

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЕТИ



Петрова Л.А.

Ф.И.О.

подпись

«27» апреля 2021 года

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Дисциплина Б3.01(Д) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
код и наименование дисциплины

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки /специальности

Направленность/специализация Технология и экспертиза продукции общественного питания
наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы

Квалификация выпускника бакалавр
указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО

Кафедра-разработчик Технологии пищевых производств
наименование кафедры-разработчика рабочей программы

Мурманск
2021

Лист согласования

1 Разработчик(и)

профессор

должность

ТПП

кафедра

подпись

И. Э. Бражная

Ф.И.О.

ТПП

кафедра

подпись

И. Н. Бензик

Ф.И.О.

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика рабочей программы
Технологии пищевых производств

наименование кафедры

27.04.2021

дата

протокол №

12

подпись

В. А. Гроховский

Ф.И.О. заведующего кафедры – разработчика

Лист изменений и дополнений, вносимых в РП

к рабочей программе по Государственной итоговой аттестации Б3.01(Д) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена, входящей в состав ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриат), направленности (профилю)/специализации «Технология и экспертиза продукции общественного питания», утверждённого Ученым советом ФГАОУ ВО «МГТУ»

Таблица 1 Изменения и дополнения

№ п/п	Дополнение или изменение, вносимое в рабочую программу в части	Содержание дополнения или изменения	Основание для внесения дополнения или изменения

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании кафедры-разработчика ТПП,
от « ___ » _____ г., протокол № _____.

Заведующий кафедрой ТПП _____

« ___ » _____ г

Аннотация рабочей программы дисциплины

Коды циклов дисциплин, модулей, практик	Наименование циклов, разделов, дисциплин, модулей, практик	Краткое содержание (Цель, задачи, содержание разделов дисциплины, реализуемые компетенции, формы промежуточной аттестации)
1	2	3
БЗ.01(Д)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	<p>Цель ГИА: в форме государственного экзамена является установление уровня подготовки выпускника (бакалавра) в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (направленность (профиль) Технология и экспертиза продукции общественного питания) и готовности к выполнению профессиональных задач.</p> <p>Задачи государственного экзамена:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p><u>При сдаче Государственного экзамена обучающийся должен продемонстрировать уровень сформированности следующих компетенций:</u></p> <p><i>ОПК-5; ПК-1; ПК-4</i></p> <p>Формы промежуточной аттестации: Очная форма обучения: Семестр 8 – экзамен. Заочная форма обучения: Курс 5 – экзамен.</p>

Пояснительная записка

1. Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки РФ 17.08.2020 № 1047, и учебного плана, утвержденного Ученым советом МГТУ 25.06.2021 г., протокол № 15, в составе ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю) «Технология и экспертиза продукции общественного питания»

2. Цели и задачи ГИА в форме государственного экзамена

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

Задачи государственного 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.

3. Требования к уровню подготовки бакалавров в рамках в рамках подготовки к сдаче и сдачи государственного экзамена.

Процесс подготовки к сдаче и сдачи государственного экзамена направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», представленных в таблице 2:

Таблица 2. - Результаты обучения

№ п/п	Код и содержание компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
1	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД1 _{ОПК5} Демонстрирует знание нормативных документов и методов исследования в области организации контроля производства продуктов питания ИД2 _{ОПК5} Предлагает	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

		схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания	различных типов и классов -владение навыками участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
2.	ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1 _{ПК1} Способен организовать и вести технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты	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 качество 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
3.	ПК-4 Планирование, организация и координация процесса производства и организации питания	ИД1 _{ПК4} Способен решать проектно-технологические задачи, в том числе и с использованием информационных технологий	При ответе на экзамене обучающийся должен продемонстрировать: -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;

4. Структура и содержание ГИА в форме государственного экзамена

Общая трудоемкость ГИА составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Таблица 3 - Распределение учебного времени ГИА

Вид учебной нагрузки	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения							
	Очная				Заочная			
	Семестр			Всего часов	Курс			Всего часов
	8	-	-		5	-	-	
Аудиторные часы								
Лекции	36	-	-	36	36	-	-	36
Часы на самостоятельную и контактную работу								
Прочая самостоятельная и контактная работа	36	-	-	36	36	-	-	36
Подготовка к промежуточной аттестации	36	-	-	36	36	-	-	36
Всего часов по дисциплине	108	-	-	108	108	-	-	108

Формы промежуточной аттестации и текущего контроля

Экзамен	+	-	-	+	+	-	-	+
---------	---	---	---	---	---	---	---	---

5. Подготовка к проведению государственного экзамена

5.1. Подготовка к проведению Государственного 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.

