Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 03.11.2026 20:44:22
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e8f00c4043156a3693d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

(ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24 » марта 2026 г.

Программа государственной итоговой (итоговой) аттестации

Направление: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация

Магистр

Форма обучения
Очная, заочная

п. Персиановский 2026 г.

Содержание

1. Общие положения ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

2. Нормативно-правовая база..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы..... **Ошибка! Закладка не определена.**

4. Порядок проведения и процедура оценивания результатов освоения образовательной программы в форме государственного экзамена

5. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения 41

1. Общие положения

Настоящая программа определяет процедуру организации и проведения в Университете государственной итоговой (итоговой) аттестации обучающихся, завершающих освоение образовательной программы, по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания, включая формы государственной итоговой (итоговой) аттестации, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственной итоговой (итоговой) аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой (итоговой) аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой (итоговой) аттестации, а также особенности проведения государственной итоговой (итоговой) аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Настоящая программа носит обязательный характер и распространяются на деятельность должностных лиц и сотрудников Университета, принимающих участие в государственной итоговой (итоговой) аттестации по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания, а также обучающихся, проходящих государственную итоговую (итоговую) аттестацию по данной основной профессиональной образовательной программе.

2. Нормативно-правовая база

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028;

– Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП);

– иные нормативно-правовые документы ФГБОУ ВО Донской ГАУ.

3. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания закрепляет за государственной итоговой (итоговой) аттестацией завершение формирования следующих компетенций:

- универсальные компетенции:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

- общепрофессиональные компетенции:

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника

Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания
Организация научно- исследовательской работы	ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

Профессиональные компетенции:

- ПК-1. Способен анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания.

- ПК-2. Способен создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.

Индикаторы достижения компетенций

Код и наименование универсальной компетенции выпускника	**Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции**
Универсальные компетенции	
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода УК-1.2. Вырабатывает стратегию действий по решению проблемных ситуаций
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Планирует и организовывает разработку проекта УК-2.2. Реализует проект
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды,вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Организует и руководит работой команды УК-3.2. Вырабатывает командную стратегию для достижения поставленной цели
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на ино-	УК-4.1. Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия на русском языке

странном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.2. Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия на иностранном(ых) языке(ах)
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Анализирует разнообразие культур УК-5.2. Учитывает разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Определяет и реализует приоритеты собственной деятельности УК-6.2. Использует способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки
Общепрофессиональные компетенции	
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию,инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1. разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия ОПК-1.2. разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1. разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства ОПК-2.2 разрабатывает мероприятия по совершенствованию производства продукции различного назначения
3. ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1. оценивает риски использования современных методов и разработки новых технологических решений ОПК-3.2. управляет качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений
4. ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1. использует методы моделирования продуктов ОПК-4.2. использует методы проектирования технологических процессов производства продукции питания
5. ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1. использует научные знания для решения организационно-технологических задач ОПК-5.2. использует навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

4. Порядок проведения и процедура оценивания результатов освоения образовательной программы в форме государственного экзамена

Государственная итоговая (итоговая) аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта или образовательного стандарта. К государственной итоговой (итоговой) аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования. Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой (итоговой) аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи. Не допускается взимание платы с обучающихся за прохождение государственной итоговой (итоговой) аттестации.

Государственная итоговая (итоговая) аттестация обучающихся организаций проводится в форме:

государственного экзамена;

защиты выпускной квалификационной работы (далее вместе - государственные аттестационные испытания).

Государственный экзамен проводится по одной или нескольким дисциплинам и (или) модулям образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников. Государственный экзамен проводится устно или письменно.

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

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

Для проведения государственной итоговой (итоговой) аттестации и проведения апелляций по результатам государственной итоговой (итоговой) аттестации в организации создаются государственные экзаменационные комиссии и апелляционные комиссии (далее вместе - комиссии). Комиссии действуют в течение календарного года. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается из числа лиц, не работающих в данной организации, имеющих ученую степень доктора наук и (или) ученое

звание профессора либо являющихся ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности. Председатели комиссий организуют и контролируют деятельность комиссий, обеспечивают единство требований, предъявляемых к обучающимся при проведении государственной итоговой (итоговой) аттестации. В состав государственной экзаменационной комиссии включаются не менее 4 человек, из которых не менее 2 человек являются ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности (далее - специалисты), остальные - лицами, относящимися к профессорско-преподавательскому составу данной организации, и (или) иных организаций и (или) научными работниками данной организации и (или) иных организаций, имеющими ученое звание и (или) ученую степень. На период проведения государственной итоговой (итоговой) аттестации для обеспечения работы государственной экзаменационной комиссии из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации, научных работников или административных работников организации председателем государственной экзаменационной комиссии назначается ее секретарь. Секретарь государственной экзаменационной комиссии не является ее членом. Секретарь государственной экзаменационной комиссии 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, а в случае их отсутствия - заместителями председателей комиссий. Решения комиссий принимаются простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании. При равном числе голосов председательствующий обладает правом решающего голоса. Решения, принятые комиссиями, оформляются протоколами.

В протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии по приему государственного аттестационного испытания отражаются перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения членов государственной экзаменационной 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 комиссий подписываются председательствующими. Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии

также подписывается секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Протоколы заседаний комиссий сшиваются в книги и хранятся в архиве университета.

Перед государственным экзаменом проводится консультирование обучающихся по вопросам, включенным в программу государственного экзамена (далее - предэкзаменационная консультация).

Не позднее, чем за 30 календарных дней до дня проведения первого государственного аттестационного испытания приказом ректора утверждается расписание государственных аттестационных испытаний (далее - расписание), в котором указываются даты, время и место проведения государственных аттестационных испытаний и предэкзаменационных консультаций. Данный приказ доводится до сведения обучающихся, членов государственных экзаменационных комиссий и апелляционных комиссий, секретарей государственных экзаменационных комиссий, руководителей и консультантов выпускных квалификационных работ.

При формировании расписания устанавливается перерыв между государственными аттестационными испытаниями продолжительностью не менее 7 календарных дней.

