

Компонент ОПОП 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
(профиль «Технология и экспертиза продукции общественного питания»)
наименование ОПОП

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компонент ОПОП 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
(профиль «Технология и экспертиза продукции общественного питания»)
наименование ОПОП

Б3.01(Д)
шифр дисциплины

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Разработчики:

Бражная И.Э.

ФИО

профессор

должность

канд. техн. наук, доцент

ученая степень, звание

Утверждено на заседании кафедры
Технологий пищевых производств
наименование кафедры
протокол № 8 от 01.03.2024 г.

Заведующий кафедрой ТПП



подпись

Гроховский В.А.

ФИО

Мурманск
2024

Пояснительная записка

Объем дисциплины - 3 з.е.

1. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций, установленными образовательной программой.

Целью ГИА в форме экзамена является установление уровня подготовки выпускника (бакалавра) в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (направленность (профиль) Технология и экспертиза продукции общественного питания) и готовности к выполнению профессиональных задач.

Задачи экзамена:

- определение теоретической и практической подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач, соответствующих его квалификации;
- оценка степени подготовленности обучающихся к основным видам профессиональной деятельности;
- оценка уровня сформированности у выпускника проверяемых компетенций;
- проверка степени владения обучающимися теоретическими знаниями, умениями и навыками;

оценка уровня понимания обучающимися современных тенденций развития теории и практики организации процессов производства продукции и обслуживания на предприятиях общественного питания.

При сдаче экзамена обучающийся должен продемонстрировать уровень сформированности следующих компетенций:

Компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД1ОПК5 Демонстрирует знание нормативных документов и методов исследования в области организации контроля производства продуктов питания ИД2ОПК5 Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания	При ответе на экзамене обучающийся должен продемонстрировать: - знание классификации предприятий общественного питания и готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, нормативных документов и методов исследования в области организации контроля производства продуктов питания; - умение участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов -владение навыками участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-1. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1ПК1 Способен организовать и вести технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	При ответе на экзамене обучающийся должен продемонстрировать: -знание технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания -умение применять технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и ка-

		чество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания -владение навыками применять использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-4. Планирование, организация и координации процесса производства и организации питания	ИД1ПК4 Способен решать проектно-технологические задачи, в том числе и с использованием информационных технологий	При ответе на экзамене обучающийся должен демонстрировать: -знание правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методики измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещённости рабочих мест. -умение использовать нормативную документацию по правилам техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; -владение навыками решения проектно-технологических задач, в том числе и с использованием информационных технологий;

2. Содержание дисциплины (модуля)

Раздел 1. Технология продукции общественного питания

Теоретические и практические основы кулинарной обработки сырья животного и растительно-го происхождения. Технологические принципы термической и механической кулинарной обработки сырья, производства продукции общественного питания. Физико-химические изменения, происходящие при тепловой и механической обработке сырья животного и растительного происхождения, полуфабрикатов. Основы санитарной обработки сырья. Ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, кролика и дичи. Технология приготовления, классификация и ассортимент супов. Технология приготовления, классификация и ассортимент. Технология приготовления, классификация и ассортимент полуфабрикатов и блюд из овощей, плодов и грибов. Технология приготовления, классификация и ассортимент полуфабрикатов и блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления, классификация и ассортимент полуфабрикатов и блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Технология приготовления, классификация и ассортимент полуфабрикатов и блюд из мяса и мясопродуктов. Технология приготовления, классификация и ассортимент полуфабрикатов и блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Технология приготовления, классификация и ассортимент полуфабрикатов и блюд из творога, яиц и яйцепродуктов. Технология приготовления, ассортимент и классификация холодных блюд и закусок. Технология приготовления, классификация и ассортимент сладких блюд. Технология приготовления, классификация и ассортимент напитков. Технология приготовления, ассортимент и классификация мучных изделий. Технология приготовления, классификация и ассортимент мучных кондитерских и булочных изделий. Показатели качества блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов общественного питания, условия и сроки хранения. Взаимозаменяемость продуктов. Нормы отходов и потерь, расчет выхода полуфабрикатов и готовой продукции.

Раздел 2. Организация производства и обслуживания в общественном питании

Нормативно-техническая документация предприятий общественного питания. Классификация и характеристика предприятий общественного питания. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация и нормирование труда на предприятиях общественного питания. Классификация, характеристика правила оформления меню и прейскуранта. Классификация и характеристика столовых приборов и белья. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Подбор и расчет необходимого количества мебели, посуды, столового белья.

