловую информацию на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах), в том числе с применением информа-	Свободно и инициативно воспринимает, хорошо анализирует и в большинстве случаев критически оценивает устную и письменную деловую информацию на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах), в том числе с применением информационно-комму-	Свободно и активно воспринимает, отлично анализирует и всегда критически оценивает устную и письменную деловую информацию на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах), в том числе с применением информационно-комму-

технологий		ционно-комму- никационных технологий	никационных технологий	технологий
ИД-3 _{УК-4} – Вы- бирает комму- никативно при- емлемые стиль делового обще- ния, вербальные и невербальные средства взаи- модействия с парт- нерами на госу- дарственном и ино- странном (ах) языках	Не выбирает комму- никативно при- емлемые стиль делового обще- ния, вербальные и невербальные средства взаи- модействия с парт- нерами на госу- дарственном и ино- странном (ах) языках	С ошибками вы- бирает коммуни- кативно прием- лемые стиль де- лового общения, вербальные и не- вербальные сред- ства взаимодей- ствия с партне- рами на государ- ственном и ино- странном (ах) языках	С небольшими неточностями выбирает комму- никативно при- емлемые стиль делового обще- ния, вербальные и невербальные средства взаи- модействия с парт- нерами на госу- дарственном и ино- странном (ах) языках	Правильно вы- бирает коммуни- кативно прием- лемые стиль де- лового общения, вербальные и не- вербальные сред- ства взаимодей- ствия с партне- рами на государ- ственном и ино- странном (ах) языках
УК-5 ИД-1 _{УК-5} – Вза- имодействует с людьми с учетом их социо- культурных осо- бенностей в це- лях успешного выполнения про- фессиональных задач и социаль- ной интеграции	Не взаимодей- ствует с людьми с учетом их соци- окультурных осо- бенностей в целях успешного вы- полнения профес- сиональных задач и социальной ин- теграции	Удовлетворитель- но взаимодейству- ет с людьми с учетом их соци- окультурных осо- бенностей в целях успешного выпол- нения профессио- нальных задач и социальной ин- теграции	Хорошо взаимо- действует с люд- ми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения про- фессиональных задач и социаль- ной интеграции	Отлично взаимо- действует с люд- ми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения про- фессиональных задач и социаль- ной интеграции
ИД-2 _{УК-5} – Раз- личает меж- культурное раз- нообразие обще- ства в соци- ально-истори- ческом, этиче- ском, эстетиче- ском и философ- ском контекстах	Не способен раз- личать меж- культурное раз- нообразие обще- ства в социально- историческом, этическом, эсте- тическом и фи- лософском контекстах	Частично спосо- бен различать межкультурное разнообразие об- щества в социаль- но-историческом, этическом, эсте- тическом и фи- лософском контекстах	Не в полном объеме различает межкультурное разнообразие об- щества в социаль- но-историческом, этическом, эсте- тическом и фи- лософском контекстах	В полном объеме различает меж- культурное раз- нообразие обще- ства в социально- историческом, этическом, эсте- тическом и фи- лософском контекстах
ИД-3 _{УК-5} – Вос- принимает раз- нообразие обще- ства в соци- ально-истори- ческом, этиче- ском и философ- ском контекстах	Не воспринимает разнообразие об- щества в социаль- но-историческом, этическом и фи- лософском контекстах	Удовлетворитель- но воспринимает разнообразие об- щества в социаль- но-историческом, этическом и фи- лософском контекстах	Хорошо воспри- нимает разнооб- разие общества в социально-исто- рическом, этиче- ском и философ- ском контекстах	Отлично воспри- нимает разнооб- разие общества в социально-исто- рическом, этиче- ском и философ- ском контекстах
УК-6 ИД-1 _{УК-6} – Опре- деляет и реали- зует приорите- ты собствен- ной деятель- ности и спо- собы ее со- вершенствования на основе само-	Не определяет и не реализовывает приоритеты соб- ственной деятель- ности и способы ее совершенство- вания на основе самооценки	Частично опре- деляет и удовле- творительно ре- ализовывает при- оритеты собствен- ной деятельности и способы ее со- вершенствования на основе само- оценки	Хорошо опреде- ляет и реализо- вывает приорите- ты собственной деятельности и способы ее со- вершенствования на основе самооцен- ки	Отлично опреде- ляет и реализо- вывает приорите- ты собственной деятельности и способы ее со- вершенствования на основе самооцен- ки