Результаты государственного аттестационного испытания, проводимого в устной форме, объявляются в день его проведения, результаты государственного аттестационного испытания, проводимого в письменной форме, - на следующий рабочий день после дня его проведения

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой (итоговой) аттестации в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание 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), вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения государственной итоговой (итоговой) аттестации. Обучающийся, не прошедший одно государственное аттестационное испытание по уважительной причине, допускается к сдаче следующего государственного аттестационного испытания (при его наличии).

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

При проведении государственной итоговой (итоговой) аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение государственной итоговой (итоговой) аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой (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 членами государственной экзаменационной комиссии);

пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой (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 по вопросам проведения государственной итоговой (итоговой) аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме

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

продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;

продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

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 государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

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:

задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания 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 государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой (итоговой) аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и

состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации).

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой (итоговой) аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации).

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласии с результатами государственного экзамена.

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

Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, а также письменные ответы обучающегося (при их наличии) (для рассмотрения апелляции по проведению государственного экзамена) либо выпускную

квалификационную работу, отзыв и рецензию (рецензии) (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию.

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.

5. Типовые контрольные задания для оценки результатов освоения образовательной программы в форме государственного экзамена

Вопросы к итоговому государственному экзамену по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

1. Методология и методы научного исследования
2. Сущность понятия «научное исследование»
3. Общие и специальные методы научных исследований
4. Основные общенаучные методы исследований
5. Системный метод научных исследований
6. Понятия «модель» и «моделирование» в научном исследовании
7. Методика проведения научного исследования
8. Планирование научно-исследовательской работы
9. Источники научной информации и их классификация
10. Поиск научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по технологии общественного питания.
11. Методологические принципы разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом
12. Обоснование предпочтительных биологических и технологических параметров для производства продукции из мяса повышенной биологической и пищевой ценности.
13. Компьютерное моделирование пищевых продуктов с использованием функции желательности.
14. Моделирование продуктов лечебно-профилактического назначения на основе животноводческого сырья.
15. Моделирование продуктов специального назначения на основе животноводческого сырья.
16. Методологические принципы процесса проектирования продуктов питания с заданными свойствами
17. Основные принципы создания продуктов питания нового поколения
18. Задачи производства продуктов питания заданного химического состава
19. Особенности технологии изготовления продуктов питания с заданным составом
20. Алгоритм моделирования характеристик рецептурных смесей пищевых продуктов

21. Методологические походы к проектированию рецептур многокомпонентных продуктов питания.
22. Алгоритм разработки рецептурной смеси продуктов питания с учетом взаимодействия компонентов
23. Прогнозирование рецептур и технологий при разработке продуктов питания заданного химического состава
24. Показатели комплексной оценки качества продуктов питания с заданными составом и свойствами
25. Физиологические нормы потребления основных пищевых веществ
26. Медико-биологические требования, предъявляемые к продуктам питания
27. Принципы построения математических моделей рецептур пищевых продуктов нового поколения
28. Рекомендации к проектированию рецептурного состава продукции общественного питания.
29. Критерии медико-биологических требований при проектирование продуктов питания.
30. Основные стадии методологии математического моделирования сложной технологической системы.
31. Классификация современных продуктов питания. Современные направления в развитии принципов питания.
32. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ.
33. Назовите категории компонентов функционального питания.
34. Как осуществляется контроль показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции.
35. Инфраструктура управления предприятием общественного питания.
36. Структуры управления предприятием общественного питания.
37. Саморазвитие и самосовершенствование как акмеологические методы.
38. Типовое задание. Перечислите основные документы, затрагивающие тему безопасности пищевых продуктов.
39. Типовое задание. Приведите классификацию биологически активных веществ.
40. Типовое задание. Назовите нормативные документы, регулирующие производство и реализацию БАД.
41. Проведение публичного выступления: основные этапы подготовки, композиция речи, эффективные приёмы взаимодействия с аудиторией.
42. Понятие культуры, сущность культуры питания. Наука о питании.
43. Роль питания. Назначение и состав пищи. Современные проблемы питания
44. Основные термины и понятия рационального питания.
45. Физиология пищеварения. Функции пищеварительной системы. Усвояемость пищи и пищевых веществ. Строение желудочно-кишечного тракта.
46. Физиологические механизмы переваривания пищи и ассимиляции нутриентов. Патогенетические механизмы формирования синдрома мальабсорбции. Концепция А.М. Уголева.
47. Физиологическая потребность организма в энергии и пищевых веществах. Суточная потребность в энергии.
48. Компоненты питания. Незаменимые и заменимые факторы питания. Общая характеристика. Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов питания.
49. Сбалансированность рациона по белковому составу. Оценка биологической ценности белка.

50. Оптимальное соотношение белковых компонентов в рационе питания. Характеристика белков растительного и животного происхождения. Химический состав и основные виды белков.
51. Роль жиров в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей. Суточная потребность взрослого человека в жирах. Оптимальное соотношение жировых компонентов в рационе питания.
52. Роль углеводов в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей. Суточная потребность взрослого человека в углеводах.
53. Влияние технологической обработки на пищевую и биологическую ценность продуктов питания.
54. Роль холестерина в питании человека.
55. Современные научные теории и концепции питания. Концепция сбалансированного и функционального питания.
56. Молочное питание и непереносимость молока. Питание новорожденных.
57. Культура питания здорового человека. Режим питания. Оптимизация питания населения.
58. Сущность, особенности и функции лечебного питания. Принципы построения диет.
59. Роль витаминов в питании человека. Основные группы витаминов. Суточная потребность взрослого человека в витаминах. Оптимальное соотношение витаминов в рационе питания
60. Роль минеральных веществ в питании человека. Основные группы минеральных веществ. Суточная потребность взрослого человека в минеральных веществах. Оптимальное соотношение минеральных веществ в рационе питания
61. Роль воды в питании человека. Суточная потребность взрослого человека в воде. Водно-солевой режим.
62. Особенности национальной кухни в разных странах: краткая характеристика.
63. Религия и питание: пищевые запреты и другие предписания, касающиеся питания в христианстве, в исламе, иудаизме и буддизме.
64. Организация застолья: правила расстановки мебели, формы столов, правила рассаживания гостей
65. Столовое белье, столовая посуда и приборы: виды и назначение. Сервировка стола. Виды сервировки. Основные правила сервировки стола
66. Что представляют собой качество продукции?
67. Какие причины обуславливают необходимость повышения и обеспечения качества продукции?
68. В чем заключается значение УК на современном этапе?
69. Проанализируйте соотношение таких категорий, как качество, ценность стоимость.
70. Методы моделирования продуктов с заданным составом и свойствами
71. Значение микроорганизмов как объектов биотехнологических производств.
72. Общая характеристика производства продукции общественного питания. Технологические схемы.
73. Стадии производства продукции общественного питания.
74. Методы исследований свойств сырья и готовой продукции в процессе производства
75. Проектирование систем управления качеством на предприятии.
76. Управление качеством в процессе проектирования и разработок
77. Управление качеством в процессе закупок.