<p>Раздел 3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров Товароведная характеристика и оценка качества сырья предприятий общественного питания животного и растительного. Правила отбора проб и проведения анализа качества продовольственных товаров. Химический состав и энергетическая ценность сырья и продукции общественного питания.</p>
<p>Раздел 4. Контроль производства Виды контроля качества на предприятиях общественного питания. Организация контроля на предприятиях общественного питания, объекты, нормативное обеспечение. Схемы контроля производства. Порядок разработки программ контроля. Нормативная документация, подтверждающая качество и безопасность продукции общественного питания.</p>
<p>Раздел 5. Безопасность жизнедеятельности Охрана труда на производстве: классификация вредных и опасных производственных факторов, специальная оценка и нормирование условий труда. Вредные производственные факторы: классификация, нормирование, мероприятия по снижению воздействия и средства коллективной и индивидуальной защиты. Пожарная безопасность. Средства пожарной защиты: классификация, назначение. Обучение персонала в области охраны труда. Виды производственных инструктажей, порядок их проведения.</p>
<p>Раздел 6. Технологическое оборудование предприятий общественного питания Классификация, назначение технологического оборудования. Требования предъявляемые к технологическому оборудованию. Требования к производительности технологического оборудования.</p>
<p>Раздел 7. Микробиология, санитария и гигиена питания Нормативная документация в области санитарной безопасности продукции общественного питания. Санитарные требования предъявляемые к производству полуфабрикатов и блюд. Характеристика сырья и полуфабрикатов общественного питания как субстрата для патогенной микрофлоры. Источники контаминации сырья микроорганизмами.</p>

3. Подготовка к проведению и проведение экзамена

3.1. Подготовка к проведению экзамена

Государственный экзамен проводится для проверки знаний и навыков выпускника по основным профилирующим дисциплинам. Государственный экзамен по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» является междисциплинарным.

Подготовка к проведению государственного экзамена включает:

Формирование ФОС к государственному экзамену. ФОС к государственному экзамену представлены в виде комплексных квалификационных заданий (ККЗ), включающие теоретические вопросы и практические задания. Комплекты ККЗ разрабатывает ППС кафедры ТПП. Задания к государственному экзамену направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» формулируются (корректируются) не позднее, чем за 3 месяца до проведения государственного экзамена. Каждое ККЗ должно содержать 5 вопросов в основном 3-го уровня знаний (продуктивная реконструктивная деятельность). По объему и сложности ККЗ должны удовлетворять квалификационным требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Теоретические вопросы, включенные в ККЗ, доводятся до сведения студентов выпускного курса не позднее, чем за 6 месяцев до проведения государственного экзамена.

В программу государственного экзамена включаются разделы дисциплин направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»:

- ✓ технология продукции общественного питания;
- ✓ организация производства и обслуживания в общественном питании;
- ✓ товароведение и экспертиза продовольственных товаров;
- ✓ контроль производства;
- ✓ безопасность жизнедеятельности;

- ✓ технологическое оборудование предприятий общественного питания;
- ✓ микробиология, санитария и гигиена питания.

Перечень вопросов и заданий, выносимых на государственный экзамен по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» приведен в ФОС государственной итоговой аттестации.

- утверждение (не позднее, чем за 2 месяца до проведения государственного экзамена) Ученым Советом Естественно-технологического института комплектов ККЗ;
- формирование списка основной и дополнительной литературы для подготовки студентов к государственному экзамену осуществляется руководителем образовательной программы на основании списков литературы, приведенных в рабочих программах дисциплин, включенных в программу государственного экзамена.
- проведение плановых лекций для студентов по вопросам, выносимым на государственный экзамен.
- утверждение (не позднее, чем за 2 месяца до проведения государственного экзамена) Ученым Советом естественно-технологического института комплектов ККЗ;
- формирование списка основной и дополнительной литературы для подготовки студентов к государственному экзамену осуществляется руководителем образовательной программы на основании списков литературы, приведенных в рабочих программах дисциплин, включенных в программу государственного экзамена. Примерный список основной и дополнительной литературы для подготовки к государственному экзамену по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» приведен в п. 9;
- проведение плановых лекций для студентов по вопросам, выносимым на государственный экзамен.

3.2. Порядок формирования и работы государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

Итоговая аттестация, включая экзамен, проводится экзаменационной комиссией (ЭК). Порядок формирования и работы ЭК осуществляется в соответствии с Порядком организации и проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования — программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГАОУ ВО «МАУ».

Состав и порядок работы ГЭК

3.2.1. ГЭК создаются для приема государственного экзамена и защиты ВКР по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата). ГЭК действуют в течение календарного года.

3.2.2. Кандидатура председателя ГЭК по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» представляется директором ЕТИ в УО МАУ для подготовки пакета документов и утверждения в Департаменте государственной политики в сфере высшего образования Министерства науки и высшего образования РФ. Председатель ГЭК утверждается на один календарный год.