оценки				
ИД-2 _{УК-6} – Определяет приоритеты собственной деятельности, выстраивает планы их достижения	Не определяет приоритеты собственной деятельности, не выстраивает планы их достижения	Удовлетворительно определяет приоритеты собственной деятельности, частично выстраивает планы их достижения	Хорошо определяет приоритеты собственной деятельности, выстраивает планы их достижения	Отлично определяет приоритеты собственной деятельности, выстраивает планы их достижения.
ИД-3 _{УК-6} – Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов для совершенствования своей деятельности.	Критически не оценивает эффективность использования времени и других ресурсов для совершенствования своей деятельности.	Критически не точно оценивает эффективность использования времени и других ресурсов для совершенствования своей деятельности.	Критически с определенными погрешностями оценивает эффективность использования времени и других ресурсов для совершенствования своей деятельности.	Критически верно оценивает эффективность использования времени и других ресурсов для совершенствования своей деятельности.
ИД-4 _{УК-6} – Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и умений с целью совершенствования своей деятельности.	Не демонстрирует интерес к учебе и не использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков с целью совершенствования своей деятельности.	Нерегулярно демонстрирует интерес к учебе и удовлетворительно использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков с целью совершенствования своей деятельности.	Периодически демонстрирует интерес к учебе и хорошо использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков с целью совершенствования своей деятельности.	Постоянно демонстрирует интерес к учебе и отлично использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков с целью совершенствования своей деятельности.
УК-7 ИД-1 _{УК-7} – Понимает значение физической культуры и оздоровительных мероприятий для поддержания оптимального уровня работоспособности	Не понимает значение физической культуры и оздоровительных мероприятий для поддержания оптимального уровня работоспособности	Поверхностно понимает значение физической культуры и оздоровительных мероприятий для поддержания оптимального уровня работоспособности	Хорошо понимает значение физической культуры и оздоровительных мероприятий для поддержания оптимального уровня работоспособности	Отлично понимает значение физической культуры и оздоровительных мероприятий для поддержания оптимального уровня работоспособности
ИД-2 _{УК-7} – Оценивает свой образ жизни и его влияние на здоровье и физическую подготовку человека	Не оценивает свой образ жизни и его влияние на здоровье и физическую подготовку человека	Частично оценивает свой образ жизни и его влияние на здоровье и физическую подготовку человека	Не в полной мере оценивает свой образ жизни и его влияние на здоровье и физическую подготовку человека	В полной мере оценивает свой образ жизни и его влияние на здоровье и физическую подготовку человека
ИД-3 _{УК-7} – Применяет на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и	Не выбирает здоровьесберегающие технологии с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной	Неточно выбирает здоровьесберегающие технологии с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессио-	Периодически выбирает здоровьесберегающие технологии с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профес-	Правильно выбирает здоровьесберегающие технологии с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профес-