5.2. 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 «МГТУ» (протокол № 11 от 31.05.2019 г.).

Состав и порядок работы ГЭК

5.2.1. 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.

5.2.2. Кандидатура председателя ГЭК по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» представляется директором ЕТИ в УО МГТУ 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.

5.2.3. Председатель ГЭК по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утверждается из числа лиц, не работающих в МГТУ, 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.

5.2.4. 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 МГТУ, имеющим ученую степень и (или) ученое звание.

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

5.2.6. 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.

5.2.7. 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 МГТУ не позднее 15 сентября текущего года. Протоколы заседаний ГЭК хранятся в архиве Университета 75 лет.

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

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

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

5.3.1. 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.

5.3.2. 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»

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

5.3.4. 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.

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

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

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

5.3.8. 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 МГТУ с выдачей справки об

<p>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.</p>								
<p>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>								
<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</p>								

разработки программ контроля. Нормативная документация, подтверждающая качество и безопасность продукции общественного питания.								
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.								
Раздел 6. Технологическое оборудование предприятий общественного питания Классификация, назначение технологического оборудования. Требования предъявляемые к технологическому оборудованию. Требования к производительности технологического оборудования.								
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.								
Итого:	36	-	-	36	36	-	-	36

Таблица 5 - Соответствие компетенций, формируемых при подготовке к сдаче и сдачи государственного экзамена, и видов занятий с учетом форм текущего контроля

Перечень компетенций	Виды занятий и оценочные средства							Формы текущего контроля
	Л	ЛР	ПР	КР/КП	СР	к/р	э	

Примечание: Л – лекции, ЛР – лабораторные работы, ПР – практические работы, КР/КП – курсовая работа (проект), к/р – контрольная работа, СР – самостоятельная работа.

Таблица 6 - Перечень лабораторных работ

№ л/р	Наименование лабораторных работ	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
	Не предусмотрены		

Таблица 7 - Перечень практических работ

№ п/р	Наименование практических работ	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
	Не предусмотрены		

6. Перечень тем курсовой работы (проекта)

Не предусмотрены.

7. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к Государственному экзамену

- ✓ Презентационные материалы;
- ✓ Методические указания для самостоятельной работы студентов.

8. 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.

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для подготовки к Государственному экзамену***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 система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/109452>

3.

10. Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для подготовки к Государственному экзамену

Наименование ресурса	Договор/ контракт	Срок доступа	Количество доступов
ЭБС «Издательство Лань».	Договор № 19/74 от 29.07.2020 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань».	с 29.07.2020 г.	Неограничен

11. Перечень информационных технологий и лицензионного программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)

2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)

Таблица 8 - Материально-техническое обеспечение Государственного экзамена

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения	Перечень информационных технологий и лицензионного программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционных (№ 401Л) г. Мурманск, ул.Кирова, д. 1 (корпус	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации	

	«Л»)	большой аудитории: 1 Мультимедийный проектор TOSHIBA TLP-X 2000 2. Ноутбук ASUS 80L 3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 Количество столов – 15 Количество стульев – 30 Посадочных мест – 30 Доска аудиторная – 1	
2.	205С Специальное помещение для самостоятельной работы г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения: – доска аудиторная – 1 шт. – персональные компьютеры (Intel(R) Pentium(R) 4CPU 3,01 ГГц, 1,5 Гб ОЗУ) – 7 шт. с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно- образовательную среду университета. Посадочных мест – 15	1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЕТИ



Петрова Л.А.
Ф.И.О.

Л.А. Петрова
подпись

«27» апреля 2021 года

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Дисциплина Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
код и наименование дисциплины

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки /специальности

Направленность/специализация Технология и экспертиза продукции общественного питания
наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы

Квалификация выпускника бакалавр
указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО

Кафедра-разработчик Технологии пищевых производств
наименование кафедры-разработчика рабочей программы

Мурманск
2021

Лист согласования

1 Разработчик(и)

профессор

должность

ТПШ

кафедра

подпись

И. Э. Бражная

Ф.И.О.

должность

ТПШ

кафедра

подпись

И. Н. Бензик

Ф.И.О.