3.2.3. Председатель ГЭК по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утверждается из числа лиц, не работающих в МАУ, имеющего ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора, либо являющегося ведущим специалистом - представителем работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности.

Председатель ГЭК организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к обучающимся при проведении государственной итоговой аттестации.

3.2.4. В состав ГЭК по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» входят 8 человек (включая председателя), 50 % которых являются ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности, остальные относятся к профессорско-

преподавательскому составу или научным работникам МАУ, имеющим ученую степень и (или) ученое звание.

3.2.5. Состав и секретарь ГЭК утверждается приказом ректора МАУ, по представлению директора ЕТИ не позднее, чем за месяц до даты начала ГИА.

3.2.6. Секретарь назначается из числа лиц, относящихся учебно-вспомогательному персоналу кафедры ТПП. Секретарь ГЭК не является ее членом. Секретарь ГЭК, на заседаниях экзаменационной комиссии, ведет протоколы, проверяет готовность аудитории к проведению ГИА.

3.2.7. Основной формой деятельности ГЭК является заседание. Заседания ГЭК правомочны, если в них участвуют не менее 2/3 от числа членов ГЭК. Заседания проводятся председателям ГЭК, а в случае его отсутствия – заместителем председателя ГЭК. Решения ГЭК принимаются простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. При равном числе голосов, председательствующий обладает правом решающего голоса. Решения, принятые ГЭК, оформляются протоколами. Протоколы подписываются председателем и секретарем ГЭК. Протоколы заседаний ГЭК сдаются в архив МГТУ не позднее 15 сентября текущего года. Протоколы заседаний ГЭК хранятся в архиве Университета 75 лет.

3.2.8. Председатель ГЭК, не позднее, чем через неделю после окончания работы ГЭК, представляет в ЕТИ отчет о проведении ГИА по установленной форме.

3.2.9. Отчеты председателей ГЭК и рекомендации по совершенствованию подготовки выпускников ежегодно заслушиваются на заседании совета ЕТИ.

3.3 Проведение Государственного экзамена по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

3.3.1. Итоговый междисциплинарный экзамен проводится в письменной форме по ККЗ. Кроме того, ГЭК может осуществлять устное собеседование с аттестуемым для уточнения результатов письменного ответа на вопросы ККЗ.

3.3.2. Каждое ККЗ должно содержать 5 вопросов в основном 3-го уровня знаний (продуктивная реконструктивная деятельность). По объему и сложности ККЗ должны удовлетворять квалификационным требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

3.3.3. Для выполнения письменной части государственного экзамена студентам выделяется 3 астрономических часа.

3.3.4. По завершении письменной части аттестации члены ГЭК проверяют предъявленные письменные ответы на ККЗ и выставляют по ним оценки. Решение принимается на закрытом заседании ГЭК открытым голосованием. При равенстве голосов преимущество отдается Председателю ГЭК.

3.3.5. После сдачи письменной работы в ГЭК для студентов делается 2-х часовой перерыв.

3.3.6. По завершению перерыва ГЭК проводит устное собеседование с отдельными студентами с целью уточнения письменных ответов на ККЗ.

3.3.7. По окончании собеседования ГЭК выставляет оценки за Государственный экзамен: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешную сдачу государственного экзамена.

3.3.8. Обучающиеся, не сдавшие Государственный экзамен в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно» отчисляются из МАУ с выдачей справки об обучении как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

3.3.9. Порядок сдачи Государственного экзамена обучающимися, не явившимися на экзамен по уважительной причине (подтвержденной документально), повторной сдачи Государственного экзамена в случае неявки на экзамен без уважительной причины или

получения оценки «неудовлетворительно» по результатам его сдачи, подачи апелляции по результатам Государственного экзамена осуществляется в соответствии с «Порядком проведения итоговой аттестации по не имеющим государственной аккредитации образовательным программам высшего образования в ФГАОУ ВО «МАУ».

Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины

- Презентационные материалы;
- Методические указания для самостоятельной работы студентов

4. Фонд оценочных средств

ФОС входит в состав образовательной программы в качестве самостоятельного документа и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы (печатные издания, электронные учебные издания и (или) ресурсы электронно-библиотечных систем)

Основная литература:

1. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов. В 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др. ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Мир : Колос, 2003. - 416 с.
2. Фурс, И. Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с.
3. Николаенко, О.А. Контроль качества продукции в общественного питания.: учебное пособие / О.А. Николаенко; Мурманск: МГТУ, 2014.- 158с.
4. Кольман, О. Я. Санитария и гигиена : учебное пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. — Красноярск : СФУ, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-7638-4065-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157645>
5. Дуборасова, Т. Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин : учеб. пособие / Т. Ю. Дуборасова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2009. - 183 с. : ил. - Библиогр.: с. 180-183. - ISBN 978-5-394-00400-1 : 110-00.