укрепления здоровья	ной деятельности, не имеет положительный стимулированный опыт их применения	нальной деятельности, редко имеет положительный стимулированный опыт их применения	сиональной деятельности, периодически имеет положительный стимулированный опыт их применения	сиональной деятельности, на постоянной основе имеет положительный стимулированный опыт их применения
ИД-4 _{УК-7} – Использует методы и средства физической культуры и соблюдает нормы здорового образа жизни для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей	Не использует методы и средства физической культуры и не соблюдает нормы здорового образа жизни для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей	Удовлетворительно использует методы и средства физической культуры и не регулярно соблюдает нормы здорового образа жизни для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей	Хорошо использует методы и средства физической культуры и периодически соблюдает нормы здорового образа жизни для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей	Отлично использует методы и средства физической культуры и постоянно соблюдает нормы здорового образа жизни для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей
УК-8 ИД-1 _{УК-8} – Идентифицирует угрозы природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	Не идентифицирует угрозы природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	Частично идентифицирует угрозы природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	Не в полной мере идентифицирует угрозы природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	Полностью идентифицирует угрозы природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
ИД-2 _{УК-8} – Анализирует факторы вредного и опасного влияния чрезвычайных ситуаций на природную среду и причины возникновения военных конфликтов	Не анализирует факторы вредного и опасного влияния чрезвычайных ситуаций на природную среду и причины возникновения военных конфликтов	Удовлетворительно факторов вредного и опасного влияния чрезвычайных ситуаций на природную среду и причины возникновения военных конфликтов	Хорошо анализирует факторы вредного и опасного влияния чрезвычайных ситуаций на природную среду и причины возникновения военных конфликтов	Отлично анализирует факторы вредного и опасного влияния чрезвычайных ситуаций на природную среду и причины возникновения военных конфликтов
ИД-3 _{УК-8} – Определяет модель поведения при возникновении угрозы чрезвычайной ситуации	Не определяет модель поведения при возникновении угрозы чрезвычайной ситуации	Частично определяет модель поведения при возникновении угрозы чрезвычайной ситуации	Не в полной мере определяет модель поведения при возникновении угрозы чрезвычайной ситуации	Полностью определяет модель поведения при возникновении угрозы чрезвычайной ситуации
ИД-4 _{УК-8} – Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Не выявляет и не устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Удовлетворительно выявляет и частично устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Хорошо выявляет, но не в полной мере устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Отлично выявляет и полностью устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте

		месте		
УК-9 ИД-1 _{УК-9} – Использует базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Не использует базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Фрагментарно использует базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Не в полной мере использует базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	В полной мере использует базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
ИД-2 _{УК-9} – Обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом их психофизических особенностей	Не обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом их психофизических особенностей	Обладает фрагментарными представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом их психофизических особенностей	Обладает достаточными представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом их психофизических особенностей	Обладает полными представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом их психофизических особенностей
ИД-3 _{УК-9} – Взаимодействует с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в социальной и профессиональной сферах, избегая психологически некомфортные ситуации	Не взаимодействует с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в социальной и профессиональной сферах с исключением психологически некомфортных ситуаций	Удовлетворительно взаимодействует с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в социальной и профессиональной сферах, редко избегая психологически некомфортные ситуации	Хорошо взаимодействует с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в социальной и профессиональной сферах, в большинстве случаев избегая психологически некомфортные ситуации	Отлично взаимодействует с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в социальной и профессиональной сферах, всегда избегая психологически некомфортные ситуации
УК-10 ИД-1 _{УК-10} – Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлением экстремизма, терроризма и коррупции в профессиональной деятельности	Не анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлением экстремизма, терроризма и коррупцией в профессиональной деятельности	Не всегда анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлением экстремизма, терроризма и коррупцией в профессиональной деятельности	Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлением экстремизма, терроризма и коррупцией в профессиональной деятельности	Всегда анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлением экстремизма, терроризма и коррупцией в профессиональной деятельности
ИД-2 _{УК-10} – Планирует и организует деятельность	Не планирует и организует деятельность по фор-	Редко планирует и организует деятельность по фор-	Достаточно часто планирует и организует деятель-	Регулярно планирует и организует деятельность