78. Основные типы ошибок в управленческой деятельности, увеличивающих неопределенности при разработке и принятии управленческих решений.
79. Типовые стратегии вспомогательных производств предприятия, фасилити-менеджмент. Типовые стратегии основного производства предприятия.

86. Типология концепций стратегических перемен Основные направления развития общественного питания на современном этапе: особенности и характеристика.
87. Основные признаки классификации ПОП.
88. Источники снабжения ПОП предметами материально-технического назначения, сырьем.
89. Основные требования к организации снабжения ПОП.
90. Виды и назначение складских помещений; организация работы в них.
91. Характеристика приема и отпуска товаров на складе.
92. Основные принципы организации тарного хозяйства на ПОП.
93. Оперативное планирование работы заготовочных ПОП.
94. Оперативное планирование на ПОП с полным циклом производства.
95. Характеристика, виды, назначение меню.
96. Характеристика и особенности оперативного контроля за работой производства на ПОП.
97. Нормативная документация ПОП, виды, характеристика.
98. Основные задачи и направления по научной организации труда на ПОП.
99. Графики выхода на работу: виды, назначение, правила составления. Нормирование труда на предприятиях общепита.
100. Нормы выработки: виды, порядок разработки и утверждения.
101. Характеристика структуры производства на ПОП.

Пример экзаменационного билета по итоговому государственному междисциплинарному экзамену

1. Проанализируйте соотношение таких категорий, как качество, ценность, стоимость продукции общественного питания.
2. Сбалансированность рациона по белковому составу. Оценка биологической ценности белка.
3. Структуры управления предприятием общественного питания.

Рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену, в том числе перечень рекомендуемой литературы для подготовки к государственному экзамену

1. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. – 832 с. – ISBN 978-5-98879-153-9. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/4885 (дата обращения: 20.09.2019).

2. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. – Москва : Дашков и К, 2016. – 336 с. – ISBN 978-5-394-01715-5. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/93306 (дата обращения: 1.10.2019).

3. Никитина, Е. В. Санитария и гигиена питания / Е. В. Никитина, С. В. Китаевская ; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». – Казань : КГТУ, 2009. – 130 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951 (дата обращения: 13.11.2019). – ISBN 978-5-7882-0932-6. – Текст : электронный.

4. ГОСТЫ, ОСТЫ в общественном питании : в соответствии с Федеральным законом « О техническом регулировании» / ред. Н.Н. Ильяшова. – Москва : Книга сервис, 2006. – 128 с. – ISBN 5-9490-9519-7. – Текст : непосредственный.

5. О качестве и безопасности пищевых продуктов : Федеральный закон от 02.01.2000 г. N 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018 г.). – Текст : электронный // Законы, кодексы и нормативно-правовые акты в Российской Федерации : [сайт]. – URL: https://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/ (дата обращения: 2.09.2020).

6. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания (с изменениями на 4 октября 2012 г.) : Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/9047537 (дата обращения: 4.04.2021).

7. О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации (с изменениями на 24 ноября 2016 г.) : приказ министерства здравоохранения РФ от 5 августа 2003 г. № 330. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901871304 (дата обращения: 5.04.2021).

8. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 : дата введ. 25.06.2003. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901864836 (дата обращения: 2.08.2019).

9. СанПиН 2.3.2.1940-05. Организация детского питания : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : утв. Главным государственным

санитарным врачом РФ 17.01.2005 : дата введ. 01.07.2005. –Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901922182 (дата обращения: 2.08.2021).

10. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изм. и доп., вступ. в силу с 21.10.2018 г.) : Федеральный закон от 30.03.1999 г. N 52-ФЗ (ред. от 03.08.2018). – Текст : электронный // Законы, кодексы и нормативно-правовые акты в Российской Федерации : [сайт]. – URL: https://legalacts.ru/doc/federalnyi-zakon-ot-30031999-n-52-fz-o/ (дата обращения: 2.08.2021).

11. О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов (с изменениями и дополнениями от 5 июня 2013 г.) : Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. N 987. – Текст : электронный // Гарант.РУ : информационно-правовой портал. – URL: https://base.garant.ru/182783/ (дата обращения: 2.08.2021).

12. Об утверждении Положения о продовольственном обеспечении Вооруженных Сил Российской Федерации на мирное время [Электронный ресурс] : приказ МО РФ от 22.07.2000 г. № 400 (ред. от 15.06.2009). – Текст : электронный // Законы, кодексы и нормативно-правовые акты в Российской Федерации : [сайт]. – URL: https://legalacts.ru/doc/prikaz-ministra-oborony-rf-ot-22072000-n/ (дата обращения: 2.08.2021).

13. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2013. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200069392 (дата обращения: 2.08.2021).

14. ГОСТЫ, ОСТЫ в общественном питании : в соответствии с Федеральным законом « О техническом регулировании» / ред. Н. Н. Ильяшова. – Москва : Книга сервис, 2006. – 128 с. – ISBN 5-9490-9519-7. – Текст : непосредственный.

15. ОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требование к производственному персоналу : стандарт отрасли : утв. комитетом РФ по торговле 1.03.1995 : принят и введен в действие Техническим комитетом N 347 "Услуги торговли и общественного питания" (протокол N 2 от 1 марта 1995 года). – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200121297 (дата обращения: 12.08.2019).