Дополнительная литература:

1. Бредихин С. А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств: учеб. пособие [для бакалавров] / С. А. Бредихин, И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко. - Москва: МОРКНИГА, 2013. - 736 с.
2. Блинова, О. А. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / О. А. Блинова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 248 с. — ISBN 978-5-88575-495-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная си-

6. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Электронный каталог библиотеки МАУ с возможностью ознакомиться с печатным вариантом издания в читальных залах библиотеки – <https://lib.mauniver.ru/MegaPro/Web/>
2. Государственная система правовой информации - официальный интернет-портал правовой информации- URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»_- URL: <http://window.edu.ru>

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. Операционная система Microsoft Windows Vista
2. Офисный пакет Microsoft Office 2007
3. Программное обеспечение «Антиплагиат»

8. Обеспечение освоения дисциплины лиц с инвалидностью и ОВЗ

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) представлено в приложении к ОПОП «Материально-технические условия реализации образовательной программы» и включает:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения;
- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде МАУ;

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

10. Распределение трудоемкости по видам учебной деятельности

Таблица 1 - Распределение трудоемкости

Вид учебной деятельности	Распределение трудоемкости дисциплины (модуля) по формам обучения							
	Очная				Заочная			
	Семестр			Всего часов	Курс/Сессия			Всего часов
	8				5/2			
Лекции	36				36			
Практические занятия								
Лабораторные работы								
Самостоятельная работа	36				36			
Подготовка к промежуточной аттестации	36				36			
Всего часов по дисциплине	108			108	108			108
/ из них в форме практической подготовки								
Формы промежуточной аттестации и текущего контроля								
Экзамен	+			+	+			+

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита
выпускной квалификационной работы

Разработчики:

Бражная И.Э.

ФИО

профессор

должность

канд. техн. наук, доцент

ученая степень, звание

Утверждено на заседании кафедры
Технологий пищевых производств
наименование кафедры
протокол № 8 от 01.03.2024 г.

Заведующий кафедрой ТПП



подпись

Гроховский В.А.

ФИО

Мурманск
2024

Пояснительная записка

Объем дисциплины - 6 з.е.

3. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций, установленными образовательной программой.

Целью ГИА в форме подготовки к защите и защиты ВКР является установление уровня подготовки выпускника (бакалавра) в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (направленность (профиль) Технология и экспертиза продукции общественного питания) и готовности к выполнению профессиональных задач.

Задачи ГИА в форме подготовки к защите и защиты ВКР:

- определение теоретической и практической подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач, соответствующих его квалификации;
- оценка степени подготовленности обучающихся к основным видам профессиональной деятельности;
- оценка уровня сформированности у выпускника проверяемых компетенций;
- проверка степени владения обучающимися теоретическими и практическими знаниями, умениями и навыками;
- оценка уровня понимания обучающимися современных тенденций развития теории и практики производства продукции общественного питания.

Процесс выполнения, подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы направлен на формирование элементов следующих компетенций, в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»:

Код и содержание компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД1УК1 Выполняет поиск необходимой информации, ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи ИД2УК1 Использует системный подход для решения поставленных задач, предлагает способы их решения	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен: Знать: методы осуществления сбора и обработки информации по теме ВКР Уметь: проводить анализ информации по теме квалификационной работы Владеть: методами обоснования проекта ПОП в соответствии с темой работы
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД1УК2 Формулирует в рамках поставленной цели совокупность задач, обеспечивающих ее достижение ИД2УК2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы, имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен продемонстрировать: Знать: НТД в области производства продуктов питания - Уметь: проводить расчёт экономической эффективности внедрения фирменного блюда - Владеть: навыками соблюдения правил производственной санитарии, строительных норм, требований к безопасности сырья и ГП
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать	ИД1УК3 Определяет формы, средства и методы со-	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся

свою роль в команде	<p>циального взаимодействия</p> <p>ИД2УК3 Реализовывает свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества</p> <p>ИД3УК3 Взаимодействует с другими членами команды для достижения поставленной цели</p>	<p>должен демонстрировать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знать: нормы делового этикета - Уметь: поддерживать дискуссию, отвечать на вопросы комиссии - Владеть: навыками соблюдения правил делового этикета
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p>ИД1УК4 Использует различные формы, виды устной и письменной деловой коммуникации на государственном языке Российской Федерации</p> <p>ИД2УК4 Осуществляет коммуникацию, основываясь на системе норм изучаемого иностранного языка, используя коммуникативно приемлемый стиль в соответствии с целью и ситуацией общения</p> <p>ИД3УК4 Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный</p>	<p>При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Знать: правила деловой коммуникации -Уметь: соблюдать требования деловой коммуникации -Владеть: навыками поиска информации на иностранных и государственном языках, с применением информационно-коммуникационных и цифровых технологий
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>ИД1УК5 Анализирует и интерпретирует межкультурное разнообразие современного общества на основе знания истории</p> <p>ИД2УК5 Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения</p> <p>ИД3УК5 Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия в процессе коммуникации в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p>	<p>При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Знать: этнокультурные особенности общества -Уметь: различать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом, эстетическом и философском контекстах -Владеть: способностями воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>ИД1УК6 Использует инструменты и методы управления собственным временем при выполнении конкретных задач</p> <p>ИД2УК6 Планирует траекторию своего саморазвития, профессионального роста, выявляя личные ресурсы, возможности и ограничения для ее реализации</p>	<p>При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Знать: процесс упорядочения элементов за счет внутренних факторов, без специфического внешнего воздействия -Уметь: выполнять задания в установленные сроки; реализовать свой творческий по-

		<p>тенциал, полученные навыки профессиональной деятельности</p> <p>- Владеть: навыками самоорганизации и самообразования</p>
<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>ИД1 УК7 Осознает роль и значение физической культуры, спорта в жизни человека и общества</p> <p>ИД2 УК7 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать:</p> <p>- Знать: влияние образа жизни на здоровье и физическую подготовку человека</p> <p>- Уметь: применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья</p> <p>- Владеть: навыками применения на практике разнообразных средств физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья</p>
<p>УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>ИД1 УК8 Выявляет и анализирует природные и техногенные факторы вредного влияния на среду обитания, на социальную сферу в повседневной жизни и профессиональной деятельности, доводит информацию до компетентных структур</p> <p>ИД2 УК8 Создает и поддерживает безопасные условия жизни и профессиональной деятельности, соблюдает требования безопасности в ЧС, в том числе, при угрозе и возникновении военного конфликта</p> <p>ИД3 УК8 При возникновении чрезвычайных ситуаций экологического, техногенного и социального характера в мирное и военное время действует в соответствии с имеющимися знаниями, опытом, инструкциями и рекомендациями; способен оказать первую помощь пострадавшим на производстве и в ЧС</p>	<p>При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать:</p> <p>- Знать: приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p> <p>- Уметь: использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p> <p>- Владеть: навыками использования приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>
<p>УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p>	<p>ИД1 УК9 Имеет базовое представление о нозологиях, связанных с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>ИД2 УК9 Проявляет толерантное отношение к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социаль-</p>	<p>При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать:</p> <p>- Знать: психофизические особенности поведения людей, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах</p> <p>- Уметь: планировать и осу-</p>

	ной и профессиональной сферах ИД3УК9 Учитывает индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессиональных контактов	щевлять профессиональную деятельность на основе применения базовых дефектологических знаний с различным контингентом; -Владеть: навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами, имеющими различные психофизические особенности
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД1УК10 Воспринимает и анализирует информацию, необходимую для принятия экономических решений ИД2УК10 Обосновывает экономические решения в различных областях жизнедеятельности, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей ИД3УК10 Применяет экономические знания при технико-экономическом обосновании инженерных решений	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: -Знать: базовые принципы функционирования экономики и механизмов основных видов государственной социально-экономической политики -Уметь: использовать методы экономического планирования и финансовые инструменты управления -Владеть: навыками контроля экономических и финансовых рисков
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД1УК11 Формирует основанную на нормативных актах социально-правовую позицию по неприятию идеологии экстремизма, терроризма и коррупционного поведения ИД2УК11 Понимает и способен толковать правовые нормы, предусматривающие юридическую ответственность за проявления экстремизма, терроризма и коррупционного поведения ИД3УК11 Осознает социальные факторы (детерминанты) экстремистской, террористической и коррупционной преступности и владеет навыками профилактики указанных явлений ИД4УК11 Демонстрирует способность активно противодействовать в профессиональной деятельности проявлениям экстремизма, терроризма и коррупционного поведения	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: -Знать: нормативно-правовые акты, предусматривающие юридическую ответственность за проявления экстремизма, терроризма и коррупционного поведения -Уметь: формировать социально-правовую позицию по неприятию идеологии экстремизма, терроризма и коррупционного поведения -Владеть: навыками противодействия в профессиональной деятельности проявлениям экстремизма, терроризма и коррупционного поведения
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД1ОПК1 Демонстрирует знание принципов современных информационных технологий ИД2ОПК1 Использует современные информационные технологии для реше-	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: -Знать: способы осуществления поиска, хранения, обработки и анализ информации из различных источников и