ность по формированию нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности	мированию нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности	мированию нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности	ность по формированию нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности	по формированию нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности
ИД-3 _{УК-10} – Обеспечивает нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности и проводит мероприятия в рамках общественного взаимодействия	Не обеспечивает нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности и не проводит мероприятия в рамках общественного взаимодействия	Не всегда обеспечивает нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности и проведению мероприятий в рамках общественного взаимодействия	Достаточно часто обеспечивает нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности и проведению мероприятий в рамках общественного взаимодействия	Всегда обеспечивает нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности и проводит мероприятия в рамках общественного взаимодействия
УК-11 ИД-1 _{УК-11} – Способен анализировать факты коррупционного поведения и формировать гражданскую позицию	Не способен анализировать факты коррупционного поведения и формировать гражданскую позицию	Частично способен анализировать факты коррупционного поведения и формировать гражданскую позицию	Хорошо способен анализировать факты коррупционного поведения и формировать гражданскую позицию	Отлично способен анализировать факты коррупционного поведения и формировать гражданскую позицию
ИД-2 _{УК-11} – Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции	Не анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции	Удовлетворительно анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции	Хорошо анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции	Отлично анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции
ИД-3 _{УК-11} – Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	Не соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	Удовлетворительно соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	Хорошо соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	Отлично соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции

ИД-4 _{УК-11} – Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности	Не анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности	Частично анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности	Хорошо анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности	Отлично анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности
ОПК-1-ИД-1 _{ОПК-1} – Способен обосновывать применение и не использует программные продукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности	Не способен обосновывать применение и не использует программные продукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности	Удовлетворительно способен обосновывать применение и частично использовать программные продукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности	Хорошо способен обосновывать применение и использовать программные продукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности	Отлично способен обосновывать применение и использовать программные продукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности
ИД-2 _{ОПК-1} – Способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных	Не способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных	Удовлетворительно способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных	Хорошо способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных	Отлично способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных
ОПК-2-ИД-1 _{ОПК-2} – Использует естественнонаучные законы при решении задач	Не использует естественнонаучные законы при решении задач	Частично использует естественнонаучные законы при решении задач	Не в полном объеме использует естественнонаучные законы при решении задач	В полном объеме использует естественнонаучные законы при решении задач
ИД-2 _{ОПК-2} – Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Не использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Удовлетворительно использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Хорошо использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Отлично использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания
ИД-3 _{ОПК-2} – Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач	Не способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области	Частично способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в	Не в полном объеме способен применять методы исследований естественных наук для решения	В полном объеме способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в

ния задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания	обеспечения технологического процесса производства продуктов питания	области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания	задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания	области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания
ОПК-3 ИД-1 _{ОПК-3} – Использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении технологических задач профессиональной деятельности	Не использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении технологических задач профессиональной деятельности	Частично использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении технологических задач профессиональной деятельности	Хорошо использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении технологических задач профессиональной деятельности	Отлично использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении технологических задач профессиональной деятельности
ИД-2 _{ОПК-3} – Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Не использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Удовлетворительно использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Хорошо использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Отлично использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания
ИД-3 _{ОПК-3} – Осуществляет выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	Не способен осуществлять выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	Частично способен осуществлять выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	Хорошо способен осуществлять выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	Отлично способен осуществлять выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов
ОПК-4 ИД-1 _{ОПК-4} – Способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания	Не способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания	Частично способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания	Не в полном объеме способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания	В полном объеме способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания
ИД-2 _{ОПК-4} – Способен выбрать технологические приемы производства продуктов питания с учетом рационального использования сырья	Не способен выбрать технологические приемы производства продуктов питания с учетом рационального использования сырья	Удовлетворительно способен выбрать технологические приемы производства продуктов питания с учетом рационального использования сырья	Хорошо способен выбрать технологические приемы производства продуктов питания с учетом рационального использования сырья	Отлично способен выбрать технологические приемы производства продуктов питания с учетом рационального использования сырья
ОПК-5	Не способен де-	Частично де-	Хорошо де-	Отлично де-