16. СП 2.5.1.788-99. Гигиенические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской

авиации : санитарные правила : утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 23.10.99 : дата введ. 06.01.00. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200030077 (дата обращения: 12.08.2019).

17. СанПиН 2.1.4.1074-01. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водо-снабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения (с изменениями на 2 апреля 2018 года) : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ : дата введ. 26.09.01. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901798042 (дата обращения: 12.08.2019).

18. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. – 832 с. – ISBN 978-5-98879-153-9. - Текст : электронный // Элек-тронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/4885 (дата обращения: 20.09.2019).

19. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения N 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 09.04.03 : дата введ. 25.06.03. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901859482 (дата обращения: 2.08.2019).

20. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.03 : дата введ. 25.06.03. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901864836 (дата обращения: 2.06.2019).

21. СанПиН 2.3.2.1940-05. Организация детского питания : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 17.01.2005 : дата введ. 01.07.2005. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901922182 (дата обращения: 2.08.2019).

22. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-

противоэпидемических (профилактических) мероприятий (с изменениями на 27 марта 2007 года) : санитарные правила : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.01 : дата введ. 01.01.02. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901793598 (дата обращения: 2.08.2019).

23. СП 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (с изменениями на 3 мая 2007 года) : санитарно-эпидемические правила : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.01 : дата введ. 01.01.02. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901797161 (дата обращения: 2.06.2019).

24. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями на 10 июня 2016 года) : санитарно-эпидемические правила : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.01: дата введ. 01.02.02. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901802127 (дата обращения: 2.07.2019).

25. СНиП 31-06-2009. Общественные здания и сооружения (Актуализированная редакция СНиП 2.08.02-89) : строительные нормы и правила : утв. приказом Минрегиона России от 1 сентября 2009 г. N 390 : взамен СНиП 2.08.02-89 : дата введ. 01.01.10. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200074235 (дата обращения: 20.08.2019).

26. ПОТ РМ-011-2000. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании : утв. Министерством труда и социального развития РФ от 24.12.99 г. № 52 : дата введ. 01.07.00. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200007227 (дата обращения: 2.08.2019).

27. МУК 4.2.1847-04 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.03.04 : дата введ. 20.06.04. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200035982 (дата обращения: 2.08.2019).

28. Аханова, В. М. Гигиена питания / В. М. Аханова, Е. В. Романова. –

Ростов-на-Дону : Феникс, 2000. – 378 с. – ISBN 5-222-01381-2. – Текст : непосредственный.

29. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. – 4-е изд. стер. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. – 832 с. – ISBN 978-5-98879-153-9. – Текст : непосредственный.

30. Мудрецова-Висс, К. А. Микробиология, санитария и гигиена [Текст] : учебник / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014. – 400 с. – ISBN 978-5-8199-0350-6 (ФОРУМ) – ISBN 978-5-16-003263-4 (ИНФРА-М). – Текст : непосредственный.

31. Никитина, Е. В. Санитария и гигиена питания / Е. В. Никитина, С. В. Китаевская ; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». – Казань : КГТУ, 2009. – 130 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951 (дата обращения: 13.11.2019). – ISBN 978-5-7882-0932-6. – Текст : электронный.

32. Рубина, Е. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Е. А. Рубина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Академия, 2011. – 272 с. – ISBN 978-5-7695-8060-4. – Текст : непосредственный.

33. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина, М. Н. Николаева, Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Т. Г. Родиной. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с. – ISBN 5-9532-0026-9. – Текст : непосредственный.

34. Попова, Н. Н. Основы рационального питания : учебное пособие / Н. Н. Попова. – Воронеж : ВГУИТ, 2013. – 106 с. – ISBN 978-5-00032-012-9. – Текст : непосредственный.

35. Школьникова, М. Н. Товароведная характеристика безалкогольных бальзамов, производимых на основе природного сырья Алтая : автореферат дис. ... кандидата технических наук : 05.18.15 / Школьникова Марина Николаевна ; Сиб. гос. ун-т потреб. кооп. – Новосибирск, 2006. – 16 с. – Текст : непосредственный.

36. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учебное пособие / О. Н. Красуля, С. В. Николаева, А. В. Токарев, А. Е. Краснов. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. – 320 с. – ISBN 978-5-98879-164-5. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/69866 (дата обращения: 11.10.2019).

37. Карпова, Г. В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания : в 2-х ч. / Г. В. Карпова, М. А.

Студянникова ; Министерство образования и науки Российской Федерации. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – Ч. 2. – 214 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258839 (дата обращения: 11.07.2019). – Текст : электронный.

38. Карпова, Г. В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания : в 2-х ч. / Г. В. Карпова, М. А. Студянникова ; Министерство образования и науки Российской Федерации. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – Ч. 1. – 226 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258838 (дата обращения: 1.06.2019). – Текст : электронный.

39. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции обществен-ного питания : учебник / В. Д. Ершов. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. – 232 с. – ISBN 5-98879-014-3. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/4882 (дата обращения: 2.08.2021).

40. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания : учебник / Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лавриленко, Г.М. Ястина — Москва: Колос, 2007. -247 с. – ISBN 5-78879-014-3. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/4882 (дата обращения: 2.11.2019).

41. Иванов, Ю. И. Производственная санитария и гигиена труда / Ю. И. Иванов, Е. А. Попова. – Кемерово : КемГУ, 2014. – 163 с. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/60192 (дата обращения: 14.09.2021).

42. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания. / Васюкова А.Т.Славянский А.А. Куликов Д.А..; Дашков и К, 2015.-496с.

43. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий./ А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко.; ООО «Издательство» Арий»»,2018.-680с.

44. Основы технологии продукции общественного питания: учебное пособие/ Е.Н.Артемова.-2-е изд., перед, и доп.- М.: КНОРУС,2010,-336с.

45. Stanner S. Catering for health: a guide for teaching healthier catering practices / Stanner S., Woolfe J.//Nutrition Bulletin. 2014. Т. 26. № 2. С. 165-166.