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика рабочей программы

Технологии пищевых производств

27.04.2021

наименование кафедры

дата

протокол №

12

подпись

В. А. Гроховский

Ф.И.О. заведующего кафедры – разработчика

Лист изменений и дополнений, вносимых в РП
к рабочей программе по Государственной итоговой аттестации Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы, входящей в состав ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания», направленности Технология и экспертиза продукции общественного питания, утвержденной Ученым советом МГТУ

Таблица 1 - Изменения и дополнения

№ п/п	Дополнение или изменение, вносимое в рабочую программу в части	Содержание дополнения или изменения	Основание для внесения дополнения или изменения

Дополнения и изменения внесены « ____ » _____ 20__ г.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Коды циклов дисциплин, модулей, практик	Название циклов, разделов, дисциплин, модулей, практик	Краткое содержание (Цель, задачи, содержание разделов, реализуемые компетенции, формы промежуточного контроля, формы отчетности)
1	2	3
БЗ.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	<p>Целью ГИА в форме защиты выпускной квалификационной работы (ВКР) является установление уровня подготовки выпускника (бакалавра) в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль «Технология и экспертиза продукции общественного питания») и готовности к выполнению профессиональных задач.</p> <p>Задачи защиты ВКР:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 продуктов из сырья животного происхождения. <p><u>При защите ВКР обучающийся должен продемонстрировать уровень сформированности следующих компетенций:</u></p> <p>УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-2; ПК-5; ПК-3; ПК-4</p> <p>Формы отчетности:</p> <p>Очная форма обучения: 8 семестр – защита ВКР; Заочная форма обучения: 5 курс – защита ВКР.</p>

Пояснительная записка

1. Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки РФ 17.08.2020 № 1047, и учебного плана, утвержденного Ученым советом МГТУ 25.06.2021 г., протокол № 15, в составе ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю) «Технология и экспертиза продукции общественного питания».

2. Цель и задачи ГИА в форме подготовки к защите и защиты ВКР

2.1 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.

2.2. 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.

3. Требования к уровню подготовки бакалавров в рамках подготовки к защите и защиты ВКР.

Процесс подготовки к сдаче и сдачи государственного экзамена направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», представленных в таблице 2.

№ п/п	Код и содержание компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
1	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД1 _{УК1} Осуществляет сбор и обработку информации в соответствии с поставленной задачей ИД2 _{УК1} Анализирует и систематизирует данные для принятия решений в различных сферах деятельности ИД3 _{УК1} Рассматривает возможные варианты решения поставленной задачи, критически оценивая их достоинства и недостатки	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 ОПОП в соответствии с темой работы
2	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать	ИД1 _{УК2} Анализирует поставленную цель и	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся

	оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	формулирует задачи, которые необходимо решить для ее достижения; ИД2 _{УК2} Выбирает оптимальный способ решения задач с учётом существующих ресурсов и ограничений ИД3 _{УК2} Выбирает правовые и нормативно-технические документы, применяемые для решения поставленных задач	должен демонстрировать: 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
3	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД1 _{УК3} Устанавливает и поддерживает контакты, обеспечивающие работу в коллективе ИД2 _{УК3} Применяет нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: - Знать: нормы делового этикета - Уметь: поддерживать дискуссию, отвечать на вопросы комиссии - Владеть: навыками соблюдения правил делового этикета
4	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД1 _{УК4} Использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках ИД2 _{УК4} Выполняет перевод текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и с государственного на иностранный (-ые) язык(и) ИД3 _{УК4} Использует современные информационно-коммуникативные средства в различных сферах деятельности	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: -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
5	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД1 _{УК5} Различает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом, эстетическом и философском контекстах ИД2 _{УК5} Взаимодействует с людьми с учётом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: -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
6	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать	ИД1 _{УК6} Планирует и контролирует собственное	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся

	траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	время ИД2 _{УК6} Формулирует цели личного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей ИД3 _{УК6} Реализует собственную деятельность с учётом личностных возможностей и/или требований рынка труда	должен демонстрировать: -Знать: процесс упорядочения элементов за счет внутренних факторов, без специфического внешнего воздействия -Уметь: выполнять задания в установленные сроки; реализовать свой творческий потенциал, полученные навыки профессиональной деятельности -Владеть: навыками самоорганизации и самообразования
7	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД1 _{УК7} Оценивает свой образ жизни и его влияние на здоровье и физическую подготовку человека ИД2 _{УК7} Применяет на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: -Знать: влияние образа жизни на здоровье и физическую подготовку человека -Уметь: применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья -Владеть: навыками применения на практике разнообразных средств физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья
8	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	ИД1 _{УК8} Идентифицирует опасности природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека и определяет модель поведения при возникновении угрозы чрезвычайной ситуации, террористического акта или военного конфликта ИД2 _{УК8} Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества ИД3 _{УК8} Способен применять приёмы оказания первой помощи пострадавшему ИД4 _{УК8} Владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: -Знать: приёмы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций -Уметь: использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций -Владеть: навыками использования приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

		соответствии с требованиями безопасности на предприятиях общественного питания	
9	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД1 _{УК9} Использует базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: -Знать: психофизические особенности поведения людей, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах -Уметь: планировать и осуществлять 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
10	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД1 _{УК10} Демонстрирует знание базовых принципов функционирования экономики и механизмов основных видов государственной социально-экономической политики ИД2 _{УК10} Способен использовать методы экономического планирования и финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом) ИД3 _{УК10} Способен контролировать собственные экономические и финансовые риски	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
11	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД1 _{УК11} Способен анализировать факты коррупционного поведения и формировать гражданскую позицию ИД2 _{УК11} Способен применять навыки защиты интеллектуальной собственности	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: -Знать: нормативно-правовые акты в сфере противодействия коррупции и защиты интеллектуальной собственности -Уметь: анализировать факты коррупционного поведения и формировать гражданскую позицию -Владеть: навыками защиты интеллектуальной собственности

12	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД1 _{опк1} Демонстрирует знание принципов современных информационных технологий ИД2 _{опк1} Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: -Знать: способы осуществления поиска, хранения, обработки и анализ информации из различных источников и баз данных -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
13	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД1 _{опк2} Использует естественнонаучные законы при решении задач ИД2 _{опк2} Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания ИД3 _{опк2} Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: -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
14	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД1 _{опк3} Использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности ИД2 _{опк3} Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания, выбора и компоновки технологического оборудования	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: -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

15	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД1 _{ОПК4} Способен выбирать и использовать рациональные технологические режимы и процессы при производстве продуктов питания	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: -Знать: технологические процессы производства фирменной продукции общественного питания -Уметь: выбирать и использовать рациональные технологические режимы и процессы при производстве продуктов питания -Владеть: навыками производства кулинарной продукции общественного питания
16	ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1 _{ПК2} Обладает навыками управления качеством и безопасностью производства продукции общественного питания ИД2 _{ПК2} 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
17	ПК-3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1 _{ПК3} 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
18	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 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
19	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 демонстрировать: -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.

4. Структура и содержание учебной дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость ГИА в форме подготовки к защите и защита выпускной квалификационной работы составляет 6 зачетных единицы, 216 часов.

Таблица 3 – Распределение учебного времени дисциплины

Вид учебной нагрузки	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения					
	Очная			Заочная		
	Семестр		Всего часов	Курс		Всего часов
	8			5		

Лекции	-			-	-			-
Практические занятия	20			20	20			20
Лабораторные работы	-			-	-			-
Самостоятельная работа студента	160			160	160			160
Контроль	36			36	36			36
Всего часов по дисциплине	216			216	216			216

Формы промежуточного и текущего контроля

Защита ВКР	+			+	+			+
------------	---	--	--	---	---	--	--	---

Таблица 4 - Содержание разделов дисциплин, выносимых на государственный экзамен:

Содержание разделов, тем дисциплин	Количество часов, выделяемых на виды учебной подготовки							
	Очная				Заочная			
	Л	ЛР	ПЗ	СРС	Л	ЛР	ПЗ	СРС
Ведение								
1.Технико-экономическое обоснование								
2.Организация производства и обслуживания на предприятии								
3.Расчет рабочей силы								
4.Технологическая часть								
5.Выбор технологического оборудования								
6.Экономическая часть								
7.Заключение								
8.Список использованных источников								
Приложения								
Всего			20	160			20	160

5. Подготовка к проведению и проведение защиты ВКР

5.1. 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 МГТУ. 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 МГТУ;
- 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.

5.2. 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 «МГТУ» (протокол № 11 от 31.05.2019 г.).

Состав и порядок работы ГЭК

5.2.1. 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.

