

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



ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Практика Б3.Б.01 (Г) 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 продукции и организация ресторанный дела
наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы

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

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

Мурманск
2020

Лист согласования

1 Разработчик(и)

должность

ТПП
кафедра

подпись

Бензик И.Н.
Ф.И.О.

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика программы государственной итоговой аттестации

Технологий пищевых производств
наименование кафедры

16.09.2020
дата

протокол № 2



Гроховский В.А.

Лист изменений и дополнений, вносимых в РП¹

к рабочей программе по Государственной итоговой аттестации Б3.Б.01(Г) 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 продукции и организация ресторанного дела», 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
1	Титульного листа	Переименование типа образовательной организации	1. Приказ Министерства науки и высшего образования №854 от 31.07.2020г. 2. Внесение изменений в компоненты ОПОП решением Ученого совета (протокол №3 от 30.10.2020)
2.	Структуры учебной дисциплины (модуля)	Изменение количества часов контактной и самостоятельной работы, корректировка форм текущего контроля и промежуточной аттестации	Решение Ученого совета о внесении изменений в учебные планы всех направлений подготовки и специальностей, реализуемых в ФГБОУ ВО "МГТУ" протокол № 8 от 27.03.2020г

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
<u>Б3.Б.01(Г)</u>	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 продукции и организация ресторанного дела) 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>ОК-9; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-6</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/ специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министра образования и науки РФ № 1332 от 12.11.2015 г., учебного плана в составе ОПОП по направлению подготовки/ специальности 19.03.04, направленности (профилю)/специализации «Технология продукции и организация ресторанный дела», 2019 года начала подготовки, утверждённого Ученым советом ФГБОУ ВО «МГТУ» (протокол № 7 от 28.02.2019 г.).

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 продукции и организация ресторанный дела) 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	Степень реализации компетенции	Этапы формирования компетенции
1.	ОК-9. Способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Компетенция реализуется полностью	При ответе на экзамене обучающийся должен продемонстрировать: - знание приемами оказания первой помощи, - методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций - умение использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций - владение навыками использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
2.	ОПК-2. Способ-	Компетенция реа-	При ответе на экзамене обучающийся дол-

	ность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	лизуется полностью	жен демонстрировать: <ul style="list-style-type: none"> - знание технологических процессов производства продукции общественного питания и способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения - умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения - владение навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
3.	ОПК-3. Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Компетенция реализуется полностью	При ответе на экзамене обучающийся должен демонстрировать: <ul style="list-style-type: none"> - знание процессов, формирующих качество продукции общественного питания, требований, предъявляемых к услугам общественного питания - умение организовывать контроль на различных стадиях процесса производства и обеспечения потребления продукции общественного питания - владение навыками разработки программ проведения контроля на различных стадиях технологического процесса
4.	ОПК-4. Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Компетенция реализуется полностью	При ответе на экзамене обучающийся должен демонстрировать: <ul style="list-style-type: none"> - знание классификации технологического оборудования и эксплуатации различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания - умение эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания - владение навыками эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
5.	ОПК-5. Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Компетенция реализуется полностью	При ответе на экзамене обучающийся должен демонстрировать: <ul style="list-style-type: none"> - знание классификации предприятий общественного питания и готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов - умение участвовать во всех фазах организации производства и организации обслужи-

			<p>вания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>-владение навыками участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>
6.	<p>ПК-1. Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Компетенция реализуется полностью</p>	<p>При ответе на экзамене обучающийся должен демонстрировать:</p> <p>-знание технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>-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</p> <p>-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</p>
7.	<p>ПК-3. Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p>Компетенция реализуется в части: владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;</p>	<p>При ответе на экзамене обучающийся должен демонстрировать:</p> <p>- знание правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;</p> <p>измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.</p> <p>-умение использовать нормативную документацию по правилам техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;</p> <p>-владение навыками оценки условий труда и правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;</p>
8.	<p>ПК-6. Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую докумен-</p>	<p>Компетенция реализуется полностью</p>	<p>При ответе на экзамене обучающийся должен демонстрировать:</p> <p>-знание порядка организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;</p> <p>- умения осуществлять документооборот по производству на предприятии питания, ис-</p>