46. Whitaker M . THe employment implications of information technology in the hotel and catering industry (United Kingdom, catering) // Whitaker M. 2016.

47. Clark J.R. / Improving catering productivity. By using cook-chill

technlogy // The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly. 2018. Т. 38. № 6. С. 60-67.

Критерии оценивания государственного экзамена

Члены ГЭК оценивают ответ студента под руководством председателя на закрытом обсуждении.

Итоговая оценка ВКР выставляется по четырех балльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

«Отлично» – обучающейся глубоко и полно владеет содержанием учебного материала и понятийным аппаратом; умеет связывать теорию с практикой, иллюстрировать примерами, фактами, данными научных исследований; осуществляет межпредметные связи, предложения, выводы; логично, четко и ясно излагает ответы на поставленные вопросы; умеет обосновывать свои суждения и профессионально-личностную позицию по излагаемому вопросу. Ответ носит самостоятельный характер.

«Хорошо» – ответ обучающегося соответствует указанным выше критериям, но в содержании имеют место отдельные неточности (несущественные ошибки) при изложении теоретического и практического материала. Ответ отличается меньшей обстоятельностью, глубиной, обоснованностью и полнотой; однако допущенные ошибки исправляются самим обучающимся после дополнительных вопросов экзаменаторов.

«Удовлетворительно» – обучающейся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности и существенные ошибки в определении понятий, формулировке положений. При аргументации ответа обучающейся не опирается на основные положения исследовательских, концептуальных и нормативных документов; не применяет теоретические знания для объяснения эмпирических фактов и явлений, не обосновывает свои суждения; имеет место нарушение логики изложения. В целом ответ отличается низким уровнем самостоятельности, не содержит собственной профессионально-личностной позиции.

«Неудовлетворительно» – обучающейся имеет разрозненные, бессистемные знания; не умеет выделять главное и второстепенное. В ответе допускаются ошибки в определении понятий, формулировке теоретических положений, искажающие их смысл. Обучающейся не ориентируется в нормативно-концептуальных, программно-методических, исследовательских материалах, беспорядочно и неуверенно излагает материал; не умеет соеди-

нять теоретические положения с практикой; не умеет применять знания для объяснения эмпирических фактов, не устанавливает межпредметные связи.

Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

Выполнение выпускной квалификационной работы начинается с выбора темы. Темы работ разрабатывают и предлагают преподаватели выпускающей кафедры, начиная с 6 семестра обучения. Темы работ утверждаются на заседании выпускающей кафедры. Окончательное название темы определяется совместно с научным руководителем.

Закреплённую за студентом (по его письменному заявлению) тематику выпускной квалификационной работы рассматривают на кафедре и утверждают приказом по университету не позднее декабря (9 семестр).

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку, в которой решается актуальные задачи в выявление особенностей функционирования предприятий общественного питания, различных форм собственности.

В выпускной квалификационной работе выпускник должен использовать методы решения поставленных задач, применяя заданные или разрабатывая в составе творческого коллектива новые методики, планировать экспериментальные исследования, использовать компьютерные методы сбора, хранения и обработки информации, применяемые в сфере профессиональной деятельности.

За достоверность результатов, представленных в ВКР, несет ответственность студент – автор выпускной работы.

Выполнение ВКР осуществляется студентом в соответствии с заданием. Задание, конкретизирующее объем и содержание ВКР, выдается студенту руководителем. При необходимости выпускнику для подготовки ВКР назначаются консультанты по отдельным разделам.

Руководитель ВКР магистранта:

– в соответствии с темой выдает студенту задание на практику для сбора материала;

– выдает студенту задание на ВКР;

– рекомендует студенту литературу и другие информационные источники;

– проводит систематические консультации;

– проверяет выполнение работы (по частям и в целом);

– при необходимости после преддипломной практики вносит изменения в задание на выпускную квалификационную работу.

Сроки выполнения ВКР определяются учебным планом и графиком учебного процесса.

Выполнение ВКР осуществляется студентом в соответствии с заданием. Задание, конкретизирующее объем и содержание ВКР, выдается студенту руководителем.

Сроки выполнения ВКР определяются учебным планом и графиком учебного процесса.

ВКР оформляется с соблюдением учебно-методических указаний (требований) по выполнению ВКР: Учебное пособие по выполнению выпускной квалификационной работы для магистрантов по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Завершенная выпускная квалификационная работа подписывается студентом на титульном листе и предоставляется руководителю, который дает подробный письменный отзыв о содержании работы, подписывает и представляет работу на кафедру.

После этого ВКР (в непереплетенном виде) передается на нормоконтроль, который осуществляет один из преподавателей по распоряжению заведующего кафедрой. Нормоконтролер проверяет только соответствие оформления ВКР требованиям настоящих методических указаний. После устранения студентом-дипломником выявленных недостатков, он визирует ВКР.

Оформленную выпускную квалификационную работу, прошедшую нормоконтроль, представляют на утверждение заведующему выпускающей кафедрой. Заведующий кафедрой решает вопрос о допуске ВКР к защите. При положительном решении он подписывает работу на титульном листе. Выпускная квалификационная работа должна быть представлена в деканат не позднее, чем за две недели до её защиты.

ВКР, допущенная к защите, направляется на внешнее или внутреннее (другие кафедры) рецензирование.

Рецензентами могут быть высококвалифицированные специалисты, как по проблеме выпускной квалификационной работы, так и в соответствующей отрасли, работающие на предприятиях, в организациях, высших учебных заведениях, научно-исследовательских и проектных институтах. При этом предпочтение отдается специалистам тех предприятий и организаций, где студент проходит производственную практику.

Ознакомление студентов с отзывом и рецензией (рецензиями) осуществляется не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа, отзыв и рецензия (рецензии) передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Готовясь к защите работы, дипломник составляет тезисы выступления, оформляет наглядные пособия, презентации, продумывает ответы на замечания рецензента.