5.2.2. Кандидатура председателя ГЭК по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» представляется директором ЕТИ в УО МГТУ 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.

5.2.3. Председатель ГЭК по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утверждается из числа лиц, не работающих в МГТУ, 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.

5.2.4. 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 МГТУ, имеющим ученую степень и (или) ученое звание.

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

5.2.6. 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.

5.2.7. 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 МГТУ не позднее 15 сентября текущего года. Протоколы заседаний ГЭК хранятся в архиве Университета 75 лет.

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

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

5.3. 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».

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

5.5. 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.

5.6. 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 ГЭК.

- 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 «МГТУ».

- каждое заседание ГЭК оформляется протоколом в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования и Положением «Итоговая государственная аттестация выпускников МГТУ (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 МГТУ 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 МГТУ (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 МГТУ 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.

5.7. При повторном прохождении ГИА обучающемуся, как правило, устанавливается иная тема ВКР.

Таблица 5 - Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины (модуля), и видов занятий с учетом форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий								Формы контроля
	Л	ЛР	ПЗ	КР/КП	р	к/р	э	СРС	
УК-1	-	-	+	-	-	-	-	+	Защита ВКР
УК-2	-	-	+	-	-	-	-	+	
УК-3	-	-	+	-	-	-	-	+	
УК-4	-	-	+	-	-	-	-	+	
УК-5	-	-	+	-	-	-	-	+	
УК-6	-	-	+	-	-	-	-	+	
УК-7	-	-	+	-	-	-	-	+	
УК-8	-	-	+	-	-	-	-	+	
УК-9	-	-	+	-	-	-	-	+	
УК-10	-	-	+	-	-	-	-	+	
УК-11	-	-	+	-	-	-	-	+	
ОПК-1	-	-	+	-	-	-	-	+	
ОПК-2	-	-	+	-	-	-	-	+	
ОПК-3	-	-	+	-	-	-	-	+	
ОПК-4	-	-	+	-	-	-	-	+	
ПК-2	-	-	+	-	-	-	-	+	
ПК-5	-	-	+	-	-	-	-	+	
ПК-3	-	-	+	-	-	-	-	+	
ПК-4	-	-	+	-	-	-	-	+	

Примечание: Л – лекции, ЛР – лабораторные работы, ПЗ – практические занятия, КР/КП – курсовая работа (проект), р – реферат, к/р – контрольная работа, э – эссе, СРС – самостоятельная работа студентов

Таблица 6 - Перечень лабораторных работ

№ л/р	Наименование лабораторных работ	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
	Не предусмотрены		

Таблица 7 - Перечень практических работ

№ п/р	Наименование практических работ	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
1	Технико-экономическое обоснование		
2	Организация производства и обслуживания на предприятии. Расчет рабочей силы		
3	Технологическая часть		
4	Выбор технологического оборудования		
5	Экономическая часть		

6. Перечень тем курсовой работы (проекта)

Не предусмотрены.

7. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю):

- ✓ Методические указания по выполнению практических работ
- ✓ Методические указания по выполнению ВКР.

8. 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.

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература:

№ п/п	Библиографическое описание* (название литературного источника)	Наличие		
		Электронно-библиотечная система (ЭБС)	Библиотек а МГТУ (печатное издание)	Количество экземпляров печатного издания
1.	Фурс, И. Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с.	-	+	50
3.	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»			
4.	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	+	+	52

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	+	-	-

10. Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля):

Наименование ресурса	Договор/ контракт	Срок доступа	Количество доступов
ЭБС «Издательство Лань».	Договор № 19/74 от 29.07.2020 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань».	с 29.07.2020 г.	Неограничен

11. Перечень информационных технологий и лицензионного программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

(модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)

2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)

Таблица 8 - Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения	Перечень информационных технологий и лицензионного программного обеспечения
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционных (№ 401Л) г. Мурманск, ул.Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории: 1. Мультимедийный проектор TOSHIBA TLP-X 2000 2. Ноутбук ASUS 80L 3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 Количество столов – 15 Количество стульев – 30 Посадочных мест – 30 Доска аудиторная – 1	
2.	205С Специальное помещение для самостоятельной работы г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения: – доска аудиторная – 1 шт. – персональные компьютеры (Intel(R) Pentium(R) 4CPU 3,01 ГГц, 1,5 Гб ОЗУ) – 7 шт. с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Посадочных мест – 15	1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)