	тацию в условиях производства продукции питания		пользовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; -владение навыками осуществлять документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
--	---	--	--

4. Структура и содержание ГИА в форме государственного экзамена

Таблица 3 - Распределение учебного времени ГИА

Общая трудоемкость ГИА составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

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
Практические работы	-	-	-	-	-	-	-	-
Лабораторные работы	-	-	-	-	-	-	-	-
Часы на самостоятельную и контактную работу								
Выполнение, консультирование, защита курсовой работы (проекта)	-	-	-	-	-	-	-	-
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	+	-	-	+	+	-	-	+
Зачет/зачет с оценкой	-	-	-	-	-	-	-	-
Курсовая работа (проект)	-	-	-	-	-	-	-	-
Количество расчетно-графических работ	-	-	-	-	-	-	-	-

Количество контрольных работ	-	-	-	-	-	-	-	-
Количество рефератов	-	-	-	-	-	-	-	-
Количество эссе	-	-	-	-	-	-	-	-

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 продуктов общественного питания;
- ✓ организация производства и обслуживания в общественном питании;
- ✓ товароведение продовольственных товаров;
- ✓ контроль производства;
- ✓ безопасность жизнедеятельности;
- ✓ технологическое оборудование;
- ✓ Санитария и гигиена питания / Санитарная микробиология.

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 про-

граммы 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 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» 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 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (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 обучении как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

5.3.9. 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 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.).

Таблица 4 - Содержание разделов дисциплин выносимых на государственный экзамен:

Содержание разделов (модулей), тем дисциплины	Количество часов, выделяемых на виды учебной работы по формам обучения							
	Очная				Заочная			
	Л	ЛР	ПР	СР	Л	ЛР	ПР	СР
Раздел 1. Технология продуктов общественного питания Теоретические и практические основы кулинарной обработки сырья животного и растительного происхож-	12	-	-	12	12	-	-	12

дения. 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 полу-

--	--	--	--	--	--	--	--	--

фабрикатов и готовой продукции.								
<p>Раздел 2. Организация производства и обслуживания в общественном питании</p> <p>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>	10	-	-	10	10	-	-	10
<p>Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров</p> <p>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>	4	-	-	4	4	-	-	4
<p>Раздел 4. Контроль производства</p> <p>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>	4	-	-	4	4	-	-	4
<p>Раздел 5. Безопасность жизнедеятельности</p> <p>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</p>	2	-	-	2	2	-	-	2

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 Классификация, назначение технологического оборудования. Требования предъявляемые к технологическому оборудованию. Требования к производительности технологического оборудования.	2	-	-	2	2	-	-	2
Раздел 7. Санитария и гигиена питания / Санитарная микробиология 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.	2	-	-	2	2	-	-	2
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 ²							Формы текущего контроля
	Л	ЛР	ПР	КР/КП	СР	к/р	э	
ОК-9	+				+			Экзамен
ОПК-2	+				+			Экзамен
ПК-1	+				+			Экзамен
ОПК-3	+				+			Экзамен
ОПК-4	+				+			Экзамен
ОПК-5	+				+			Экзамен
ПК-3	+				+			Экзамен
ПК-6	+				+			Экзамен

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
-------	---------------------------------	-------------------------------------

² Оценочные средства указываются в соответствии с учебным планом

		очная	заочная
	Не предусмотрены		

Таблица 7 - Перечень практических работ

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

1. Перечень тем курсовой работы (проекта)

Не предусмотрены.

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

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

3. 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.

4. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для подготовки к Государственному экзамену

Основная литература:

№ п\п	Библиографическое описание (название литературного источника)	Наличие		
		Электронно-библиотечная система (ЭБС)	Библиотека МГТУ (печатное издание)	Количество экземпляров печатного издания
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 происхожде-	+	-	-

	ния", 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			
--	--	--	--	--

Дополнительная литература:

1.	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»	+	-	-
----	---	---	---	---

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

Учебный год	Наименование ресурса	Договор/ контракт	Срок доступа	Количество доступов
2019/ 2020	ЭБС «Издательство Лань».	Договор № 19/159 от 25.05.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань»	с 02.10.2019 г. по 01.10.2020 г	Неограничен
	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 530-10/18 от 01.11.2018 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базовой коллекции электронно-библиотечной системы «Университетская библиотека онлайн». Исполнитель ООО «Современные цифровые технологии».	с 16.11.2018 г. по 15.11.2019 г.	Неограничен
	ЭБС «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост»	Договор № 19/38 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к изданиям Электронно-библиотечной системы ИТК «Троицкий мост». Исполнитель ООО «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост».	с 01.04.2019 г. по 31.03.2020 г.	Неограничен

	«ЭБС Консультант студента»	Договор № 19/37 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базе данных «Электронная библиотека технического ВУЗа» («ЭБС Консультант студента»). Исполнитель ООО «Политехресурс».	с 21.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
	ЭБС «IPRbooks»	Лицензионный договор № 4979/19 от 01.04.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронно-библиотечной системе «IPRbooks». Исполнитель ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа».	с 20.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
	Национальная электронная библиотека (НЭБ).	Договор № 101/НЭБ/2370 от 09.08.2017 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к Национальной электронной библиотеке (НЭБ). Исполнитель ФГБУ «Российская государственная библиотека»	с 09.08.2017 г. по 08.08.2022 г.	Неограничен
	Базы данных компании EBSCO	Сублицензионный договор № 45.49/19.85 от 09.01.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа и использованию Баз данных и входящих в его состав электронных изданий компании EBSCO. Исполнитель ООО «Центр Научной Информации НЭИКОН».	с 01.01.2019 г. по 31.12.2019 г.	Неограничен

6. 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	Укомплектовано специализи-	

	<p>проведения занятий лекционных (№ 401Л) г. Мурманск, ул.Кирова, д. 1 (корпус «Л»)</p>	<p>рованной 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</p>	
2.	<p>205С Специальное помещение для самостоятельной работы г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)</p>	<p>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</p>	<p>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.)</p>

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

«14» 03 2020 год



ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Практика Б3.Б.02 (Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
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 продукции и организация ресторанного дела
наименование направленности (профиля) специализации образовательной программы

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

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

Мурманск
2020

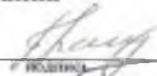
Лист согласования

1 Разработчик(и)
профессор

Должность

ТПП
кафедра

ТПП
кафедра



Подпись

Подпись

Бражная И.Э.
Ф.И.О.

Бензик И.И.
Ф.И.О.

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика программы государственной итоговой аттестации

Технологий пищевых производств
наименование кафедры

16.09.2020
дата

протокол № 2



Гроховский В.А.

Лист изменений и дополнений, вносимых в РП к рабочей программе по Государственной итоговой аттестации «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты», входящей в состав ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания», направленности Технология продукции и организация ресторанного дела, 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
	Титульного листа	Переименование типа образовательной организации	1. Приказ Министерства науки и высшего образования №854 от 31.07.2020г. 2. Внесение изменений в компоненты ОПОП решением Ученого совета (протокол №3 от 30.10.2020)
.	Структуры учебной дисциплины (модуля)	Изменение количества часов контактной и самостоятельной работы, корректировка форм текущего контроля и промежуточной аттестации	Решение Ученого совета о внесении изменений в учебные планы всех направлений подготовки и специальностей, реализуемых в ФГБОУ ВО "МГТУ" протокол № 8 от 27.03.2020г

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.Б.02(Д)	«Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты»	<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 продукции и организация ресторанного дела») 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> ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-6; ПК-5; ПК-4; ПК-3; ПК-2; ПК-1; ПК-26; ПК-24; ПК-25; ДПК-1; ДПК-2</p> <p>Формы отчетности: Очная форма обучения: 4 курс, 8 семестр – защита ВКР; Заочная форма обучения: 5 курс – защита ВКР.</p>