Студенты, нарушившие сроки подготовки ВКР и не представившие работу на кафедру в установленный срок, не допускаются к ее защите. Если заведующий кафедрой, исходя из содержания отзывов руководителя и рецензента, не считает возможным допустить студента к защите, вопрос об этом должен рассматриваться на заседании выпускающей кафедры с участием руководителя и автора работы. Решение доводится до сведения деканата.

Тексты ВКР проверяются на объем заимствования и размещаются Университетом в электронно-библиотечной системе организации.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Разработка технологии функциональных продуктов питания из рыбы с использованием гидробионтов
2. . Разработка рецептур блюд специальных видов питания
3. Разработка рецептур блюд с использованием витаминно-минеральных премиксов
4. Разработка рецептур блюд и продуктов питания с функциональными свойствами
5. Исследование функционально-технологических характеристик спаржи с целью использования в технологии продуктов питания с функциональными свойствами
6. Оптимизация рецептур блюд с целью снижения калорийности
7. Разработка рецептур и технологии производства мясных блюд для здорового питания
8. Разработка рецептур и технологии производства овощных блюд для здорового питания
9. Разработка рецептур и технологии производства крупяных блюд для здорового питания
10. Разработка рецептур и технологии производства рыбных блюд для здорового питания
11. Совершенствование технологии производства мясных фаршевых изделий с гарниром
12. Разработка новых видов продукции для различных видов питания
13. Разработка рецептуры и технологии производства продукции из новых видов пищевого сырья
14. Разработка новых видов продукции общественного питания повышенной пищевой ценности (в том числе для детского, диетического, специального питания и др.)
15. Исследование пищевой, биологической и энергетической ценности продукции
16. Разработка рецептуры и технологии производства фирменных блюд
17. Исследование физико-химических,
    процессов, имеющих место на отдельных стадиях кулинарной обработки продуктов
18. Исследование технологических факторов, влияющих на качество продукции
19. Разработка (или совершенствование) исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
20. Исследование пищевой, биологической и энергетической ценности продукции,
    рационов питания

Список рекомендуемой литературы для подготовки ВКР

1. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, обществен-

ного питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. – 832 с. – ISBN 978-5-98879-153-9. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/4885 (дата обращения: 20.09.2019).

2. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. – Москва : Дашков и К, 2016. – 336 с. – ISBN 978-5-394-01715-5. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/93306 (дата обращения: 1.10.2019).

3. Никитина, Е. В. Санитария и гигиена питания / Е. В. Никитина, С. В. Китаевская ; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». – Казань : КГТУ, 2009. – 130 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951 (дата обращения: 13.11.2019). – ISBN 978-5-7882-0932-6. – Текст : электронный.

4. ГОСТЫ, ОСТЫ в общественном питании : в соответствии с Федеральным законом « О техническом регулировании» / ред. Н.Н. Ильяшова. – Москва : Книга сервис, 2006. – 128 с. – ISBN 5-9490-9519-7. – Текст : непосредственный.

5. О качестве и безопасности пищевых продуктов : Федеральный закон от 02.01.2000 г. N 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018 г.). – Текст : электронный // Законы, кодексы и нормативно-правовые акты в Российской Федерации : [сайт]. – URL: https://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/ (дата обращения: 2.09.2020).

6. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания (с изменениями на 4 октября 2012 г.) : Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/9047537 (дата обращения: 4.04.2021).

7. О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации (с изменениями на 24 ноября 2016 г.) : приказ министерства здравоохранения РФ от 5 августа 2003 г. № 330. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901871304 (дата обращения: 5.04.2021).

8. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 : дата введ. 25.06.2003. – Текст : электронный // Техэксперт : элек-

тронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901864836 (дата обращения: 2.08.2019).

9. СанПиН 2.3.2.1940-05. Организация детского питания : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 17.01.2005 : дата введ. 01.07.2005. –Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901922182 (дата обращения: 2.08.2021).

22. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изм. и доп., вступ. в силу с 21.10.2018 г.) : Федеральный закон от 30.03.1999 г. N 52-ФЗ (ред. от 03.08.2018). – Текст : электронный // Законы, кодексы и нормативно-правовые акты в Российской Федерации : [сайт]. – URL: https://legalacts.ru/doc/federalnyi-zakon-ot-30031999-n-52-fz-o/ (дата обращения: 2.08.2021).

23. О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов (с изменениями и дополнениями от 5 июня 2013 г.) : Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. N 987. – Текст : электронный // Гарант.РУ : информационно-правовой портал. – URL: https://base.garant.ru/182783/ (дата обращения: 2.08.2021).

24. Об утверждении Положения о продовольственном обеспечении Вооруженных Сил Российской Федерации на мирное время [Электронный ресурс] : приказ МО РФ от 22.07.2000 г. № 400 (ред. от 15.06.2009). – Текст : электронный // Законы, кодексы и нормативно-правовые акты в Российской Федерации : [сайт]. – URL: https://legalacts.ru/doc/prikaz-ministra-oborony-rf-ot-22072000-n/ (дата обращения: 2.08.2021).

25. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2013. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200069392 (дата обращения: 2.08.2021).

26. ГОСТЫ, ОСТЫ в общественном питании : в соответствии с Федеральным законом « О техническом регулировании» / ред. Н. Н. Ильяшова. – Москва : Книга сервис, 2006. – 128 с. – ISBN 5-9490-9519-7. – Текст : непосредственный.

27. ОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требование к производственному персоналу : стандарт отрасли : утв. комитетом РФ по торговле 1.03.1995 : принят и введен в действие Техническим комитетом N 347 "Услуги торговли и общественного питания" (протокол N 2 от 1 марта 1995 года). – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-

технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200121297 (дата обращения: 12.08.2019).

28. СП 2.5.1.788-99. Гигиенические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации : санитарные правила : утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 23.10.99 : дата введ. 06.01.00. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200030077 (дата обращения: 12.08.2019).

29. СанПиН 2.1.4.1074-01. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водо-снабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения (с изменениями на 2 апреля 2018 года) : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ : дата введ. 26.09.01. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901798042 (дата обращения: 12.08.2019).

30. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. – 832 с. – ISBN 978-5-98879-153-9. - Текст : электронный // Элек-тронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/4885 (дата обращения: 20.09.2019).

31. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения N 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 09.04.03 : дата введ. 25.06.03. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901859482 (дата обращения: 2.08.2019).

32. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.03 : дата введ. 25.06.03. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901864836 (дата обращения: 2.06.2019).

33. СанПиН 2.3.2.1940-05. Организация детского питания : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 17.01.2005 : дата введ. 01.07.2005. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической до-

кументации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901922182 (дата обращения: 2.08.2019).

34. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (с изменениями на 27 марта 2007 года) : санитарные правила : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.01 : дата введ. 01.01.02. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901793598 (дата обращения: 2.08.2019).

35. СП 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (с изменениями на 3 мая 2007 года) : санитарно-эпидемические правила : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.01 : дата введ. 01.01.02. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901797161 (дата обращения: 2.06.2019).

36. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями на 10 июня 2016 года) : санитарно-эпидемические правила : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.01: дата введ. 01.02.02. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901802127 (дата обращения: 2.07.2019).

37. СНиП 31-06-2009. Общественные здания и сооружения (Актуализированная редакция СНиП 2.08.02-89) : строительные нормы и правила : утв. приказом Минрегиона России от 1 сентября 2009 г. N 390 : взамен СНиП 2.08.02-89 : дата введ. 01.01.10. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200074235 (дата обращения: 20.08.2019).

38. ПОТ РМ-011-2000. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании : утв. Министерством труда и социального развития РФ от 24.12.99 г. № 52 : дата введ. 01.07.00. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200007227 (дата обращения: 2.08.2019).

339. МУК 4.2.1847-04 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.03.04 : дата введ. 20.06.04. – Текст

: электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200035982 (дата обращения: 2.08.2019).

40. Аханова, В. М. Гигиена питания / В. М. Аханова, Е. В. Романова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2000. – 378 с. – ISBN 5-222-01381-2. – Текст : непосредственный.

41. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. – 4-е изд. стер. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. – 832 с. – ISBN 978-5-98879-153-9. – Текст : непосредственный.

42. Мудрецова-Висс, К. А. Микробиология, санитария и гигиена [Текст] : учебник / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014. – 400 с. – ISBN 978-5-8199-0350-6 (ФОРУМ) – ISBN 978-5-16-003263-4 (ИНФРА-М). – Текст : непосредственный.

43. Никитина, Е. В. Санитария и гигиена питания / Е. В. Никитина, С. В. Китаевская ; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». – Казань : КГТУ, 2009. – 130 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951 (дата обращения: 13.11.2019). – ISBN 978-5-7882-0932-6. – Текст : электронный.

44. Рубина, Е. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Е. А. Рубина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Академия, 2011. – 272 с. – ISBN 978-5-7695-8060-4. – Текст : непосредственный.

45. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина, М. Н. Николаева, Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Т. Г. Родиной. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с. – ISBN 5-9532-0026-9. – Текст : непосредственный.

46. Попова, Н. Н. Основы рационального питания : учебное пособие / Н. Н. Попова. – Воронеж : ВГУИТ, 2013. – 106 с. – ISBN 978-5-00032-012-9. – Текст : непосредственный.

47. Школьникова, М. Н. Товароведная характеристика безалкогольных бальзамов, производимых на основе природного сырья Алтая : автореферат дис. ... кандидата технических наук : 05.18.15 / Школьникова Марина Николаевна ; Сиб. гос. ун-т потреб. кооп. – Новосибирск, 2006. – 16 с. – Текст : непосредственный.

48. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учебное пособие / О. Н. Красуля, С. В. Николаева, А. В. Токарев, А. Е. Краснов. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. – 320 с. – ISBN 978-5-98879-164-5. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная

система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/69866 (дата обращения: 11.10.2019).

49. Карпова, Г. В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания : в 2-х ч. / Г. В. Карпова, М. А. Студянникова ; Министерство образования и науки Российской Федерации. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – Ч. 2. – 214 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258839 (дата обращения: 11.07.2019). – Текст : электронный.

50. Карпова, Г. В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания : в 2-х ч. / Г. В. Карпова, М. А. Студянникова ; Министерство образования и науки Российской Федерации. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – Ч. 1. – 226 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258838 (дата обращения: 1.06.2019). – Текст : электронный.

51. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции обществен-ного питания : учебник / В. Д. Ершов. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. – 232 с. – ISBN 5-98879-014-3. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/4882 (дата обращения: 2.08.2021).

52. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания : учебник / Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лавриленко, Г.М. Ястина — Москва: Колос, 2007. -247 с. – ISBN 5-78879-014-3. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/4882 (дата обращения: 2.11.2019).

53. Иванов, Ю. И. Производственная санитария и гигиена труда / Ю. И. Иванов, Е. А. Попова. – Кемерово : КемГУ, 2014. – 163 с. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/60192 (дата обращения: 14.09.2021).

54. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания. / Васюкова А.Т.Славянский А.А. Куликов Д.А..; Дашков и К, 2015.-496с.

55. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий./ А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко.; ООО «Издательство» Арий»»,2018.-680с.

56. Основы технологии продукции общественного питания: учебное пособие/ Е.Н.Артемова.-2-е изд., перед, и доп.- М.: КНОРУС,2010,-336с.

57. Stanner S. Catering for health: a guide for teaching healthier catering practices / Stanner S., Woolfe J.//Nutrition Bulletin. 2014. Т. 26. № 2. С. 165-166.

58. Whitaker M . THe employment implications of information technology in the hotel and catering industry (United Kingdom, catering) // Whitaker M. 2016.

59. Clark J.R. / Improving catering productivity. By using cook-chill technlogy // The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly. 2018. Т. 38. № 6. С. 60-67.

5. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

Защита выпускной квалификационной работы является завершающим этапом государственной итоговой (итоговой) аттестации выпускника.

Процедура защиты ВКР включает в себя:

– открытие заседания ГЭК (председатель, заместитель председателя излагает порядок защиты, принятия решения, оглашения результатов ГЭК);

– представление председателем (секретарем) ГЭК выпускника (фамилия, имя, отчество), темы, руководителя (научного руководителя);

– доклад обучающегося;

– вопросы членов ГЭК (записываются в протокол);

– заслушивание отзыва руководителя (научного руководителя);

– заслушивание рецензии;

– заключительное слово обучающегося (ответы на высказанные замечания).