	<p>ния задач профессиональной деятельности</p>	<p>баз данных</p> <ul style="list-style-type: none"> -Уметь: использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности -Владеть: навыками осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
<p>ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ИД1ОПК2 Использует естественнонаучные законы при решении задач ИД2ОПК2 Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания ИД3ОПК2 Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания</p>	<p>При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен продемонстрировать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Знать: фундаментальные разделы естественных наук -Уметь: использовать естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности -Владеть: методами исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания
<p>ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>ИД1ОПК3 Использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности ИД2ОПК3 Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания, выбора и компоновки технологического оборудования</p>	<p>При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен продемонстрировать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Знать: процессы эксплуатации современного технологического оборудования и приборов -Уметь: использовать основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности -Владеть: навыками использования инженерных наук при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания, выбора и компоновки технологического оборудования
<p>ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>ИД1ОПК4 Способен выбирать и использовать рациональные технологические режимы и процессы при производстве продуктов питания</p>	<p>При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен продемонстрировать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Знать: технологические процессы производства фирменной продукции общественного питания -Уметь: выбирать и использовать рациональные техно-

		логические режимы и процессы при производстве продуктов питания -Владеть: навыками производства кулинарной продукции общественного питания
ПК-2. Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1ПК2 Обладает навыками управления качеством и безопасностью производства продукции общественного питания ИД2ПК2 Оценивает санитарно-микробиологическую безопасность продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: -Знать: процессы, формирующие качество продукции общественного питания, требований, предъявляемых к услугам общественного питания -Уметь: организовывать контроль на различных стадиях процесса производства и обеспечения потребления продукции общественного питания -Владеть: навыками разработки программ проведения контроля на различных стадиях технологического процесса
ПК-3. Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1ПК3 Знает методику разработки новых видов кулинарной продукции и систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: -Знать: технологические процессы производства продукции общественного питания и способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения -Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения -Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-4. Планирование, организация и координация процесса производства и организации питания	ИД1ПК4 Способен решать проектно-технологические задачи, в том числе и с использованием информационных технологий	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: -Знать: основные этапы планирования, организации и координации процесса производства и организации питания -Уметь: организовать процесс производства на предприятиях общественного питания разных типов и классов. -Владеть: навыками решения

		проектно-технологических задач, в том числе и с использованием информационных технологий
ПК-5. Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания	ИД1ПК5 Знает основы организации обслуживания, умеет управлять процессами обслуживания потребителей организаций питания	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен продемонстрировать: -Знать: структуру обслуживания на предприятиях общественного питания, деловой стиль работы предприятия общественного питания, правила застольного этикета, этикета межличностного общения на рабочем месте -Уметь: организовать процесс обслуживания на предприятиях общественного питания разных типов и классов; -Владеть: навыками организации процесса обслуживания и проведения банкетов, сервировке столов, навыками в создании эстетической среды предприятиями.

2. Подготовка к проведению и проведение защиты ВКР

2.1. Подготовка к проведению защиты ВКР

Выпускная квалификационная работа представляет собой логически завершенное теоретическое или экспериментальное исследование одной из актуальных тем, в котором выпускник демонстрирует уровень овладения необходимыми теоретическими знаниями, практическими умениями и навыками, позволяющими ему самостоятельно решать профессиональные задачи в рамках направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» является междисциплинарным.

Подготовка к проведению защиты ВКР включает:

- разработку методических указаний по выполнению ВКР. МУ является составляющей частью образовательной программы и разрабатывается кафедрой ТПП.
- формулирование и утверждение тем ВКР. Темы ВКР формулируются ППС кафедры ТПП. В случае обоснованности целесообразности разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности, темы ВКР могут быть предложены обучающимися или работодателями. Рассмотренные на заседании кафедры ТПП темы ВКР, оформляются для утверждения приказом ректора МАУ. Темы утверждаются не позднее, чем за 6 месяцев до даты защиты ВКР;
- за обучающимся, не позднее, чем за 4 месяца до защиты, приказом ректора осуществляется закрепление тем и руководителя ВКР. Проект данного приказа готовит заведующий кафедрой ТПП. Руководитель ВКР назначается из числа работников кафедры или ведущих специалистов предприятий и объединений в соответствующей области профессиональной деятельности. Примерный перечень рекомендуемых тем ВКР приведен в ФОС;
- для выполнения обучающимися отдельных разделов ВКР могут быть назначены консультанты из числа ППС профильных кафедр МАУ;
- после завершения подготовки обучающимся ВКР, руководитель представляет на кафедру ТПП письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР;
- не позднее, чем за 3 дня до планируемой защиты ВКР, обучающийся проходит предзащиту на заседании кафедры ТПП. После завершения предзащиты делается вывод о

готовности работы к защите и, в случае положительного решения, заведующий кафедрой ТПП утверждает ВКР и направляет её в ГЭК для защиты.

2.2. Порядок формирования и работы государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

Государственная итоговая аттестация, включая Государственный экзамен, проводится ГЭК. Порядок формирования и работы ГЭК осуществляется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования, утвержденным Минобрнауки России от 29.07.2015 г. № 636 и Порядком организации и проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО «МАУ».

Состав и порядок работы ГЭК

2.2.1. ГЭК создаются для приема государственного экзамена и защиты ВКР по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата). ГЭК действуют в течение календарного года.

2.2.2. Кандидатура председателя ГЭК по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» представляется директором ЕТИ в УО МАУ для подготовки пакета документов и утверждения в Департаменте государственной политики в сфере высшего образования Министерства науки и высшего образования РФ. Председатель ГЭК утверждается на один календарный год.

2.2.3. Председатель ГЭК по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утверждается из числа лиц, не работающих в МАУ, имеющего ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора, либо являющегося ведущим специалистом - представителем работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности.

Председатель ГЭК организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к обучающимся при проведении государственной итоговой аттестации.

2.2.4. В состав ГЭК по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» входят 8 человек (включая председателя), 50 % которых являются ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности, остальные относятся к профессорско-преподавательскому составу или научным работникам МАУ, имеющим ученую степень и (или) ученое звание.

2.2.5. Состав и секретарь ГЭК утверждается приказом ректора МАУ, по представлению директора ЕТИ не позднее, чем за месяц до даты начала ГИА.

2.2.6. Секретарь назначается из числа лиц, относящихся учебно-вспомогательному персоналу кафедры ТПП. Секретарь ГЭК не является ее членом. Секретарь ГЭК, на заседаниях экзаменационной комиссии, ведет протоколы, проверяет готовность аудитории к проведению ГИА.

2.2.7. Основной формой деятельности ГЭК является заседание. Заседания ГЭК правомочны, если в них участвуют не менее 2/3 от числа членов ГЭК. Заседания проводятся председателем ГЭК, а в случае его отсутствия – заместителем председателя ГЭК. Решения ГЭК принимаются простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. При равном числе голосов, председательствующий обладает правом решающего голоса. Решения, принятые ГЭК, оформляются протоколами. Протоколы подписываются председателем и секретарем ГЭК. Протоколы заседаний ГЭК сдаются в архив МАУ не позднее 15 сентября текущего года. Протоколы заседаний ГЭК хранятся в архиве Университета 75 лет.

2.2.8. Председатель ГЭК, не позднее, чем через неделю после окончания работы ГЭК, представляет в ЕТИ отчет о проведении ГИА по установленной форме.

2.2.9. Отчеты председателей ГЭК и рекомендации по совершенствованию подготовки выпускников ежегодно заслушиваются на заседании совета ЕТИ.

2.3. К защите допускаются ВКР выполненные в полном объеме в соответствии с «Методическими указаниями по выполнению ВКР для студентов всех форм обучения по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

2.4. Тексты ВКР размещаются организацией в электронно-библиотечной системе МГТУ и проверяются на объем заимствования. Порядок размещения текстов ВКР работ в электронно-библиотечной системе МАУ, проверки на объем заимствования, в том числе содержательного, выявления неправомерных заимствований устанавливается МАУ.

2.5. Доступ лиц к текстам выпускных квалификационных работ должен быть обеспечен в соответствии с законодательством РФ, с учетом изъятия производственных, технических, экономических, организационных и других сведений, в том числе о результатах интеллектуальной деятельности в научно-технической сфере, о способах осуществления профессиональной деятельности, которые имеют действительную или потенциальную коммерческую ценность в силу неизвестности их третьим лицам, в соответствии с решением правообладателя.

2.6. Проведение защиты ВКР по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»:

- защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третьих ее состава.

- защита ВКР осуществляется в форме авторского доклада, на который отводится не более 15 минут. Доклад сопровождается презентационными материалами, выполненными с использованием персональных компьютеров в программе PowerPoint. В исключительных случаях допускается использование презентационных материалов на бумажных носителях. После авторского доклада студент отвечает на вопросы ГЭК.

- решение ГЭК по защите выпускной квалификационной работы принимается на закрытом заседании тайным голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, с учетом оценки руководителя ВКР, указанной в отзыве. При равенстве голосов преимущество отдается оценке, выставленной Председателем ГАК.

- по результатам защиты ВКР ГЭК выставляет оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешную защиту ВКР.

- для инвалидов I, II групп и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения государственных аттестационных испытаний устанавливается с учетом индивидуальных особенностей обучающегося в соответствии с «Порядком обеспечения проведения государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО «МАУ».

- каждое заседание ГЭК оформляется протоколом в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования и Положением «Итоговая государственная аттестация выпускников МАУ (Стандарт организации)». Протоколы подписываются Председателем и членами ГЭК, участвующими в заседании.

- лицам, завершившим освоение основной образовательной программы и не подтвердившим соответствие подготовки требованиям государственного образовательного стандарта высшего образования, при прохождении итоговой аттестации, при восстановлении в МАУ назначается повторная аттестация через год, но не позднее чем через пять лет после прохождения ГИА впервые.

- студентам, не проходившим ГИА по уважительной причине (подтвержденной документально), должна быть предоставлена возможность пройти аттестационные испытания в течение 6 месяцев после завершения ГИА. Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные Положением «Итоговая государственная аттестация выпускников МАУ (Стандарт организации)» сроки, но не позднее шести месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим итоговых аттестационных испытаний по уважительной причине. Лицам, не проходившим итоговую аттестацию по уважительной причине, предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию без отчисления из вуза.

– обучающиеся, не прошедшие государственное аттестационное испытание в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно» отчисляются из МАУ с выдачей справки об обучении как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

– лицо, не прошедшее ГИА, может повторно пройти государственную итоговую аттестацию не ранее чем через год и не позднее чем через пять лет после срока проведения ГИА, которая не пройдена обучающимся.

– для повторного прохождения ГИА указанное лицо по его заявлению восстанавливается в МГТУ на период времени, установленный Университетом, но не менее периода времени, предусмотренного календарным учебным графиком для ГИА по данной образовательной программе.

– при повторном прохождении ГИА обучающемуся, как правило, устанавливается иная тема ВКР.

3. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины

- Презентационные материалы;
- Методические указания для самостоятельной работы студентов

4. Фонд оценочных средств

ФОС входит в состав образовательной программы в качестве самостоятельного документа и включает в себя:

– перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

– описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

– типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;

– критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы (печатные издания, электронные учебные издания и (или) ресурсы электронно-библиотечных систем)

Основная литература:

1. Фурс, И. Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с.

2. Кутырев Г.А. Контроль качества продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кутырев Г.А., Сысоева Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2012.— 84 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62183.html>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Технологические машины и оборудование [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подгот. 151000.62 "Технологические машины и оборудование" профиль "Пищевая инженерия малых предприятий" / В. А. Похольченко [и др.]; Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 23 Мб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2014. http://elib.mstu.edu.ru/2014/U_14_18.pdf

Дополнительная литература:

1. Общая технология и научные основы производства продуктов питания [Электронный ресурс] : кр. конспект лекций для обучающихся по направлениям подгот. 19.03.01 "Биотехнология" (профиль Пищевая биотехнология), 15.03.02 "Технологические машины и оборудование", 15.03.04 "Автоматизация технологических процессов и производств", 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения", 19.03.04 "Технология продукции и

организация общественного питания" / М-во образования и науки Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; сост. Ю. В. Шокина. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 1,74 Мб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2018. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. http://elib.mstu.edu.ru/2019/M_19_28.pdf

2. Блинова, О. А. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / О. А. Блинова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 248 с. — ISBN 978-5-88575-495-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/109452>

6. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

4. Электронный каталог библиотеки МАУ с возможностью ознакомиться с печатным вариантом издания в читальных залах библиотеки – <https://lib.mauniver.ru/MegaPro/Web/>

5. Государственная система правовой информации - официальный интернет-портал правовой информации- URL: <http://pravo.gov.ru>

6. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»- URL: <http://window.edu.ru>

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

4. Операционная система Microsoft Windows Vista

5. Офисный пакет Microsoft Office 2007

6. Программное обеспечение «Антиплагиат»

8. Обеспечение освоения дисциплины лиц с инвалидностью и ОВЗ

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) представлено в приложении к ОПОП «Материально-технические условия реализации образовательной программы» и включает:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения;

- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде МАУ;

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

10. Распределение трудоемкости по видам учебной деятельности

Таблица 1 - Распределение трудоемкости

Вид учебной деятельности	Распределение трудоемкости дисциплины (модуля) по формам обучения							
	Очная				Заочная			
	Семестр			Всего часов	Курс/Сессия			Всего часов
	8				5/2			
Лекции								
Практические занятия	20			20	20			20
Лабораторные работы								
Самостоятельная работа	160			160	160			160

Подготовка к промежуточной аттестации	36			36	36				36
Всего часов по дисциплине	216			216	216				216
/ из них в форме практической подготовки	20			20	20				20
Формы промежуточной аттестации и текущего контроля									
Экзамен	+			+	+				+