Пояснительная записка

1. Рабочая программа ГИА в форме подготовки к защите и защиты ВКР составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата) утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1332 12.11.2015 г., Учебного плана в составе ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профиля) Технология продукции и организация ресторанного дела, утвержденной Ученым советом МГТУ

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» (профиль «Технология продукции и организация ресторанного дела» и «Технология продукции и организация ресторанного дела») 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	Степень реализации компетенции	Этапы формирования компетенции
1.	ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Компоненты компетенции полностью соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: – знание методов и средств физической культуры – умение на практике использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья и оптимизации работоспособности; – владение методами и средствами физической культуры для осуществления полноценной социальной и профессиональной деятельности
2.	ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи,	Компоненты компетенции полностью соотносятся с содержанием	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: -знание приемами оказания первой помощи, - методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

	методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ем дисциплины, и компетенция реализуется полностью	-умение использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций -владение навыками использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
3.	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Компоненты компетенции полностью соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: – знание процесса упорядочения элементов за счет внутренних факторов, без специфического внешнего воздействия; – умение организовывать ресурсы, имеющиеся в распоряжении для достижения поставленной цели; – владение навыками самоорганизации и самообразования
4.	ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Компоненты компетенции полностью соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: – знание специфики философского познания, связь философии с другими областями знания; – умение анализировать данные, вести диалог и аргументировано обосновывать свою мировоззренческую и социальную позицию; грамотно использовать философские понятия и понятийный аппарат; применять полученные знания при решении социально-общественных, личностных, профессиональных задач; – владение терминологией, категориальным и понятийным аппаратом философской науки; навыками и приемами ведения дискуссии, полемики, диалога.
5.	ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Компоненты компетенции полностью соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: – знание основных исторических этапов, закономерностей и особенностей становления и развития общества; – умение оперировать понятиями и категориями исторической науки; анализировать исторические факты и возникающие в связи с ними отношения; – владение навыками работы с источниками, анализа исторических явлений и фактов.
6.	ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Компоненты компетенции полностью соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: – знание экономических показателей деятельности субъектов экономики; – умение проводить анализ и оценку эффективности деятельности субъектов экономики; -владение аналитическими методами оценки эффективности деятельности субъектов экономики.
7.	ОК-4	Компоненты	При подготовке к защите и защите ВКР обучаю-

	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	компетенции полностью соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	<p>щийся должен демонстрировать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – знание общеправовых законов, в том числе основ трудового законодательства, регламентирующих профессиональную деятельность; – умение находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовность нести за них ответственность; - владение навыками правильного толкования нормативных актов и их использования.
8.	ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Компоненты компетенции полностью соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	<p>При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – знание способов осуществления поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; – умение осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; – владение навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
9.	ОПК-5; готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Компоненты компетенции полностью соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	<p>При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание классификации предприятий общественного питания и готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов - 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
10.	ОК-6; способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные	Компоненты компетенции полностью соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется	<p>При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – знание теории и концепции взаимодействия людей в коллективе, – умение организовывать командное взаимодействие для решения поставленных задач; – владение навыками работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

	различия	полностью	
1.	ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Компоненты компетенции полностью соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: - знание процессов, формирующих качество продукции общественного питания, требований, предъявляемых к услугам общественного питания - умение организовывать контроль на различных стадиях процесса производства и обеспечения потребления продукции общественного питания - владение навыками разработки программ проведения контроля на различных стадиях технологического процесса
2.	ОПК-4; готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Компоненты компетенции полностью соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: - знание классификации технологического оборудования и эксплуатации различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания - умение эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания - владение навыками эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
11.	ОПК-2; способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Компоненты компетенции полностью соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: - знание технологических процессов производства продукции общественного питания и способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения - умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения - владение навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
1.	ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Компоненты компетенции полностью соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: - знание основных языковых норм; - умение четко, сжато, убедительно обосновать свою профессиональную позицию, выбирая подходящие для аудитории стиль и содержание; - владение навыками коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.
12.	ПК-5; способно-	Компоненты	При подготовке к защите и защите ВКР обучаю-

	стью поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	компетенции полностью соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	щийся должен демонстрировать: - знание правил поиска, хранения, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий - умение проводить поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; - владение навыками 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.	ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Компоненты компетенции полностью соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: - знание порядка организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; - умения осуществлять документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; - владение навыками осуществлять документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
3.	ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Компоненты компетенции полностью соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: - 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
4.	ПК-2 владением современными	Компетенция реализуется	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать:

	менными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	ется в части определения умения обучающихся использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – знание современных информационных технологий; – умение управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности; - владение навыками использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
14.	ПК-3; владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещённости рабочих мест.	Компоненты компетенции соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется в части: владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;	<p>При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; 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 оценки условий труда и правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
15.	ПК-4; готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических про-	Компоненты компетенции полностью соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	<p>При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -знание приоритетов в сфере производства продукции питания; порядка разработки новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; -умение устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

	цессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		-владение навыками устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.
16.	ПК-24; способностью проводить исследование по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Компоненты компетенции полностью соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: -знание методов исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; -умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; -владение навыками проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
17.	ПК-25; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Компоненты компетенции полностью соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: – знание научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; – умение применять правила и нормы технического регулирования при организации технологического процесса; -владение навыками подбора НД и ТД для организации технологического процесса
18.	ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Компоненты компетенции полностью соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: – знание способов измерения, обработки и анализа информации; – умение измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок; -владение навыками проведения научных исследований; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
19.	ДПК-1. готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся	При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать: – знание принципов и методов выполнения основных технологических расчетов, подбора технологического оборудования и его размещения;

	<p>проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	<p>осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи</p>	<ul style="list-style-type: none"> – умение проводить поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) владение навыками проектирования предприятий по производству продуктов общественного питания; – владение методиками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования, нормативов материальных затрат; – владеть навыками проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи.
20.	<p>ДПК-2 готовностью применять в профессиональной деятельности навыки социального взаимодействия и основы философских знаний в устной и письменной форме</p>	<p>Компоненты компетенции полностью соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью</p>	<p>При подготовке к защите и защите ВКР обучающийся должен демонстрировать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – знание специфики философского познания, связь философии с другими областями знания; особенности научной и официально-деловой стилистики; – умение анализировать, вычленять общее и особенное, вести диалог и аргументировано обосновывать свою мировоззренческую и социальную позицию; грамотно использовать философские понятия; составлять обзоры, отчёты, научные статьи и деловые документы <p>владение терминологией, категориальным и понятийным аппаратом философской науки, приемами ведения дискуссии, полемики, диалога; навыками ведения научной и деловой коммуникации в устной и письменной форме.</p>

4. Структура и содержание учебной дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость ГИА в форме подготовки к сдаче и сдачи государственного экзамена 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			
Контактная работа	20		20	20			20
Лекции	-		-	-			-
Практические занятия	-		-	-			-
Лабораторные работы	-		-	-			-
Самостоятельная работа студента	196		196	196			196
Контроль	-		-	-			-
Всего часов по дисциплине	216		216	216			216

Формы промежуточного и текущего контроля

Защита ВКР	+			+	+			+
Зачет/зачет с оценкой	-			-	-			-
Курсовая работа (проект)	-			-	-			-
Количество расчетно-графических работ	-			-	-			-
Количество контрольных работ	-			-	-			-
Количество рефератов	-			-	-			-
Количество эссе	-			-	-			-

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	-	-	-	-	-	-	-	5
1.Технико-экономическое обоснование	-	-	-	-	-	-	-	45
2.Организация производства и обслуживания на предприятии	-	-	-	-	-	-	-	20
3.Расчет рабочей силы	-	-	-	-	-	-	-	20
4.Технологическая часть	-	-	-	-	-	-	-	40
5.Выбор технологического оборудования	-	-	-	-	-	-	-	10
6.Экономическая часть	-	-	-	-	-	-	-	25
7.Заключение	-	-	-	-	-	-	-	6
8.Список использованных источников	-	-	-	-	-	-	-	10
Приложения	-	-	-	-	-	-	-	15

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 соответ-

ствующей 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 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.

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 защиты ВКР по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

5.4. 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».

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.

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.

Проведение защиты ВКР:

– защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей 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 ВПО «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 подтвердившие 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.

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		
ОК-1	-	-	-	-	-	-	-	-	+	Защита ВКР
ОК-2	-	-	-	-	-	-	-	-	+	
ОК-3	-	-	-	-	-	-	-	-	+	
ОК-4	-	-	-	-	-	-	-	-	+	
ОК-5	-	-	-	-	-	-	-	-	+	
ОК-6	-	-	-	-	-	-	-	-	+	
ОК-7	-	-	-	-	-	-	-	-	+	
ОК-8	-	-	-	-	-	-	-	-	+	
ОК-9	-	-	-	-	-	-	-	-	+	
ОПК-1	-	-	-	-	-	-	-	-	+	
ОПК-2	-	-	-	-	-	-	-	-	+	
ОПК-3	-	-	-	-	-	-	-	-	+	
ОПК-4	-	-	-	-	-	-	-	-	+	
ОПК-5										

ПК-1	-	-	-	-	-	-	-	+
ПК-2	-	-	-	-	-	-	-	+
ПК-3	-	-	-	-	-	-	-	+
ПК-4	-	-	-	-	-	-	-	+
ПК-5	-	-	-	-	-	-	-	+
ПК-6	-	-	-	-	-	-	-	+
ПК-25	-	-	-	-	-	-	-	+
ПК-26	-	-	-	-	-	-	-	+
ПК-24	-	-	-	-	-	-	-	+
ДПК-1	-	-	-	-	-	-	-	+
ДПК-2	-	-	-	-	-	-	-	+

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
	Не предусмотрены		

6. Перечень тем курсовой работы (проекта)

Не предусмотрены.

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

✓ 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)	Библиотека 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.	Роева Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Роева Н.Н.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2011.— 256 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40852.html .— ЭБС «IPRbooks»	+	-	-
2.	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	+	-	-
3.	Галынкин, В. А. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. А. Галынкин. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Проспект Науки, 2017. — 288 с. — 978-5-903090-08-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79982.html	+	-	-

4.	Серегин, И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. Г. Серегин, М. Ф. Боровков, В. Е. Никитченко. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Квадро, 2018. — 468 с. — 978-5-906371-61-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/79871.html	+	-	-
----	--	---	---	---

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

Учебный год	Наименование ресурса	Договор/ контракт	Срок доступа	Количество доступов
2019/ 2020	ЭБС «Издательство Лань».	Договор № 19/159 от 25.05.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань»	с 02.10.2019 г. по 01.10.2020 г	Неограничен
	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 530-10/18 от 01.11.2018 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базовой коллекции электронно-библиотечной системы «Университетская библиотека онлайн». Исполнитель ООО «Современные цифровые технологии».	с 16.11.2018 г. по 15.11.2019 г.	Неограничен
	ЭБС «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост»	Договор № 19/38 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к изданиям Электронно-библиотечной системы ИТК «Троицкий мост». Исполнитель ООО «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост».	с 01.04.2019 г. по 31.03.2020 г.	Неограничен
	«ЭБС Консультант студента»	Договор № 19/37 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базе данных «Электронная библиотека технического ВУЗа» («ЭБС Консультант студента»). Исполнитель ООО «Политехресурс».	с 21.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
	ЭБС «IPRbooks»	Лицензионный договор № 4979/19 от 01.04.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронно-библиотечной системе «IPRbooks». Исполнитель ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа».	с 20.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
	Национальная электронная библиотека (НЭБ).	Договор № 101/НЭБ/2370 от 09.08.2017 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к Национальной электронной библиотеке (НЭБ). Исполнитель ФГБУ «Российская государственная библиотека»	с 09.08.2017 г. по 08.08.2022 г.	Неограничен

	Базы данных компании EBSCO	Сублицензионный договор № 45.49/19.85 от 09.01.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа и использованию Баз данных и входящих в его состав электронных изданий компании EBSCO. Исполнитель ООО «Центр Научной Информации НЭИКОН».	с 01.01.2019 г. по 31.12.2019 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.)