Во время заседания ГЭК ВКР находится у председателя комиссии.

В своем выступлении (не более 10 минут) на заседании ГЭК обучающейся должен отразить:

- актуальность темы;

- теоретические и методические положения, на которых базируется выпускная квалификационная работа;

- результаты проведенного анализа изучаемого явления;

- конкретные предложения по решению проблемы или совершенствованию соответствующих процессов с обоснованием возможности их реали-

зации в условиях конкретного предприятия; экономический, социальный эффекты от разработок.

Превышение срока выступления расценивается как неспособность обучающегося лаконично и обоснованно представить результаты выпускной квалификационной работы.

Основное внимание в выступлении должно быть уделено практическим результатам исследования. Обучающийся должен показать, какие практические наработки, выводы и рекомендации он представляет к защите.

Изложение содержания проведенного исследования должно быть свободным, чтение текста исключается. При оценке учитываются хорошее владение материалом и самостоятельное, грамотное изложение основных позиций выпускной работы.

Свое выступление обучающийся должен сопровождать наглядным материалом, который отражает основные результаты исследования (схемы, рисунки, таблицы, графики, программы и инструментарий исследования), который оформляется в виде электронной презентации, и (или) в виде раздаточного пакета наглядных материалов, выдаваемого каждому члену ГЭК. Наглядные материалы могут быть оформлены для демонстрации с использованием технических средств. По ходу выступления делается ссылка на наглядный материал, комментируется его содержание.

Вопросы членов ГЭК касаются, как правило, уточнения и конкретизации техники, методов и результатов исследования, степени обоснованности выводов и рекомендаций, содержащихся в ВКР, позиции обучающегося по поднимаемым проблемам, личного вклада обучающегося в полученный результат. Ответы на вопросы должны демонстрировать свободное владение темой, способность обучающегося коротко и аргументировано излагать свою позицию, навыки доказательства и отстаивания своих взглядов.

Общая продолжительность защиты ВКР не более 25 минут.

После выступления обучающегося, оглашения отзыва руководителя, а также рецензии обучающейся отвечает на заданные ему вопросы и замеча-

ния руководителя, рецензента, председателя и членов ГЭК, а также присутствующих на защите. По окончании публичной защиты ГЭК на закрытом заседании обсуждает результаты защиты выпускной квалификационной работы и принимает решение об оценке и о присвоении обучающемуся соответствующей квалификации, а также решения о выдаче диплома с отличием и рекомендации в магистратуру.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в день защиты после оформления в установленном порядке протокола заседания.

Порядок апелляции результатов государственной итоговой (итоговой) аттестации проводится в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой (итоговой) аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры».

Критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ

Члены ГЭК оценивают выпускную квалификационную работу исходя из оценок доклада студента, его ответов на вопросы, представленного наглядного материала, содержания и оформления ВКР.

Решение об окончательной оценке ВКР принимается с учетом оценок научного руководителя, рецензента, членов ГЭК под руководством председателя на закрытом обсуждении.

Итоговая оценка ВКР выставляется по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется при условии, что:

- работа выполнена самостоятельно, носит творческий характер, содержит элементы научной новизны;

- собран, обобщен, и проанализирован достаточный объем нормативных правовых актов, литературы, статистической информации и других практических материалов, позволивший всесторонне изучить тему и сделать аргументированные выводы и практические рекомендации;

- при написании и защите работы выпускником продемонстрирован высокий уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций, глубокие теоретические знания и наличие практических навыков;

- работа хорошо оформлена и своевременно представлена на кафедру, полностью соответствует требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению ВКР;

- на защите освещены все вопросы исследования, ответы студента на вопросы профессионально грамотны, исчерпывающие, подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами, отраженными в работе.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- тема работы раскрыта, однако выводы и рекомендации не всегда оригинальны и/или не имеют практической значимости, есть неточности при освещении отдельных вопросов темы;

- собран, обобщен и проанализирован необходимый объем нормативных правовых актов, литературы, статистической информации и других практических материалов, но не по всем аспектам исследуемой темы сделаны выводы и обоснованы практические рекомендации;

- при написании и защите работы выпускником продемонстрирован средний уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций, наличие теоретических знаний и достаточных практических навыков;

- работа своевременно представлена на кафедру, есть отдельные недостатки в ее оформлении; в процессе защиты работы дана общая характеристика основных положений работы, были неполные ответы на вопросы.

Оценка «удовлетворительно» ставится, когда:

- тема работы раскрыта частично, но в основном правильно, допущено поверхностное изложение отдельных вопросов темы;

- в работе не использован весь необходимый для исследования темы объем нормативных правовых актов, литературы, статистической информации и других практических материалов, выводы и практические рекомендации не всегда обоснованы;

- при написании и защите работы выпускником продемонстрированы удовлетворительный уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций, отсутствие глубоких теоретических знаний и устойчивых практических навыков;

- работа своевременно представлена на кафедру, однако не в полном объеме по содержанию и/или оформлению соответствует предъявляемым требованиям; в процессе защиты выпускник недостаточно полно изложил основные положения работы, испытывал затруднения при ответах на вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- содержание работы не раскрывает тему, вопросы изложены бессистемно и поверхностно, нет анализа практического материала, основные положения и рекомендации не имеют обоснования;

- работа не оригинальна, основана на компиляции публикаций по теме;

- при написании и защите работы выпускником продемонстрирован неудовлетворительный уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций; работа несвоевременно представлена на кафедру, не в полном объеме по содержанию и оформлению соответствует предъявляемым требованиям;

- на защите выпускник показал поверхностные знания по исследуемой теме, отсутствие представлений об актуальных проблемах по теме работы, плохо отвечал на вопросы.

При неудовлетворительной оценке выпускная квалификационная работа не засчитывается и диплом студенту не выдается.

При условии успешного прохождения всех установленных видов аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую (итоговую) аттестацию, выпускнику присваивается квалификация магистр по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания.