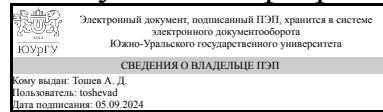


УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий кафедрой



А. Д. Тошев

ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации выпускников

для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

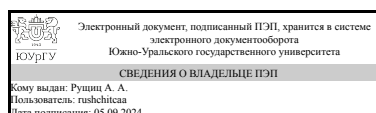
уровень высшее образование - магистратура

магистерская программа Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

Программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. А. Рушниц

1. Общие положения

1.1. Цель и структура ГИА

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) и образовательной программы высшего образования (ОП ВО), разработанной в университете.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускников по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания включает:

-государственный экзамен;

-защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

1.2. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения ОП ВО

Планируемые результаты освоения ОП ВО –компетенции	Виды аттестации		
	«внутренняя» система оценки - промежуточная аттестация		«внешняя» система оценки - ГИА
	Дисциплина, завершающая формирование компетенции	Практика, завершающая формирование компетенции	
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания; проектное обучение; Научные принципы создания продуктов спортивного питания; Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания;		ВКР, ГЭ
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Научные принципы создания продуктов спортивного питания; Технология специализированных продуктов питания; проектное обучение;		ВКР
УК-3 Способен организовывать	Бизнес-планирование в		вкр

и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ресторанной деятельности: проектное обучение; Инновационные технологии в производстве продуктов питания: проектное обучение;		
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Иностранный язык в профессиональной деятельности;	Производственная практика (технологическая) (2 семестр);	ВКР
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Бизнес-планирование в ресторанной деятельности: проектное обучение;		вкр
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Инновационный менеджмент;	Производственная практика (преддипломная) (4 семестр);	ВКР, ГЭ
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания;		ВКР, ГЭ
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания;	Производственная практика (научно-исследовательская работа) (3 семестр); Производственная практика (научно-исследовательская работа) (3 семестр);	ВКР, ГЭ
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания;	Производственная практика (научно-исследовательская работа) (4 семестр); Производственная практика (научно-исследовательская работа) (4 семестр);	ВКР
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	Планирование и организация эксперимента;	Производственная практика (научно-исследовательская работа) (2 семестр); Производственная практика (научно-исследовательская работа) (2 семестр);	ВКР
ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности	Планирование и организация эксперимента;	Производственная практика (научно-исследовательская	ВКР

для решения организационно-технологических задач		работа) (1 семестр); Производственная практика (научно-исследовательская работа) (1 семестр);	
ПК-1 Способен разрабатывать и внедрять в производство новые технологии и продукцию общественного питания	Инновационные технологии в производстве продуктов питания: проектное обучение; Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания: проектное обучение; Научные принципы создания продуктов спортивного питания;	Производственная практика (научно-исследовательская работа) (4 семестр); Производственная практика (научно-исследовательская работа) (4 семестр);	ВКР, ГЭ
ПК-2 Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	Научные принципы создания продуктов спортивного питания; Технология специализированных продуктов питания: проектное обучение;	Производственная практика (научно-исследовательская работа) (3 семестр); Производственная практика (научно-исследовательская работа) (3 семестр);	ВКР
ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать стратегию развития предприятий питания	Инновационные технологии в производстве продуктов питания: проектное обучение; Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания;	Производственная практика (научно-исследовательская работа) (4 семестр); Производственная практика (преддипломная) (4 семестр); Производственная практика (научно-исследовательская работа) (4 семестр);	ВКР, ГЭ

Для "внутренней" системы оценки описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания; типовые контрольные задания; методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы приведены в рабочих программах дисциплин и практик, завершающих формирование соответствующих компетенций.

1.3. Трудоемкость ГИА

Общая трудоемкость ГИА составляет 9 з. е., 6 нед.

2. Программа государственного экзамена (ГЭ)

2.1. Процедура проведения ГЭ

Порядок проведения государственного экзамена определяется положением о государственной итоговой аттестации, утвержденным приказом ректора от 16.08.2017, №308 и программой итоговой аттестации, разработанной кафедрой. Программа государственного экзамена и порядок его проведения, критерии оценки результатов сдачи, порядок подачи и рассмотрения апелляций доводятся до сведения обучающихся не позднее чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации путем размещения их на информационном стенде кафедры.

Перед проведением государственного экзамена для студентов проводятся консультации по разделам, входящим в номенклатуру экзамена.

Для проведения государственного экзамена создается государственная экзаменационная комиссия, состав которой утверждается ректором ЮУрГУ. В состав ГЭК входят председатель комиссии и не менее 4 членов комиссии. Членами ГЭК могут быть ведущие специалисты - представители работодателей в области производства продуктов питания и преподаватели и/или научные сотрудники Университета, других вузов и организаций, имеющие ученую степень. Председатель ГЭК должен иметь ученую степень доктора наук. Доля лиц, являющихся ведущими специалистами - представителями работодателей (включая председателя ГЭК) должна составлять не менее 50% в общем числе лиц ГЭК. Проведение государственного экзамена возможно в присутствии не менее двух третей состава комиссии. Присутствие на государственном экзамене лиц, не входящих в состав государственной экзаменационной комиссии, допускается только с разрешения ректора (проректора) университет.

График работы ГЭК составляется на основе графика учебного процесса и учебного плана направления и утверждается распоряжением директор института не позднее чем за 30 дней до дня проведения государственного экзамена. Утвержденный график работы ГЭК доводится до сведения обучающихся, председателя и членов ГЭК, руководителей ВКР путем размещения на информационном стенде кафедры. Между государственным экзаменом и защитой ВКР устанавливается перерыв не менее 7 календарных дней.

Не позднее чем за 10 календарных дней до начала государственного экзамена директор института издает распоряжение о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации и представляет его секретарю государственной экзаменационной комиссии.

Государственный экзамен является междисциплинарным. Государственный экзамен проводится в устной форме по билетам, каждый из которых включает 3 вопроса. Каждый экзаменуемый имеет право выбрать билет один раз. Номер билета оглашается и фиксируется секретарем ГЭК в протоколе. На подготовку к ответу студенту дается 45–60 минут. При подготовке к ответу студент может делать записи, необходимые для ответа, на листах бумаги, проштампованных печатью института спорта, туризма и сервиса. Во время проведения государственного экзамена не разрешается пользоваться справочными материалами, мобильными телефонами и иными средствами связи. Время, отводимое на ответ студента, составляет 10–15 минут. В процессе ответа студента и после него члены ГЭК могут задавать уточняющие и дополнительные вопросы. Все вопросы, заданные студенту фиксируются в протоколе. После завершения ответа члены экзаменационной комиссии в своих оценочных листах проставляют оценки за ответы и предварительную оценку за экзамен.

Окончательное решение ГЭК о результатах государственного экзамена принимается

на закрытом заседании простым большинством голосов. При равном числе голосов, решающим является голос председателя комиссии. Результаты государственного экзамена объявляются студентам в день его проведения после оформления протокола заседания комиссии.

Обучающиеся не прошедшие процедуры сдачи государственного экзамена в связи с неявкой 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, признаваемых Университетом уважительными) вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения государственной итоговой аттестации путем подачи заявления на перенос срока прохождения государственной итоговой аттестации, оформляемого приказом ректора Университета. Обучающиеся должны представить документы, подтверждающие уважительность причины отсутствия.

Обучающиеся не прошедшие процедуру сдачи государственного экзамена в связи с неявкой по неуважительной причине или в связи с получением оценки "неудовлетворительно" отчисляются из Университета с выдачей справки об обучении установленного образца 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 5 лет после срока проведения государственной итоговой аттестации, которая им не пройдена.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного экзамена и/или несогласии с результатами государственного экзамена. Порядок подачи и рассмотрения апелляций определяется положением "О государственной итоговой аттестации обучающихся в ЮУрГУ", утвержденном приказом ректора от 16.08.2017, №308 .

2.2. Паспорт фонда оценочных средств ГЭ

Компетенции, освоение которых проверяется в ходе ГЭ	Дисциплины ОП ВО, выносимые для проверки на ГЭ (показатели)	Критерии оценивания (индикаторы достижения компетенций)
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	Знает: современные методы анализа свойств сырья и готовой продукции; методы анализа и представления данных экспериментальной работы;
		Умеет: проводить анализ свойств сырья и готовой продукции; разрабатывать методологию исследования в рамках поставленных задач; обосновывать выбор методов исследования на основе принципов системного подхода
		Имеет практический опыт: организации и проведения научных исследований в рамках профессиональной деятельности

	<p>Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания</p>	<p>Знает: основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач;</p> <p>Умеет: разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами</p> <p>Имеет практический опыт: владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным</p>
<p>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>Инновационный менеджмент</p>	<p>Знает: основные определения, понятия и содержание инновационного менеджмента; сущность и структуру инновационных процессов; основные стратегии развития инновационной деятельности; методологический аппарат инновационного менеджмента;</p> <p>Умеет: осуществлять выбор формы и построение рациональной организационной структуры управления инновационной деятельностью предприятия и научно-производственной структуры предприятия; применять современные инструменты и методы для планирования и прогнозирования инновационной деятельности; осуществлять выбор оптимальной инновационной стратегии; самостоятельно приобретать новые знания по теории управления инновационными процессами</p> <p>Имеет практический опыт: принятия управленческих решений в области инновационной деятельности на уровне предприятия; командной работы; выработки творческих и нестандартных решений</p>
<p>ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и</p>	<p>Прогрессивные технологии управления</p>	<p>Знает: основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора</p>

<p>конкурентоспособные концепции предприятия</p>	<p>предприятием общественного питания</p>	<p>и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач</p> <p>Умеет: разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами</p> <p>Имеет практический опыт: владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным</p>
	<p>Инновационный менеджмент</p>	<p>Знает: основные определения, понятия и содержание инновационного менеджмента; сущность и структуру инновационных процессов; основные стратегии развития инновационной деятельности; методологический аппарат инновационного менеджмента;</p> <p>Умеет: осуществлять выбор формы и построение рациональной организационной структуры управления инновационной деятельностью предприятия и научно-производственной структуры предприятия; применять современные инструменты и методы для планирования и прогнозирования инновационной деятельности; осуществлять выбор оптимальной инновационной стратегии; самостоятельно приобретать новые знания по теории управления инновационными процессами</p> <p>Имеет практический опыт: принятия управленческих решений в области инновационной деятельности на уровне предприятия; командной работы; выработки творческих и нестандартных решений</p>
<p>ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p>	<p>Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания</p>	<p>Знает: основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач</p>

		<p>Умеет: разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами</p> <p>Имеет практический опыт: владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным</p>
ПК-1 Способен разрабатывать и внедрять в производство новые технологии и продукцию общественного питания	Инновационные технологии в производстве продуктов питания: проектное обучение	<p>Знает: прогрессивные технологии и формы организации производства продуктов питания</p>
		<p>Умеет: разрабатывать инновационные технологии производства продукции;</p> <p>Имеет практический опыт: поиска и разработки инновационных технологий организации технологического процесса и производства продуктов питания</p>
ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать стратегию развития предприятий питания	Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания	<p>Знает: основные принципы управления предприятиями питания; методы сбора и анализа данных необходимых для решения поставленных технико-экономических задач</p>
		<p>Умеет: разрабатывать стратегию развития предприятия на основе системного анализа производственных факторов; управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами</p> <p>Имеет практический опыт: владения средствами и методами управления предприятием общественного питания; осуществления деятельности, связанной с руководством действиями отдельных сотрудников; оказания помощи подчиненным</p>

2.3. Структура контрольного задания

Итоговый государственный экзамен по направлению "Технология продукции и организация общественного питания" носит междисциплинарный характер.

Структура контрольного задания включает в себя экзаменационный билет, состоящий из трех теоретических вопросов. В билеты государственного экзамена включены вопросы по следующим дисциплинам:

- Инновационные технологии в производстве продуктов общественного питания;
 - Инновационный менеджмент;
 - Современные методы исследования сырья и продуктов питания;
 - Прогрессивные технологии управления предприятиями общественного питания.
- Примеры экзаменационных билетов представлены в приложении.

2.4. Вопросы, выносимые на ГЭ, и типовые контрольные задания

1. Принципиальное различие между ФПП и БАД к пище. Различия между диетическим и функциональным питанием.
2. Покажите сущность и преимущества проектного финансирования инновационной деятельности.
3. Определите цели и источники финансирования инновационной деятельности.
4. Раскройте основные направления российской инновационной политики.
5. Назовите виды инновационной деятельности.
6. Определите отличия экономических категорий «новшество», «инновация», «открытие», «изобретение».
7. Раскройте содержание понятия «инновационная активность» и определите методы ее оценки.
8. Назовите нормативно-правовые и законодательные акты, направленные на регулирование и системы финансирования и инвестирования инновационной деятельности в РФ.
9. Основные правила отбора проб и подготовка их к анализу.
10. Производство продуктов функционального питания из мяса и мясопродуктов.
11. Определите понятие «инновационный потенциал предприятия» и выделите основные аспекты его диагностики.
12. Виды специализированных продуктов профилактического и лечебного назначения.
13. Раскройте этапы инновационного проектирования и фазы инновационного проекта.
14. Основные термины и определения функционального питания.
15. Хроматографические методы определения, сущность и классификация.
16. Методы исследования белка и биологической ценности, их сущность.
17. Производство продуктов функционального питания из круп.
18. Пищевые волокна: виды, структура, функциональные свойства. Механизмы положительного воздействия пищевых волокон на организм человека.
19. Поясните механизмы формирования цен на новшества.
20. Классификация витаминов. Основные методы, применяемые при их определении.

21. Сформулируйте цель, задачи и функции ИМ
22. Разработка функциональных продуктов: способы создания ФПП и принципы обогащения пищевых продуктов. Категории ФПП.
23. Раскройте содержание системы ИМ предприятия.
24. Сущность и классификация титриметрических методов анализа.
25. Раскройте содержание понятия инновационный менеджмент.
26. Какие свойства продукции определяют органолептическими методами.
27. Методы исследования структурно-механических показателей сырья и готовой продукции.
28. Дайте определение качества и свойства продукции.
29. Функциональная роль минеральных веществ в профилактике и лечении некоторых заболеваний. Факторы, влияющие на биоусваиваемость микроэлементов.
30. Какие минеральные вещества относятся к макро- и микроэлементам. Методы их определения.
31. Значение продуктов функционального питания.
32. Дайте определение пищевой ценности продуктов питания. Способы повышения пищевой ценности. Обоснование необходимости разработки новых продуктов питания повышенной пищевой ценности.
33. Раскройте содержание направлений государственного финансирования инновационной деятельности.
34. Дайте представление об оценке инновационных возможностей предприятия.
35. Определите цели и задачи государственного регулирования инновационной деятельности.
36. Организация лабораторного контроля.
37. Производство продуктов функционального питания из бобовых.
38. Витамины как компоненты продуктов функционального питания. Функциональная роль витаминов в профилактике и лечении некоторых заболеваний. Факторы, влияющие на биоусваиваемость витаминов.
39. Сформулируйте классификацию инноваций по присущим им признакам.
40. Раскройте функции структурных подразделений предприятия по реализации работ при создании инноваций.
41. Методы рефрактометрии и поляриметрии. Приборы, используемые при исследовании данными методами.
42. Понятие инновации и инновационные технологии. Классификация инноваций. Перспективы развития инновационной деятельности в общественном питании в РФ.
43. Какие методы используют для определения содержания влаги и массовой доли сухих веществ.
44. Определите формы организационных структур управления инновациями на предприятиях.
45. Назовите основные составляющие комплекса маркетинга инновационной продукции и дайте их краткую характеристику.
46. Значение и классификация пищевых добавок.

47. Концепция государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации. Группы населения, нуждающиеся в функциональных пищевых продуктах.
48. Химические, физические и физико-химические методы исследования.
49. Охарактеризуйте понятия «проект», «инновационный проект», «управление проектами».
50. Виды социального питания и перспективы развития.
51. Эколого-медицинские аспекты современного человека.
52. Определите содержание этапов комплексной подготовки производства новой продукции.
53. Использование лекарственных растений в производстве продуктов питания из овощей
54. Полиненасыщенные жирные кислоты: виды, функциональные свойства.
55. Опишите критерии и методы оценки инновационных проектов.
56. Какие методы определения называют измерительными.
57. Производство продуктов функционального питания из молока и молочных продуктов
58. Производство продуктов функционального питания из муки
59. Основные категории физиологически функциональных ингредиентов. Биологическая роль и способы их получения.
60. Определите перспективы развития инновационной деятельности в РФ.
61. Охарактеризуйте показатели, применяемые для оценки привлекательности инвестиций в инновации.
62. История возникновения и эволюция представлений о питании человека и функциональном питании.
63. Сущность и классификация спектральных методов анализа.
64. Инновации в способах модификации пищевого сырья
65. Какие методы применяют для исследования состава и количества липидов в пищевых продуктах.
66. Какие методы называются биологическими.
67. Что такое экспертный метод. Приведите примеры.
68. Раскройте содержание классов технологий, определяющих мировое экономическое развитие.
69. Определите свойства инновации.
70. Классификация углеводов. Методы определения, их сущность.
71. Раскройте тенденции инновационного развития факторов производства.
72. Раскройте последовательность проведения поиска и отбор идей новых товаров (работ, услуг).

2.5. Процедура оценивания и критерии оценки ответа студента на ГЭ

Процедура и критерии выставления оценки по вопросам задания.

Государственный экзамен по направлению "Технология продукции и организация общественного питания" проводится в устной форме по билетам, включающим

три теоретических вопроса. Члены ГЭК могут задать студенту дополнительные вопросы по теме билета.

Ответы на каждый вопрос билета и дополнительные вопросы членов ГЭК оцениваются по 5-ти бальной шкале. Каждый член комиссии в оценочном листе фиксирует свои оценки за ответ студента на каждый вопрос билета и дополнительные вопросы. Общая оценка ответа студента определяется как среднее арифметическое из трех оценок с округлением до целого.

По завершении итогового государственного экзамена экзаменационная комиссия на закрытом заседании обсуждает содержание ответов каждого студента и выставляет ему итоговую оценку. В случае расхождения мнения членов экзаменационной комиссии, решение принимается на закрытом заседании простым большинством голосов; при равном числе голосов голос председателя является решающим. Результаты сдачи государственного экзамена оформляются протоколом и в этот же день объявляются студентам.

При оценке ответа на итоговом государственном экзамене учитывается:

- содержание ответов (соответствие вопросу, полнота, точность, подробность, логика изложения);
- владение профессиональной терминологией;
- самостоятельность мышления, навыки анализа, аргументации, формулировки и обоснования выводов;
- способность применять теоретические знания при решении профессиональных задач.

Процедура выставления итоговой оценки.

Оценка «отлично» выставляется

выпускник дал полные и обоснованные ответы на все вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы, показал свободное владение теоретическим материалом, владение профессиональной терминологией, продемонстрировал способность анализировать различные теоретические подходы, аргументировать собственную точку зрения, приводить примеры использования теоретических положений в практической деятельности.

Оценка «хорошо» выставляется

выпускник дал достаточно полные и аргументированные ответы на вопросы экзаменационного билета и ответил на большинство дополнительных вопросов, показал хорошее владение теоретическим материалом, использование профессиональной терминологии, продемонстрировал способность анализировать различные теоретические подходы, но затрудняется в подборе примеров использования теоретических положений в практической деятельности.

Оценка «удовлетворительно» выставляется

выпускник дал краткие ответы на вопросы экзаменационного билета, испытывал затруднение при ответах на дополнительные вопросы, допустил ряд незначительных ошибок в использовании профессиональной терминологии,

испытывает трудности при анализе различных теоретических подходов и подборе примеров использования теоретических положений в практической деятельности.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется

выпускник дал схематичные и фрагментарные ответы на вопросы экзаменационного билета, не ответил на дополнительные вопросы, допустил существенные ошибки при изложении теоретического материала, не владеет или слабо владеет профессиональной терминологией, не может аргументировать свою точку зрения, привести примеры практического применения теоретических знаний.

2.6. Учебно-методическое и информационное обеспечение ГЭ

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Технология продукции общественного питания Текст Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 349, [2] с. ил.

2. Арет, В. А. Физико-механические свойства сырья и готовой продукции Текст учеб. пособие для вузов по направлению 260100 (552400) "Технология продуктов питания" и по направлению подгот. дипломир. специалиста 260600 (655800) "Пищевая инженерия" В. А. Арет, Б. Л. Николаев, Л. К. Николаев. - СПб.: ГИОРД, 2009. - 442, [1] с. ил. 24 см.

3. Наумова, Н. Л. Современные методы исследования качества продовольственного сырья и продуктов питания Текст учеб. пособие по специальности 260100 "Технология продуктов питания" и др. специальностям Н. Л. Наумова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Фак. Пищевые технологии, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2012. - 96, [2] с. ил. электрон. версия

4. Технология продукции общественного питания Текст учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и направления подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" А. И. Мглинец и др.; под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 735 с. ил., табл. 21 см

б) дополнительная литература:

1. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров : с основами нутрициологии Текст учебник для бакалавров и магистров вузов по направлению 38.03.07 "Товароведение" В. М. Позняковский. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 269, [1] с.

2. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов Текст учеб. для вузов по специальностям "Стандартизация и сертификация", "Управление качеством"; по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 451, [1] с.

3. Дроздова, Т. М. Физиология питания Текст учеб. для вузов по направлению 655700 (260500) "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 348, [2] с. ил.

4. Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки Текст учебник для вузов по направлениям 19.03.04 и 19.04.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" В. М. Позняковский, О. В. Чугунова, М. Ю. Тамова ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 141, [1] с.

5. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания Текст учебник для вузов по направлению 27.03.02 "Упр. качеством" и др. И. В. Сурков и др.; под ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2016. - 334, [1] с. ил.

6. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания Текст справочник Т. Н. Иванова, В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, А. И. Окара. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство

в) методические материалы для подготовки к государственному экзамену:

1. Государственная итоговая аттестация магистров по направлению "Технология продукции и организация общественного питания": методические указания / состав. А.Д. Тошев, А.А. Руциц

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Ершов, В.Д. Технология и организация производства продуктов питания: Словарь основных терминов и понятий. [Электронный ресурс] : слов. / В.Д. Ершов, Е.И. Корчагина. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2016. — 80 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/91633
2	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система	Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учеб. пособие. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.А. Маюрникова [и др.]. —

3. Выпускная квалификационная работа (ВКР)

3.1. Вид ВКР

выпускная квалификационная работа магистра

3.2. Требования к содержанию, объему и структуре ВКР

ВКР представляет собой самостоятельно выполненную научную работу, демонстрирующую уровень подготовленности обучающегося к самостоятельной профессиональной деятельности.

ВКР магистра выполняется в форме научной работы. Содержание ВКР магистра должно представлять собой новый материал, включающий описание новых фактов, явлений, закономерностей, или обобщение ранее известных положений с других научных позиций или в новом аспекте. Основными требованиями к ВКР являются:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- краткость и точность формулировок, исключающая возможность неоднозначного их толкования;
- конкретность изложения результатов экспериментальных исследований, их анализа и теоретических положений;
- обоснованность выводов, рекомендаций и предложений.

Общий объем ВКР должен составлять 90-100 страниц (без учета приложений) машинописного текста формата А4, сброшюрованных в папку.

ВКР магистра обязательно должна включать следующие элементы:

- титульный лист
- задание на ВКР
- реферат ВКР;
- пояснительную записку
- графические материалы (при необходимости).

Титульный лист является первой страницей ВКР и должен содержать:

- наименование вышестоящей организации - Министерство науки и высшего образования РФ;
- наименование вуза - Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет);
- наименование института и выпускающей кафедры;
- гриф утверждения, состоящий из слов "ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ", подписи заведующего выпускающей кафедрой (с расшифровкой) и даты;
- название темы работы (без кавычек, строчными буквами с первой прописной буквы);
- гриф "ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ";
- обозначение ВКР, состоящее из аббревиатуры университета, кода направления, года выполнения работы, последних трех цифр номера студенческого билета и аббревиатуры ПЗ ВКР (НИР);
- сведения о руководителе ВКР, состоящие из слов "Руководитель работы", ученая

степень, должность и И.О.Ф. руководителя;

- сведения об авторе работы, состоящие из слов "Автор работы", студент группы, номера группы и И.О.Ф. студента;
- сведения о нормоконтролере, состоящие из слов "Нормоконтролер", должность, И.О.Ф.;
- город и год выполнения работы в одной строке.

Задание является вторым листом ВКР и должно содержать следующие основные реквизиты:

- наименование вышестоящей организации - министерство науки и высшего образования РФ;
- наименование вуза - Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет);
- наименование института и выпускающей кафедры;
- гриф утверждения, состоящий из слов "УТВЕРЖДАЮ", подписи заведующего выпускающей кафедрой (с расшифровкой) и даты;
- наименование работы, состоящее из слов "Задание на выпускную квалификационную работу студента";
- фамилия, имя, отчество студента полностью;
- номер учебной группы;
- наименование темы ВКР, с указанием даты и номера приказа о ее утверждении;
- плановый срок сдачи студентом готовой работы;
- исходные данные к работе;
- содержание пояснительной записки;
- перечень графического материала с указанием количества листов формата А1;
- календарный план выполнения работы с указанием сроков выполнения отдельных разделов работы;
- подписи и даты выдачи задания руководителем работы, подписи и даты получения задания студентом.

Реферат помещается после задания на ВКР. Реферат имеет основную надпись, включающую слово "РЕФЕРАТ", Ф.И.О. автора работы, наименование темы работы, место выполнения работы, год, количество страниц, иллюстраций и таблиц, количество библиографических источников, приложений и листов графической части. Текст реферата должен содержать характеристику основной темы работы, цель и задачи работы, результаты работы и новизну, в сравнении с родственными по тематике работами.

Пояснительная записка ВКР включает оглавление, введение, разделы работы, заключение, библиографический список и приложения.

Оглавление работы помещается после реферата и содержит номера и наименование разделов и подразделов работы с указанием соответствующих страниц, перечень приложений и другой документации, относящейся к ВКР.

Во введении ставится цель, задачи работы, обосновывается актуальность, научная новизна и практическая значимость выбранной тематики.

Перечень разделов ВКР определяется заданием на ВКР. Требования к оформлению разделов ВКР приведены в методических указаниях "Государственная итоговая аттестация: программа и методические указания для студентов направления "Технология продукции и организация общественного питания" / сост. А.А. Рущиц, А.Д. Тошев. - Челябинск, ИЦ ЮУрГУ. - 2016.

Заключение к ВКР должно содержать основные результаты работы и выводы, соответствующие поставленной цели и задачам работы.

Библиографический список содержит сведения о информационных источниках (нормативно-технических, литературных, электронных и т.п.), использованных при выполнении ВКР. Библиографический список оформляется в виде списка и размещается после заключения по работе перед приложениями. Библиографический список составляется в алфавитном порядке. Источники на иностранном языке помещаются в конце списка. Нумерация источников осуществляется арабскими цифрами и печатаются с абзацного отступа. Оформление библиографического списка производится на основании ГОСТ 7.1-2003. На все источники библиографического списка в тексте работы должны быть сделаны ссылки. Ссылки указываются в квадратных скобках.

В приложения можно включать материалы связанные с выполнением ВКР, которые по какой-либо причине не могли быть включены в основную часть работы.

Например промежуточные расчеты, акты производственных испытаний, описание аппаратов и оборудования и др. Каждое приложение начинается с новой страницы и обозначаются заглавными буквами русского алфавита. Наверху посередине страницы указывается слово "ПРИЛОЖЕНИЕ" и его буквенное обозначение. Строкой ниже записывается название приложения с прописной буквы. Продолжение приложения печатается на другой странице вверху справа "Продолжение приложения А".

Примерное содержание ВКР магистра:

Введение

1. Теоретический раздел (обзор литературы)

1.1 Анализ ассортимента и технологии разрабатываемых блюд или изделий

1.2 Факторы, формирующие качество продукции

1.3 Пути повышения качества продукции

2. Объекты и методы исследования

3. Экспериментальный раздел

3.1 Разработка модели исследуемого объекта

3.2 Исследование основных показателей качества объекта исследования

Выводы и предложения (рекомендации)

Заключение

Библиографический список

Приложения (при необходимости).

Графическая часть работы может включать:

- технологическую схему производства продукции;
- технико-технологическую карту на разработанное блюдо или изделие;
- калькуляционную карту на разработанное изделие;
- результаты исследования потребительских свойств разработанной продукции;
- показатели безопасности разработанной продукции;
- фотографии, рисунки, схемы, имеющие отношение к теме ВКР.

3.3. Порядок выполнения ВКР

Перечень тем выпускных квалификационных работ разрабатывается кафедрой и утверждается директором института. Информация о перечне утвержденных тем доводится до сведения обучающихся не позднее чем за 6 месяцев до даты начала итоговой государственной аттестации путем размещения их на информационном

стенде кафедры. Обучающийся имеет право выбрать тему ВКР из числа тем, предложенных кафедрой, либо по письменному заявлению предложить свою тему, представив при этом соответствующее обоснование целесообразности разработки данной темы и ее практического применения в области производства продуктов питания. Кафедра в 10-дневный срок рассматривает заявление студента и принимает решение о принятии или отклонении предложенной темы.

После выбора обучающимся темы ВКР издается приказ ректора университета, в котором по представлению кафедры за каждым обучающимся закрепляется руководитель ВКР и, при необходимости, консультант из числа преподавателей, научных и инженерно-технических работников Университета или ведущих специалистов профильных сторонних организаций.

Примерная тематика ВКР магистров:

- Разработка инновационных технологий производства обогащенных продуктов питания.
- Совершенствование технологии и рецептур блюд и кулинарных изделий.
- Использование инновационных технологий обработки для повышения качества продуктов питания.
- Разработка продуктов питания функционального назначения (по группам блюд и изделий).
- Использование нетрадиционных методов воздействия на сырье и полуфабрикаты в производстве пищевых продуктов.
- Инновационные технологии в разработке продуктов питания для специализированных групп населения.

3.4. Методические рекомендации по выполнению ВКР

Подготовка ВКР магистра осуществляется в течение всего периода обучения в магистратуре в рамках научно-исследовательской работы, практик и теоретических дисциплин. Работа над ВКР магистра включает выбор направления исследования, планирование и организацию научно-исследовательской работы в рамках выбранного направления, выполнение требований по оформлению отчетной документации при подготовке научных работ. Руководители ВКР магистров назначаются из числа сотрудников кафедры, имеющих ученую степень кандидата или доктора наук, а также работники производства, имеющие большой практический опыт. Руководитель ВКР осуществляет консультирование не реже 1 раза в неделю. Рекомендуется придерживаться следующего порядка подготовки разделов ВКР:

- определение цели и задач работы;
- разработка модели исследуемого продукта или блюда;
- проведение экспериментальных исследований потребительских свойств разрабатываемого продукта;
- разработка практических рекомендаций по производству продукта;
- апробация продукта
- оформление введения и заключения к работе
- оформление работы

При выполнении соответствующих разделов ВКР необходимо соблюдать календарный график, представленный в задании на ВКР.

3.5. Порядок подготовки к процедуре защиты ВКР

К защите ВКР допускаются студенты успешно сдавшие итоговый государственный экзамен.

Полностью оформленная ВКР с графическим материалом, подписанная студентом, представляется на проверку руководителю. В случае обнаружения недочетов работа возвращается студенту для доработки. Руководитель ВКР представляет письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР. Отзыв руководителя должен содержать характеристику работы обучающегося (степень самостоятельности, проявленную учащимся при выполнении ВКР, умение организовать свой труд, соблюдение календарного графика), достоинства и недостатки работы, информацию об объеме заимствований, определенную с использованием системы "Антиплагиат". Рекомендуемый уровень оригинальности работ составляет не менее 70%. В заключении указывается степень освоения обучающимся основной образовательной программы, оценка работы и рекомендация о присвоении соответствующей квалификации. Выпускающая кафедра обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом руководителя не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты ВКР путем фиксации его подписи на отзыве.

после устранения всех замечаний готовая работа и графический материал подписывается руководителем (на титульном листе, на листе задания на ВКР, на штампах графического материала).

Подписанная работа вместе с отзывом руководителя передается на нормоконтроль. Нормоконтролер проверяет работу и графический материал на соответствие требованиям стандарта оформления. В случае обнаружения недочетов работа возвращается студенту для их исправления. После устранения замечаний нормоконтролер подписывает титульный лист и задание на работу и графические материалы и возвращает студенту.

Полностью оформленная ВКР, со всем графическим материалом и отзывом руководителя сдается на подпись заведующему кафедрой для получения допуска к защите не позднее чем за 10 календарных дней до дня защиты. Конкретные сроки сдачи работы определяются графиком государственной итоговой аттестации и приказом ректора и прописаны в задании на ВКР.

ВКР магистров подлежат рецензированию. Заведующий кафедрой после подписания работы выдает направление на рецензию. На рецензирование представляется пояснительная записка и все графические материалы (при наличии) по работе. Рецензентами могут быть специалисты и научно-педагогические работники Университета, не работающие на кафедре, а также специалисты предприятий и организаций заказчиков кадров, соответствующего профиля. Сфера профессиональной деятельности рецензентов должна соответствовать направлению подготовки обучающихся. Рецензент проводит анализ ВКР и представляет на кафедру письменную рецензию на работу. В рецензии должна быть отражена актуальность работы, степень соответствия ее направлению подготовки, степень проработанности материала, последовательность и логичность выводов. Рецензент выставляет оценку работы по пятибалльной шкале (от 2 – неудовлетворительно до 5 – отлично). Подпись рецензента на бланке рецензии обязательно заверяется кадровой службой организации, в которой он работает. Рецензент также подписывает титульный лист работы и задание на ВКР. После прохождения процедуры рецензирования никаких исправлений в работе не допускается. Кафедра обеспечивает ознакомление обучающегося с рецензией не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты им ВКР посредством фиксации его подписи на

рецензии.

Работы не прошедшие процедуру подписания у руководителя, нормоконтролера, заведующего кафедрой и рецензента к защите не допускаются.

3.6. Процедура защиты ВКР

Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) проводится в соответствии с положением о государственной итоговой аттестации обучающихся в ЮУрГУ, утвержденном приказом ректора от 16.08.2017 №308.

Защита выпускных квалификационных работ проводится в сроки, установленные графиком учебного процесса.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственных экзаменационных комиссий с участием не менее двух третей ее членов. В состав ГЭК входят председатель комиссии и не менее 4 членов комиссии.

Членами ГЭК могут быть ведущие специалисты - представители работодателей в области производства продуктов питания и преподаватели и/или научные сотрудники Университета, других вузов и организаций, имеющие ученую степень.

Доля лиц, являющихся ведущими специалистами - представителями работодателей (включая председателя ГЭК) должна составлять не менее 50% в общем числе лиц ГЭК. Персональный состав ГЭК утверждается приказом ректора.

В начале процедуры защиты ВКР секретарь ГЭК представляет студента, объявляет тему работы, зачитывает отзыв руководителя и рецензию на работу и передает председателю ГЭК пояснительную записку и все необходимые документы, после чего студент получает слово для доклада. На доклад отводится не более 10 минут. По завершению доклада члены ГЭК имеют возможность задать вопросы студенту по теме ВКР. Вопросы членов ГЭК и ответы студента записываются секретарем в протокол. Студенту предоставляется возможность ответить на замечания руководителя и рецензента.

Члены ГЭК в процессе защиты на основании представленных материалов и устного сообщения автора дают предварительную оценку выпускной работы. Замечания членов ГЭК по каждой работе оформляются в виде документа с внесенными в них критериями соответствия, которые оцениваются членами ГЭК по системе: «соответствует»/«не соответствует».

Решение об оценке ВКР принимается большинством голосов открытым голосованием. Если голоса присутствующих членов ГЭК разделились поровну, решающим является голос председателя ГЭК. Результаты защиты ВКР объявляются студентам в тот же день после оформления протокола ГЭК.

По положительным результатам защиты выпускных работ ГЭК принимает решение о присвоении обучающимся соответствующей квалификации и выдаче диплома о высшем образовании государственного образца.

Обучающиеся не прошедшие процедуры защиты ВКР в связи с неявкой 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, признаваемых Университетом уважительными) вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения государственной итоговой аттестации путем подачи заявления на перенос срока прохождения государственной итоговой аттестации, оформляемого приказом ректора Университета. Обучающийся должен представить документы, подтверждающие уважительность причины его отсутствия.

Обучающиеся не прошедшие процедуру защиты ВКР в связи с неявкой по неуважительной причине или в связи с получением оценки "неудовлетворительно" отчисляются из Университета с выдачей справки об обучении установленного образца 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 5 лет после срока проведения государственной итоговой аттестации, которая им не пройдена.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения защиты ВКР и/или несогласии с результатами защиты ВКР. Порядок подачи и рассмотрения апелляций определяется положением "О государственной итоговой аттестации обучающихся в ЮУрГУ", утвержденном приказом ректора от 16.08.2017 №308.

3.7. Паспорт фонда оценочных средств защиты ВКР

Компетенции, освоение которых проверяется при защите ВКР	Показатели	Критерии оценивания	Шкала оценивания
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	Уровень теоретической проработки проблемы	<ul style="list-style-type: none"> - качество и полнота проведенного обзора научной литературы; - степень обоснования актуальности и практической значимости работы; - наличие аргументированных и обоснованных выводов 	<p>«Отлично»: баллов: в работе проведен сопоставительный анализ научной и технической литературы по теме ВКР, имеются ссылки на зарубежные источники литературы, сформулированные цель и задачи работы соответствуют теме ВКР, все положения рассматриваемые в работе имеют четкую аргументацию и обоснование в соответствии с современными взглядами на рассматриваемую проблему, при защите студент показывает свободное владение материалом, легко отвечает на все вопросы;</p> <p>«Хорошо»: в работе проведен анализ отечественной научной и технической литературы по теме ВКР, нет ссылок на иностранные источники литературы, сформулированные цель и задачи работы</p>

		<p>соответствуют теме ВКР, все положения рассматриваемые в работе имеют четкую аргументацию и обоснование в соответствии с современными взглядами на рассматриваемую проблему, при защите студент показывает хорошее владение материалом, но при ответе на вопросы испытывает незначительные затруднения;</p> <p>«Удовлетворительно»: теоретический анализ литературных источников имеет описательный характер, отсутствуют ссылки на иностранные источники литературы, количество источников недостаточное, сформулированные цель и задачи работы не вполне соответствуют тематике работы, не все положения, рассматриваемые в работе, имеют четкую аргументацию и обоснование, при защите студент показывает слабые знания материала, затрудняется ответить на вопросы;</p> <p>«Неудовлетворительно»: в работе не представлен анализ научной литературы, теоретические сведения имеют в основном конспективный характер, отсутствуют ссылки на иностранные источники литературы, цель и задачи работы не соответствуют теме ВКР, рассматриваемые в работе положения не имеют четкой аргументации и обоснования, при защите студент не может объяснить полученные результаты, затрудняется ответить на вопросы</p>
--	--	---

<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>Соответствие требованиям к объему и оформлению, структуре и содержанию работы</p>	<p>– соблюдение требований к объему и оформлению работы; – соответствие структуры и содержания работы целям и задачам</p>	<p>«Отлично»: работа полностью соответствует требованиям к оформлению и объему, структура работы соответствует заданию, содержание работы полностью раскрывает поставленные цели и задачи; «Хорошо»: оформление работы в основном соответствует требованиям, есть незначительные неточности, объем работы соответствует требованиям, структура работы соответствует заданию, содержание работы в основном раскрывает поставленные цели и задачи. «Удовлетворительно»: объем работы соответствует требованиям, но при оформлении допущены существенные ошибки, содержание работы соответствует заданию, поставленные цели и задачи в работе раскрыты не полностью. «Неудовлетворительно»: работа не соответствует требованиям по оформлению и объему, структура работы не соответствует заданию, содержание работы не раскрывает поставленные цели и задачи.</p>
<p>УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p>	<p>Уровень апробации работы и публикаций</p>	<p>– количество и уровень публикаций по теме ВКР; – степень внедрения результатов работы.</p>	<p>«Отлично»: студент имеет 2 и более публикации, результаты работы опубликованы в ведущих рецензируемых журналах, или имеются публикации на иностранном языке в журналах, входящих в базы SCOPUS или Web of Science, в работе представлены акты внедрения результатов в производство, имеется</p>

			<p>заявка на изобретение; «Хорошо»: студент имеет не более 2-х публикаций, не все результаты работы опубликованы в ведущих рецензируемых журналах, нет публикаций на иностранных языках, в работе представлены акты внедрения результатов в производство, нет заявки на изобретение; «Удовлетворительно»: студент имеет не более 2-х публикаций, опубликованных в журналах не входящих в список ВАК, нет публикаций на иностранном языке, представлены акты внедрения результатов в производство, нет заявки на изобретение; «Неудовлетворительно»: результаты работы не опубликованы, нет актов внедрения результатов в производство, нет заявки на изобретение.</p>
<p>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>Соответствие требованиям к объему и оформлению, структуре и содержанию работы</p>	<p>– соблюдение требований к объему и оформлению работы; – соответствие структуры и содержания работы целям и задачам</p>	<p>«Отлично»: работа полностью соответствует требованиям к оформлению и объему, структура работы соответствует заданию, содержание работы полностью раскрывает поставленные цели и задачи; «Хорошо»: оформление работы в основном соответствует требованиям, есть незначительные неточности, объем работы соответствует требованиям, структура работы соответствует заданию, содержание работы в основном раскрывает поставленные цели и задачи. «Удовлетворительно»: объем работы соответствует</p>

			<p>требованиям, но при оформлении допущены существенные ошибки, содержание работы соответствует заданию, поставленные цели и задачи в работе раскрыты не полностью.</p> <p>«Неудовлетворительно»: работа не соответствует требованиям по оформлению и объему, структура работы не соответствует заданию, содержание работы не раскрывает поставленные цели и задачи.</p>
<p>ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</p>	<p>Качество и объем экспериментальных исследований</p>	<p>– соответствие методов исследований целям и задачам ВКР; – полнота проведенных экспериментальных исследований; – качество обработки и представления результатов экспериментов</p>	<p>«Отлично»: экспериментальная часть работы выполнена на высоком научном уровне, представлена математическая обработка результатов эксперимента, исследования проведены с использованием современных методов, содержание экспериментов соответствует цели и задачам работы, при защите студент показывает отличное знание методик исследования, уверенно объясняет результаты экспериментов.</p> <p>«Хорошо»: экспериментальная часть работы выполнена на хорошем научном уровне, не для всех экспериментальных исследований представлены результаты математической обработки, содержание экспериментов не вполне соответствует цели и задачам работы, некоторые эксперименты проведены с использованием устаревших методик, при защите студент показывает хорошие знания методик исследования, не всегда может объяснить полученные результаты.</p>

			<p>«Удовлетворительно»: экспериментальная часть работы представлена слабо, нет математической обработки результатов эксперимента, содержание экспериментов не вполне соответствует цели и задачам работы, эксперименты проведены с использованием устаревших методик, при защите студент показывает слабые знания методик исследования, не может объяснить полученные результаты.</p> <p>«Неудовлетворительно»: в работе отсутствует экспериментальная часть или содержание экспериментальной части не соответствует тематике работы, отсутствует математическая обработка результатов экспериментов, использованы устаревшие методики, студент не владеет информацией о методиках экспериментальных исследований, не может объяснить полученные результаты.</p>
<p>ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p>	<p>Уровень теоретической и научно-исследовательской проработки проблемы</p>	<p>- степень обоснования актуальности и практической значимости работы; - полнота обзора существующих отечественных и зарубежных аналогов; - наличие аргументированных и обоснованных выводов</p>	<p>«Отлично»: актуальность и практическая значимость работы обоснованы и подтверждены аналитическими и статистическими данными; представлен аргументированный анализ отечественных и зарубежных источников литературы; выводы по работе обоснованы, аргументированы и соответствуют цели и задачам работы.</p> <p>«Хорошо»: актуальность и практическая значимость работы обоснованы, но не подтверждены статистическими данными; представлен анализ</p>

			<p>отечественных и зарубежных источников литературы; выводы по работе обоснованы, аргументированы и соответствуют цели и задачам работы.</p> <p>«Удовлетворительно» актуальность и практическая значимость работы представлены без обоснования; анализ отечественных и зарубежных источников литературы носит поверхностный характер; выводы по работе имеют слабую аргументацию, не вполне соответствуют цели и задачам работы.</p> <p>«Неудовлетворительно»: актуальность и практическая значимость работы не обоснованы или не представлены; анализ отечественных и зарубежных источников литературы отсутствует; выводы по работе не сформулированы или не соответствуют цели и задачам работы.</p>
<p>ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</p>	<p>Качество и объем экспериментальных исследований и представления результатов эксперимента</p>	<p>– соответствие методов экспериментальных исследований тематике ВКР;</p> <p>– полнота проведенных экспериментальных исследований</p> <p>– качество обработки и представления результатов экспериментов</p>	<p>«Отлично»: выбор методов исследования обоснован; использованы современные методы исследования; объем экспериментальных исследований в полной мере позволяет достичь цель и решить задачи работы; использованы статистические или иные методы обработки полученных данных.</p> <p>«Хорошо»: выбор методов исследования в основном обоснован; в основном использованы современные методы исследования; объем экспериментальных исследований не в полной мере позволяет достичь цель и решить задачи работы; не все полученные</p>

			<p>данные обработаны с использованием статистических или иных методов обработки.</p> <p>«Удовлетворительно»: выбор методов исследования не обоснован; используемые методы исследования устарели; объем экспериментальных исследований не достаточен для достижения цели и решения задач работы; не все полученные данные обработаны с использованием статистических или иных методов обработки.</p> <p>«Неудовлетворительно»: выбор методов исследования не соответствует цели и задачам работы; отсутствует статистическая или иная обработка полученных данных.</p>
<p>ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания</p>	<p>Качество и объем экспериментальных исследований и представления результатов эксперимента</p>	<p>– соответствие методов экспериментальных исследований тематике ВКР;</p> <p>– полнота проведенных экспериментальных исследований</p> <p>– качество обработки и представления результатов экспериментов</p>	<p>«Отлично»: выбор методов исследования обоснован; использованы современные методы исследования; объем экспериментальных исследований в полной мере позволяет достичь цель и решить задачи работы; использованы статистические или иные методы обработки полученных данных.</p> <p>«Хорошо»: выбор методов исследования в основном обоснован; в основном использованы современные методы исследования; объем экспериментальных исследований не в полной мере позволяет достичь цель и решить задачи работы; не все полученные данные обработаны с использованием статистических или иных методов обработки.</p>

			<p>«Удовлетворительно»: выбор методов исследования не обоснован; используемые методы исследования устарели; объем экспериментальных исследований не достаточен для достижения цели и решения задач работы; не все полученные данные обработаны с использованием статистических или иных методов обработки.</p> <p>«Неудовлетворительно»: выбор методов исследования не соответствует цели и задачам работы; отсутствует статистическая или иная обработка полученных данных.</p>
<p>ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</p>	<p>Качество и объем экспериментальных исследований</p>	<p>- соответствие методов исследований целям и задачам ВКР; - полнота проведенных экспериментальных исследований; - качество обработки и представления результатов экспериментов</p>	<p>Отлично»: экспериментальная часть работы выполнена на высоком научном уровне, представлена математическая обработка результатов эксперимента, исследования проведены с использованием современных методов, содержание экспериментов соответствует цели и задачам работы, при защите студент показывает отличное знание методик исследования, уверенно объясняет результаты экспериментов.</p> <p>«Хорошо»: экспериментальная часть работы выполнена на хорошем научном уровне, не для всех экспериментальных исследований представлены результаты математической обработки, содержание экспериментов не вполне соответствует цели и задачам работы, некоторые эксперименты проведены с</p>

			<p>использованием устаревших методик, при защите студент показывает хорошие знания методик исследования, не всегда может объяснить полученные результаты.</p> <p>«Удовлетворительно»: экспериментальная часть работы представлена слабо, нет математической обработки результатов эксперимента, содержание экспериментов не вполне соответствует цели и задачам работы, эксперименты проведены с использованием устаревших методик, при защите студент показывает слабые знания методик исследования, не может объяснить полученные результаты.</p> <p>«Неудовлетворительно»: в работе отсутствует экспериментальная часть или содержание экспериментальной части не соответствует тематике работы, отсутствует математическая обработка результатов экспериментов, использованы устаревшие методики, студент не владеет информацией о методиках экспериментальных исследований, не может объяснить полученные результаты.</p>
ПК-1 Способен разрабатывать и внедрять в производство новые технологии и продукцию общественного питания	Уровень теоретической и научно-исследовательской проработки проблемы	<ul style="list-style-type: none"> - степень обоснования актуальности и практической значимости работы; - полнота обзора существующих отечественных и зарубежных аналогов; - наличие аргументированных и обоснованных выводов 	<p>«Отлично»: актуальность и практическая значимость работы обоснованы и подтверждены аналитическими и статистическими данными; представлен аргументированный анализ отечественных и зарубежных источников литературы; выводы по работе обоснованы, аргументированы и соответствуют цели и</p>

			<p>задачам работы.</p> <p>«Хорошо»: актуальность и практическая значимость работы обоснованы, но не подтверждены статистическими данными; представлен анализ отечественных и зарубежных источников литературы; выводы по работе обоснованы, аргументированы и соответствуют цели и задачам работы.</p> <p>«Удовлетворительно» актуальность и практическая значимость работы представлены без обоснования; анализ отечественных и зарубежных источников литературы носит поверхностный характер; выводы по работе имеют слабую аргументацию, не вполне соответствуют цели и задачам работы.</p> <p>«Неудовлетворительно»: актуальность и практическая значимость работы не обоснованы или не представлены; анализ отечественных и зарубежных источников литературы отсутствует; выводы по работе не сформулированы или не соответствуют цели и задачам работы.</p>
<p>ПК-2 Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания</p>	<p>Качество и объем экспериментальных исследований и представления результатов эксперимента</p>	<p>– соответствие методов экспериментальных исследований тематике ВКР;</p> <p>– полнота проведенных экспериментальных исследований</p> <p>– качество обработки и представления результатов экспериментов</p>	<p>«Отлично»: выбор методов исследования обоснован; использованы современные методы исследования; объем экспериментальных исследований в полной мере позволяет достичь цель и решить задачи работы; использованы статистические или иные методы обработки полученных данных.</p> <p>«Хорошо»: выбор методов исследования в основном обоснован; в основном использованы</p>

			<p>современные методы исследования; объем экспериментальных исследований не в полной мере позволяет достичь цель и решить задачи работы; не все полученные данные обработаны с использованием статистических или иных методов обработки.</p> <p>«Удовлетворительно»: выбор методов исследования не обоснован; используемые методы исследования устарели; объем экспериментальных исследований не достаточен для достижения цели и решения задач работы; не все полученные данные обработаны с использованием статистических или иных методов обработки.</p> <p>«Неудовлетворительно»: выбор методов исследования не соответствует цели и задачам работы; отсутствует статистическая или иная обработка полученных данных.</p>
<p>ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать стратегию развития предприятий питания</p>	<p>Уровень апробации работы и публикаций</p>	<p>– количество и уровень опубликованных работ по теме ВКР;</p> <p>– участие в выставках и научных конференциях</p>	<p>«Отлично»: по материалам ВКР опубликовано не менее двух печатных работ в рецензируемых изданиях (список ВАК, W of S, Scopus); материалы работы представлены не менее чем на одной научно-практической конференции.</p> <p>«Хорошо»: по материалам ВКР опубликовано не менее одной печатной работы в рецензируемых изданиях (список ВАК, W of S, Scopus) и/или не менее 1 печатной работы в изданиях, входящих в базу РИНЦ; материалы работы представлены не менее чем на одной научно-</p>

			<p>практической конференции.</p> <p>«Удовлетворительно»: по материалам ВКР опубликовано не менее двух печатных работ в изданиях, входящих в базу РИНЦ; материалы работы не были представлены ни на одной научно-практической конференции.</p> <p>«Неудовлетворительно»: печатные работы по материалам ВКР отсутствуют; работа не представлялась на научно-практических конференциях.</p>
--	--	--	--

3.8. Процедура оценивания уровня подготовки студента при защите ВКР

Оценка за выпускную квалификационную работу выставляется экзаменационной комиссией на основании оценок в отзывах руководителя, рецензента и оценки, полученной в ходе прохождения защиты выпускной квалификационной работы.

Оценка за выпускную квалификационную работу выставляется экзаменационной комиссией на основании оценки в отзыве руководителя, оценки в рецензии и оценки, полученной в ходе прохождения защиты выпускной квалификационной работы.

Оценка за защиту ВКР формируется на основе оценочных показателей. Члены ГЭК в оценочных листах отмечают соответствие работы оценочным показателям. Каждый показатель оценивается по шкале "отлично", "хорошо", "удовлетворительно" и "неудовлетворительно". Общая оценка определяется как среднее арифметическое из оценок в отзыве руководителя, рецензента и оценки за защиту ВКР с округлением до целого.

По завершении защиты ВКР экзаменационная комиссия на закрытом заседании обсуждает содержание ответов каждого студента и выставляет ему итоговую оценку. В случае расхождения мнения членов экзаменационной комиссии, решение принимается на закрытом заседании простым большинством голосов; при равном числе голосов голос председателя является решающим. Результаты защиты ВКР оформляются протоколом и в этот же день объявляются студентам.