ИД-1 _{ОПК-5} – Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания	монтировать знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания	монстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания	монстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания	монстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания
ИД-2 _{ОПК-5} – Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания	Не предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания	Частично предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания	Не в полной мере предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания	Отлично предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания
ПК-1 ИД-1 _{ПК-1} – Способен организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Не способен организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Удовлетворительно способен организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Хорошо способен организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Отлично способен организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ИД-2 _{ПК-1} – Знает методы измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Не знает методы измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Удовлетворительно знает методы измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Хорошо знает методы измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Отлично знает методы измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
ИД-3 _{ПК-1} – Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов	Не использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов	Удовлетворительно использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов	Хорошо использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов	Отлично использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов
ПК-2 ИД-1 _{ПК-2} – Умеет применять современные информационные технологии	Не умеет применять современные информационные технологии, управлять информа-	Удовлетворительно умеет применять современные информационные технологии,	Хорошо умеет применять современные информационные технологии, управлять ин-	Отлично умеет применять современные информационные технологии, управлять ин-

гии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	цией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	формацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	формацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности
ИД-2 _{ПК-2} – Использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Не использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Удовлетворительно использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Хорошо использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Отлично использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3 ИД-1 _{ПК-3} – Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в сфере производства продукции питания	Не умеет выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в сфере производства продукции питания	Удовлетворительно умеет выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в сфере производства продукции питания	Хорошо умеет выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в сфере производства продукции питания	Отлично умеет выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в сфере производства продукции питания
ИД-2 _{ПК-3} – Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания	Не способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания	С ошибками устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания	С небольшими неточностями разрабатывает проекты и устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания	Правильно устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания
ИД-3 _{ПК-3} – Обосновывает принятие конкретного технологического решения при разработке новых техноло-	Не способен обосновывать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических	Удовлетворительно обосновывает принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологи-	Хорошо обосновывает принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических	Отлично обосновывает принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических

гических процессов производства продукции питания	процессов производства продукции питания	ческих процессов производства продукции питания	процессов производства продукции питания	процессов производства продукции питания
ПК-4 ИД-1 _{ПК-4} – Изучает научно-техническую информацию по производству продуктов питания	Не способен изучать научно-техническую информацию по производству продуктов питания	Удовлетворительно способен изучать научно-техническую информацию по производству продуктов питания	Хорошо способен изучать научно-техническую информацию по производству продуктов питания	Отлично способен изучать научно-техническую информацию по производству продуктов питания
ИД-2 _{ПК-4} – Анализирует отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Не умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Удовлетворительно умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Хорошо умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Отлично умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

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

Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/02.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/02.6

Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разработка методов продукции в процессе технического контроля и испытания готовой производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Трудовые функции:

Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/03.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/03.6

Математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Трудовые функции:

Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/02.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/02.6

Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Трудовые функции:

Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/03.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/03.6

Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Трудовые функции:

Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/03.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/03.6

Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков

Проведение расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций

Трудовые функции:

Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированного питания (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/01.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/01.6

Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства

Трудовые функции:

Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/02.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/02.6

Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

Трудовые функции:

Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/03.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/03.6

Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Трудовые функции:

Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/02.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/02.6

Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разработка методов продукции в процессе технического контроля и испытания готовой производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Трудовые функции:

Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированного питания (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/01.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/01.6

Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Трудовые функции:

Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированного питания (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/01.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/01.6

Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Трудовые функции:

Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированного питания (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/01.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/01.6

Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

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, профессиональные 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 универсальных, 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
УК-1	+	+					+					
УК-2	+						+					
УК-3			+	+				+				
УК-4					+						+	
УК-5		+						+				
УК-6				+					+			
УК-7				+	+					+		
УК-8					+						+	
УК-9					+						+	
УК-10	+	+		+		+	+		+			+
УК-11				+						+		
ОПК-1				+						+		
ОПК-2					+				+		+	
ОПК-3				+				+	+	+		+
ОПК-4			+	+					+	+		
ОПК-5				+					+			
ПК-1					+						+	
ПК-2				+						+		
ПК-3		+	+	+					+			
ПК-4								+	+			+
Общее количество компетенций	3	4	3	11	6	1	3	4	8	6	5	3

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-технологических видах профессиональной деятельности.

4.2 Содержание государственного экзамена

Государственный экзамен проводится по 7 дисциплинам, в т.ч. 4 дисциплины базовой части (Б1.О), 3 обязательным дисциплинам части формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В) и 1 элективные дисциплины (Б1.В.ДВ) Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (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. Технология продуктов питания функционального назначения
3. Технология продукции общественного питания
4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
5. Проектирование предприятий общественного питания
6. Безопасность продовольственного сырья
7. Оборудование предприятий общественного питания

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ГОСУДАРСТВЕННОМУ ЭКЗАМЕНУ

Раздел 1. Технология продукции специальных видов питания (ПК-1, ПК-3)

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. Технология продуктов питания функционального назначения (ПК-3, ПК-4)

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 3. Технология продукции общественного питания

(УК-2, ОПК-4)

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 4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

(УК-10, ОПК-5)

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 документации 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 5. Проектирование предприятий общественного питания

(УК-10, ОПК-3)

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 6. Безопасность продовольственного сырья

(ПК-1, ПК-4)

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 7. Оборудование предприятий общественного питания (ОПК-3, ОПК-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 агробιοтехнологий имени 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 агробιοтехнологий имени 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, контролирующих 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 обосно-

ванными 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 выпускник 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 агробиотехнологий имени 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»	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; - основы организации и осуществления контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;	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

	- 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; умеет: - 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; владеет: -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, технологиче-	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).
--	--	---

	скую 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	
Базовый (50-74 балла) «хорошо»	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 с учетом экологических последствий их применения; - 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 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 пита-	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).

	ния, 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; Сформированные, но содержащие отдельные проблемы 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 производства продукции питания различного назначения	
Пороговый (35-49 баллов) «удовлетворительно»	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; 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; Недостаточно владеет современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных про-	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).

	грамм 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	
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) «неудовлетворительно»	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; - 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; Не умеет: - 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 технологиче-	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 осуществлять теоретическое и экспериментальное исследование (менее 7). 4. Умение грамотно излагать и правильно оформлять работу в соответствии с требованиями к ВКР (менее 7). 5. Умение обобщать материал и делать обоснованные выводы (менее 7).

	ского 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; Не владеет: -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	
--	--	--

4.5Рекомендации 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 положения, 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).

Многократное 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 ми-

нут 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 непонимании 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, универсальных, 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 преддипломной практики.

Выпускная квалификационная работа должна представлять собой законченную разработку на заданную тему, свидетельствующую об умении выпускника работать с литера-

турой, 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 технологической и производственной преддипломной практик;
- 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 котором 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, профилю –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 технологической производственной преддипломной

практик 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 агробиотехнологий имени 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 рекомендует-ся) 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 специального 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, ее 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 науч-

ных 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 рецептур, 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 TimesNewRoman, 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 представлена 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 3).

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 в 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 графика 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.

Результаты обсуждения выпускных квалификационных работ: оценка степени готовности, рекомендации по устранению выявленных недостатков работы (при их наличии), рекомендация о допуске (не допуске) к процедуре защиты 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 агробιοтехнологий имени 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, обучающийся 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 агробiotехнологий имени 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 универсальных, 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-во 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 законченное научное исследование.	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).
Базовый (50-74 балла) «хорошо»	Выпускник <i>знает</i> основные характеристики отдельных объектов, некоторые методики и направленность исследований, технологический процесс и его основные 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 и обобщать полученные результаты. Однако выводы не конкретизированы. <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	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).

	к ВКР, и представляет собой законченное научное исследование.	
Пороговый (35-49 баллов) «удовлетворительно»	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.	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»	Выпускник обнаруживает неумение обосновывать актуальность темы и раскрывать степень разработанности проблемы. Выпускник обнаруживает поверхностное знакомство со специальной литературой, слабо ориентируется в ней. 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.	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 осуществлять теоретическое и экспериментальное исследование (менее 7). 4. Умение грамотно излагать и правильно оформлять работу в соответствии с требованиями к ВКР (менее 7). 5. Умение обобщать материал и делать обоснованные выводы (менее 7).

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. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

7.1 Учебная 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. Хураскина, Казан. нац. исслед. тех-

нол. 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.: ИздательствоЮрайт, 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.: ИздательствоЮрайт, 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.: ИздательствоЮрайт, 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.: Издатель-

- ство 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.
16. 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>
17. 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>
18. Гигиенические требования по применению пищевых добавок: Санитарно-эпидемиол. правила и нормативы: 2.3.2.1293-03: Изд. офиц. – М.: Минздрав России, 2003. – 416 с.
19. 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>
20. 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>
21. 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>
22. 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>
23. 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>
24. 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>
25. 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>
26. 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>
27. 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.

28. 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>

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

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

31. 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

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

33. 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>

34. 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 "

7.2 Электронно-библиотечные системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.com/>) (договор на оказание услуг от 01.09.2025 № 6/н (Сетевая электронная библиотека).

2. 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 01.12.2025 № 04-УТ/2025).

3. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 01.09.2025 № 7326).

4. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25).

5. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 02.09.2024 № 101/НЭБ/4712-п).

6. Договор 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 плоскочечного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» Филиал «Специальная библиотека для

слепых им. Н.А. Островского» (<https://www.tambovlib.ru>) (договор о сотрудничестве от 10.10.2024 № 0001).

7.3 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем Консультант Плюс от 24.02.2026 № 12760 /13900/ЭС).
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 11.02.2026 № 194-01/2026).

7.4 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 06.11.2025 № 505/2025)
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>
5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.
7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

7.5. 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 17.12.2025 № б/н, срок действия: с 18.12.2025 по 17.12.2026
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и по-	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 №

	чтой (myoffice.ru)				036410000081 9000012 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Соф- текс» от 24.10.2023 № 036410000082 3000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Ба- зальт сво- бодное про- граммное обеспече- ние"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Соф- текс» от 24.10.2023 № 036410000082 3000007 срок действия: бессрочно
6	Программная система для об- наружения тек- стовых заимство- ваний в учебных и научных рабо- тах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiat.ru)	АО «Анти- плагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензион- ный договор с АО «Антипла- гиат» от 16.05.2025 № 10567, срок действия: с 16.06.2025 по 15.06.2026
7	Acrobat Reader - просмотр до- кументов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распростра- няемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр до- кументов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распростра- няемое	-	-

7.6 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 «Руконт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.ruscont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

7.7 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

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

7.8 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции	ИДК
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	УК-1, ПК-2	ИДК-1 ИДК-2
2.	Большие данные	Самостоятельная работа	УК-1, ПК-2	ИДК-1 ИДК-2

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 проводится 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 федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. №1047.

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

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

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 имени 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 агробиотехнологий 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.

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 13 мая 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 09 от 23 мая 2024 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 № 8 от 08 апреля 2025 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 8 от 21 апреля 2025 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2025 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 № 9 от 14 апреля 2026 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фунда-

ментальных и прикладных агробiotехнологий имени И.В. Мичурина, протокол № 8 от 20 апреля 2026 г.

Программа утверждена на заседании учебно-методического совета университета, протокол № 7 от 22 апреля 2026 г.

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства.

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 кафедру		
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 _____

МИЧУРИНСК-НАУКОГРАД – 20__

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 «Антипла-
гиат» в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, в соответствии с которым обнаруже-
ние плагиата является основанием для отказа в допуске письменной работы к
процедуре защиты и применению мер дисциплинарного взыскания вплоть до
отчисления 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.