

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.

Петрова
подпись

« 22 » 09 20 21 год

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Направление подготовки/специальность 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки /специальности

Направленность/специализация Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания
наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы

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

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

Мурманск

2021

Лист согласования

1. Разработчик:

Братская Ч.З.

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры – разработчика рабочей программы:

Д.Н.Д.

22.09.21
дата

протокол №

1

Рост
подпись

Гроховский В.А.
Фамилия И.О. заведующего кафедры-разработчика

3. Рабочая программа СОГЛАСОВАНА с выпускающей кафедрой по направлению подготовки / специальности.

Заведующий выпускающей кафедрой ТПП

22.09.21
дата

Рост
подпись

Гроховский В.А.
Фамилия И.О.

Лист изменений и дополнений, вносимых в РП

к рабочей программе по дисциплине «БЗ.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена», входящей в состав ОПОП по направлению подготовки направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного 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 «___» _____ Г

Аннотация рабочей программы дисциплины

Коды циклов дисциплин, модулей, практик	Название циклов, разделов, дисциплин, модулей, практик	Краткое содержание (Цель, задачи, содержание разделов дисциплины, реализуемые компетенции, формы промежуточного контроля, формы отчетности)
1	2	3
Б3.01(Г)	<u>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</u>	<p>Цель дисциплины - подготовка кадров в соответствии с квалификационной характеристикой магистра и рабочим учебным планом направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания</p> <p>Задачи дисциплины: провести обзорные консультации по основным вопросам, входящим в программу ГАК.</p> <p><u>В результате изучения дисциплины магистр должен:</u></p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - алгоритм создания имиджа предприятия, новейшие достижения техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания, алгоритм разработки методик проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля; методики создания моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг, алгоритм постановки задачи исследования, выбора методов экспериментальной работы, интерпретирования и представления результатов научных исследований; новейшие методы исследования свойств сырья и продуктов питания, основные принципы составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поддерживать имидж предприятия, использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, использовать знания фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания, необходимых для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания, использовать на практике алгоритм разработки методик проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля; создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг; ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - создания и поддержания имиджа предприятия, использования знаний новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, использования знаний фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания, необходимых для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания, разработки методик проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля; создания моделей, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг, выбора методов экспериментальной работы, интерпретации и представления результатов научных исследований; выполнения лабораторных и производственных исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, анализа результатов научных исследований, внедрения результатов исследований и разработок на практике, составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений <p><u>Содержание разделов дисциплины:</u> Согласуется с основными вопросами, входящими в программу ГАК.</p> <p><u>Реализуемые компетенции:</u> ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1</p> <p><u>Формы отчетности:</u> Семестр 4 (очная форма) – экзамен;</p>

Пояснительная записка

1. Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры), утвержденного 14.08.2020 г. приказом Минобрнауки РФ № 1028, учебного плана в составе ОПОП по направлению подготовки (специальности) 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры), направленности «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания».
2. Цель и задачи дисциплины

подготовка кадров в соответствии с квалификационной характеристикой магистра и рабочим учебным планом направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания

Задачи дисциплины: провести обзорные консультации по основным вопросам, входящим в программу ГАК.

2. Планируемые результаты обучения в рамках данной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04:

Таблица 1 – Формируемые компетенции

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД1ОПК-2 Знает свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами ИД2ОПК-2 Умеет осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при создании новых видов продукции с учетом повышения её качества и оптимизации затрат ИД3ОПК-2 Имеет навыки расчета технико-экономической эффективности производства продукции различного назначения при выборе оптимальных технических и организационных решений
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД1ОПК-3 Знает требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья ИД2ОПК-3 Умеет организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности ИД3ОПК-3 Имеет навыки организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ИД1ОПК-4 Знает принципы и методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и процессов производства, в том числе математические ИД2ОПК-4 Умеет разрабатывать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры процессов производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья ИД3ОПК-4 Имеет навыки проведения расчетов для проектирования и моделирования технологических процессов на базе стандартных пакетов прикладных программ
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИД1ОПК-5 Знает актуальные проблемы и тенденции развития соответствующей научной области и области профессиональной деятельности, основы эффективного научно-профессионального общения ИД2ОПК-5 Умеет разрабатывать новые технологические решения и технологии продуктов питания из растительного сырья заданного состава и свойств ИД3ОПК-5 Имеет навыки координации текущей производственной деятельности и внедрения прогрессивных технологических процессов на предприятиях пищевой
	ПК-1 Стратегическое управление развитием предприятия питания и сети предприятий питания.	ИД-1ПК-1 Владеет навыками управления и координации деятельности структурных подразделений организации. ИД-2ПК-1 Организует всесторонний контроль деятельности предприятия и сети предприятий.

1. Форма проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает:

Часть 1 - подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (письменно).

2. Объем, структура и содержание государственного экзамена

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Вид учебной нагрузки ¹	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения											
	Очная				Заочная				Курс			
	Семестр		Всего часов	4	Семестр		Всего часов	4	Семестр		Всего часов	4
Аудиторные часы												
Лекции	36			36								
Практические работы	-			-								
Лабораторные работы	-			-								
Часы на самостоятельную и контактную работу												
Выполнение, консультирование, защита курсовой работы (проекта) ²												
Прочая самостоятельная и контактная работа	36			36								
Подготовка к промежуточной аттестации ³	36			36								
Всего часов по дисциплине	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												

¹ При отсутствии вида учебной нагрузки ставить прочерк в соответствующей ячейке

² Контактная работа при выполнении курсовой работы (проекта)- 2 а.ч. (3 а.ч.) соответственно. Конкретный объем часов на выполнение курсовой работы (проекта) определяет разработчик

³ Для экзамена очной и очно-заочной формы обучения – 36 часов, для экзамена заочной формы обучения – 9 часов, для зачета заочной формы обучения – 4 часа.

Примерные вопросы, входящие в билет государственного экзамена:

Блок 1 «Высокотехнологичные производства продуктов питания»

1. Формы связи воды в пищевых продуктах, понятие об активности воды, как фактора, влияющего на качество кулинарной продукции.
2. Процессы, формирующие качество кулинарных изделий. Гидратация и дегидратация белков.
3. Изменение белков в результате тепловой денатурации. Факторы, влияющие на качество кулинарных изделий.
4. Какие физико-химические процессы протекают при деструкции белков. Факторы, влияющие на качество кулинарных изделий.
5. Изменения углеводов. В каких технологических процессах происходит гидролиз дисахаридов крахмала, его влияние на качество кулинарной продукции.
6. Изменения крахмала при тепловой обработке. В каких технологических процессах происходят клейстеризация и декстринизация крахмала.
7. Гидролитические и окислительные изменения жиров при варке пищевых продуктов и их влияние на качество кулинарных изделий.
8. Изменения жиров в условиях жарки пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество кулинарной продукции.
9. Влияние тепловой кулинарной обработки на пищевую ценность жиров и качество кулинарных изделий.
10. Методы изучения реологических свойств кулинарных изделий.
 11. Влияние естественной окраски пищевых продуктов на качество кулинарной продукции.
 12. Изменение содержания витаминов на различных стадиях производственного процесса.
 13. Общие принципы технологии приготовления быстрозамороженных и консервированных кулинарных изделий.
 14. Способы размораживания и разогревания быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых изделий.
 15. Влияние параметров размораживания на качество быстрозамороженных продуктов.
 16. Научно-технический подход при производстве полуфабрикатов и готовых изделий сублимационной сушки.
 17. Моделирование технологического процесса при производстве охлажденных блюд.
 18. Особенности технического обеспечения технологического процесса производимой охлажденной кулинарной продукции.
 19. Факторы, влияющие на санитарно-эпидемиологическую безопасность охлажденных блюд.
 20. Влияние фасовки охлажденных блюд на микробиологические показатели качества охлажденной кулинарной продукции.

Блок 2 «Оптимизация технологических процессов общественного питания»

1. Характеристика задач оптимизации. Этапы решения задач оптимизации.
2. Модели и моделирование технологических процессов с целью их оптимизации.
3. Методы дисперсионного анализа.
4. Теория и практика планирования эксперимента.
5. Корреляционный анализ и его использование в задачах оптимизации
6. Способы сужения факторного пространства.
7. Регрессионный анализ и его роль в построении целевой функции
8. Интерполяционные модели и возможность их использования в качестве целевой функции
9. Решение задач безусловной одно- и многомерной оптимизации
10. Постановка задач условной оптимизации: линейное программирование. Понятие о нелинейном программировании.
11. Симплекс-метод для решения задач условной оптимизации.
12. Задача оптимизации рецептур с использованием обобщенного параметра оптимизации.
13. Роль и место искусственных нейронных сетей в решении задач оптимизации
14. Использование метода наименьших квадратов в задачах оптимизации.
15. Методы нечёткой логики и нечётких множеств в постановке задач оптимизации.

Блок 3 «Современные методы контроля качества сырья и продукции питания»

1. Понятие о современных методах анализа. Сравнительная характеристика классических и современных методов.
2. Роль и место современных методов анализа в контроле качества сырья и готовой продукции.
3. Современные спектральные методы исследования пищевых продуктов.
3. Турбидиметрический и нефелометрический методы, их роль в анализе пищевых продуктов.
4. Использование потенциометрического (ионометрического) метода для оценки качества и безопасности сырья и продукции.
5. Вольтамперометрический и полярографический методы и их использование для определения тяжёлых металлов.
6. Методы плоскостной хроматографии для исследования качества продукции.

7. Методы газожидкостной и высокоэффективной жидкостной хроматографии и их использование для исследования показателей качества.

8. Современные органолептические методы контроля качества.

9. Современные методы – аналоги классических. Перспективы модификации.

Блок 4 «Управление качеством в сфере общественного питания» / «Сертификация и лицензирование услуг питания»

1. Классификация показателей качества продукции.
2. Современные методы оценки показателей пищевой и биологической ценности продуктов.
3. Методология оценки качества пищевой продукции. Принципы квалиметрии.
4. Медико-биологические требования к продукту, показатели пищевой и биологической ценности, безопасность продукции.
5. Ранжирование показателей качества
6. Методики расчета комплексной оценки качества продукции: сравнительный анализ.
7. Национальные концепции управления качеством.
8. Субъект и объект управления качеством.
9. Факторы, формирующие качество продукции
10. Затраты на качество
11. Системы менеджмента качества на основе международных стандартов (МС) ИСО серии 9000.
12. Система менеджмента безопасности пищевой продукции (МБПП) в соответствии со стандартами ИСО 22000.
13. Система безопасности качества продукции в соответствии в принципами ХАССП.
14. Верификация системы СБПП
15. Подтверждение соответствия пищевых продуктов и услуг ОП
16. Сертификация систем управления качеством.

Экзаменационный билет состоит из 5 вопросов: из блока 1 – 2 вопроса; из блоков 2,3,4 – по одному вопросу.

Учебно-методическое обеспечение Блока 1

Основная литература:

Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке МГТУ
1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / М-во экон. развития и торговли Рос. Федерации ; [под общ. ред. В. Т. Лапшиной]. - Москва : Хлебпродинформ, 2004. - 639 с. - (Сборник технических нормативов). - ISBN 5-93109-070-3 : 700-01.	-	1
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания / М-во экон. развития и торговли РФ ; [под общ. ред. В. Т. Лапшиной]. - Москва : Хлебпродинформ, 2002. - 630 с. - (Сборник технических нормативов). - ISBN 5-93109-051-7 : 750-00.	-	1
3. Голубев, В. Н. Справочник работника общественного питания / В. Н. Голубев, М. П. Могильный, Т. В. Шленская; под ред. В. Н. Голубева. - Москва : ДеЛи принт, 2003. - 589 с. : табл. - Библиогр.: с. 588-589. - ISBN 5-94343-027-X : 662-15.	-	2
4. Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания / С. Б. Юдина. - Москва : ДеЛи принт, 2008. - 280 с. : табл. - Библиогр.: с. 278. - ISBN 978-5-94343-155-5 : 528-00.	-	5
5. 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.	-	49
6. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов. В 2 т. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др. ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Мир : Колос, 2003. - 351 с.	-	49

Дополнительная литература:

Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке МГТУ
1. Пищевая химия : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова, И. С. Витол, И. Б. Кобелева. – СПб: ГИОРД, 2004. - 640 с.		100

Учебно-методическое обеспечение Блока 2

Основная литература:

Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке МГТУ
1. Васильков, Ю. В. Компьютерные технологии вычислений в математическом моделировании : учеб. пособие для вузов / Ю. В. Васильков, Н. Н. Василькова. - Москва : Финансы и статистика, 2002. - 256 с.		9
2. Разработка новых видов пищевых продуктов [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению практ. работы "Изучение методов оптимизации технологических режимов основных технологических операций на этапе изготовления пищевой продукции" для студентов направлений подгот. 100800.62 "Товароведение", 260200.62 "Продукты питания животного происхождения" и специ-	http://elib.mstu.edu.ru/2014/M_14_34.pdf	-

альности 080401.65 "Товароведение и экспертиза товаров в сфере таможенной деятельности" / Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т, Каф. технологий пищевых пр-в ; сост. Ю. В. Шокина. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 330 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2014.		
3.Тарасевич, Ю. Ю. Математическое и компьютерное моделирование: вводный курс : учеб. пособие / Ю. Ю. Тарасевич. - 2-е изд., испр. - Москва : Едиториал УРСС, 2002.	-	1
Карельская, Т. К. Математическая обработка результатов измерений и представление экспериментальных данных : учеб.-метод. пособие для студентов и курсантов МГТУ / Т. К. Карельская, А. В. Федотов; Гос. ком. РФ по рыболовству, МГТУ. - Мурманск : Изд-во МГТУ, 1997	-	44

Дополнительная литература:

Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке МГТУ
Математическая обработка результатов измерений [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению расчет.-граф. задания по дисциплине "Метрология, стандартизация, сертификация" для направлений 260200.62 "Продукты питания животного происхождения", 260800.62 "Технология продуктов и организация общественного питания", 100800.62 "Товароведение" / Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т, Каф. технологий пищевых пр-в ; сост. О. А. Николаенко, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 402 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2014. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.	http://elib.mstu.edu.ru/2014/M_14_23.pdf	-
Дьяконов, В. Matlab 6 : учеб. курс / В. Дьяконов. - Санкт-Петербург : Питер, 2001. - 592 с. : ил.		1

Учебно-методическое обеспечение Блока 3

Основная литература:

Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке МГТУ
1 Витол, И. С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учеб. для вузов / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. - Москва : ДеЛи принт, 2013. - 350 с. : ил. - Библиогр.: с. 341-346. - ISBN 978-5-94343-203-3 : 1102-00.	-	5
3 Просеков, А.Ю. Современные методы исследования сырья и биотехнологической продукции [Электронный ресурс] : / А.Ю. Просеков, О.О. Бабич, С.А. Сухих. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2012. — 115 с.	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4679	-
4 Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. - Москва : Брандес : Медицина, 1998. - 340 с. - ISBN 5-225-02777-6 : 120-00.	-	10
Николаенко, О.А. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учеб. пособие / О.А. Николаенко, Ю.В. Шокина, В.И. Волченко. - Спб: ГИОРД, 2011. - 176 с.	-	50
2. Сенсорный анализ продуктов из гидробионтов : учеб. пособие для вузов / Г. Н. Ким [и др.]. - Москва : Колос, 2008. - 549, [2] с. : ил. - (Учебник). - Библиогр.: с. 542с.	-	72
8 Химический состав российских продуктов питания : Справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна ; Ин-т питания РАМН. - Справ. изд. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 236 с. - ISBN 5-94343-028-8 : 459-80.	-	10
9 Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. - Москва : Брандес : Медицина, 1998. - 340 с. - ISBN 5-225-02777-6 : 120-00.	-	10
10 Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания / С. Б. Юдина. - Москва : ДеЛи принт, 2008. - 280 с. : табл. - Библиогр.: с. 278. - ISBN 978-5-94343-155-5 : 528-00.	-	5
11 Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учеб. пособие для вузов / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2005. - 214 с. - (Серия "Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья"). - ISBN 5-94087-242-5 : 569-50.	-	2
12 Кириллов, В. И.Квалиметрия и системный анализ : учеб. пособие для вузов / В. И. Кириллов. - 2-е изд., стер. - Минск : Новое знание ; Москва : Инфра-М, 2013. - 439 с. : ил. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 429-434. - ISBN 978-5-16-005464-3 : 1034-88.	-	2
13 Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность : учеб. пособие для вузов / Н. И. Дунченко [и др.]; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 2-е изд., стер. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2009. - 474 с. - (Серия "Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья"). - Библиогр.: с. 433-434. - ISBN 978-5-379-01221-2 : 1674-05.	-	-
14 Коснырева, Л. М.Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учебник для вузов / Л. М. Коснырева, В. И. Криштафович, В. М. Позняковский. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2008. - 319, [1] с. : ил. - (Высшее профессиональное образование. Товароведение). - Библиогр.: с. 316-317. - ISBN 978-5-7695-5124-6 : 454-30.	-	-
15 Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность : учеб. пособие для вузов / В. М. Позняковский [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2005. - 309 с. - (Серия "Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья"). - ISBN 5-94087-041-4 : 569-50.	-	3

36.94 - Э 41		
16 Экспертиза свежих плодов и овощей : учеб. пособие для вузов / Т. В. Плотникова, В. М. Позняковский, Т. В. Ларина, Л. Г. Елисеева ; под ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2001. - 302 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 5-94087-010-4 : 325-26.	-	2

Дополнительная литература:

Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке МГТУ
1 Данина, М.М. Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов, готовых хлебобулочных и кондитерских изделий. Лабораторные работы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / М.М. Данина, Е.С. Сергачева, Е.В. Соболева. — Электрон. дан. — Спб. : НИУ ИТМО (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики), 2013. — 56 с.	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70910	-

Учебно-методическое обеспечение Блока 4

Основная литература:

Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке МГТУ
Николаенко, О. А. Контроль качества продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов / О. А. Николаенко; Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т" . - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2014. - 158 с. : табл. - Имеется электрон. аналог 2014 г.	http://elib.mstu.edu.ru/2014/U_14_11.pdf	70

Дополнительная литература:

Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке МГТУ
1.Одинцов, А. Б.Метрология, стандартизация и управление качеством продукции : метод. указания к практ. занятиям по метрологии (разд. 2-стандартизация) для студентов вузов специальности 27.09 "Технология рыбных продуктов" / А. Б. Одинцов, Б. Н. Семенов. - Калининград : КТИРПиХ, 1992	-	12
2.Бабанский, А. В.Системы непрерывного улучшения продуктов и процессов / А. В. Бабанский. - Минск : Экоперспектива, 1999.	-	1
3.Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для обучающихся по направлению подгот. бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / О. В. Бредихина [и др.]. - Санкт-Петербург : Троиц. мост, 2014.	-	1

3. Критерии оценки государственного экзамена

Результаты государственного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется магистранту, глубоко и прочно усвоившему материал, исчерпывающе, грамотно и логически стройно его излагающего. Соответствующие знание, умения и владение сформированы полностью.

Оценка «хорошо» выставляется магистранту, твердо знающему материал, грамотно и по существу излагающего его. Магистрант не допускает существенных неточностей в ответе на вопросы. Соответствующие знание, умения и владение сформированы в целом полностью, но содержат отдельные пробелы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется магистранту, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения последовательности в изложении материала. магистрант показывает общее, но не структурированное знание, в целом успешное, но не систематическое умение и владение соответствующих компетенций.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется магистранту, который не усвоил значительной части материала, допускает существенные ошибки. Магистрант показывает фрагментарные знания (или их отсутствие), частично освоенное умение (или его отсутствие), фрагментарное применение навыка (или его отсутствие) соответствующих компетенций. Списывание является основанием для получения оценки «неудовлетворительно».

Критерии оценки государственного экзамена более подробно приведены в Фондах оценочных средств, которые представлены отдельным файлом.

4. Перечень ресурсов сети «Интернет», необходимых для подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

Наименование ресурса	Договор/ контракт	Срок доступа	Количество доступов
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

5. Перечень информационных технологий, используемых при подготовке и проведении государственной итоговой аттестации, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

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

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

Операционная система Microsoft Windows XP Professional ver 2002 Service Pack 3, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08)

Офисный пакет Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN, лицензия № 47233444 от 30.07.2010 (договор №32/285 от 27.07.2010)

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

MathWorks MATLAB 2009 /2010 License Number 619865 от 11.12.2009 (договор №32/356) от 10.12.2009)

6. Материально-техническая база, необходимая для подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
401Л Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории: - доска аудиторная – 1 шт. - учебные столы – 15 шт.; - мультимедийный. проектор TOSHIBA TLP-X 2000 – 1 шт.; - ноутбук ASUS 80L – 1 шт.; - проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 – 1 шт.; Посадочных мест – 30	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.)
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 XP Professional ver 2002 Service Pack 3, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN, лицензия № 47233444 от 30.07.2010 (договор №32/285 от 27.07.2010) 3. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.) 4. MathWorks MATLAB 2009 /2010 License Number 619865 от 11.12.2009 (договор №32/356) от 10.12.2009)

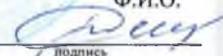
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЕТИ

Петрова Л.А.

Ф.И.О.


подпись
«22» 09 2021 год

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Направление подготовки/специальность 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки /специальности

Направленность/специализация Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания
наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы

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

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

Мурманск

2021

Лист согласования

1. Разработчик:

Гроховский В.А.

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры – разработчика рабочей программы:

ТПП 22.09.21

протокол №

1

Гроховский В.А.

Гроховский В.А.

Фамилия И.О. заведующего кафедрой-разработчика

3. Рабочая программа СОГЛАСОВАНА с выпускающей кафедрой по направлению подготовки / специальности.

Заведующий выпускающей кафедрой ТПП

22.09.21

дата

Гроховский В.А.

подпись

Гроховский В.А.

Фамилия И.О.

Лист изменений и дополнений, вносимых в РП¹

к рабочей программе по дисциплине Б3.02(Д) Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы, входящей в состав ОПОП по направлению подготовки направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного 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 «___» _____ г

¹ Изменения и дополнения в РП – п. 1-8,10 таблицы 1 вносятся по необходимости; п. 9 требует ежегодного обновления. Листы изменений и дополнений включаются в структуру РП, их количество соответствует количеству вносимых изменений и дополнений

Аннотация рабочей программы дисциплины

Коды циклов дисциплин, модулей, практик	Название циклов, разделов, дисциплин, модулей, практик	Краткое содержание (Цель, задачи, содержание разделов дисциплины, реализуемые компетенции, формы промежуточного контроля, формы отчетности)
1	2	3
Б3.02(Д)	<p>Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>Цель дисциплины - подготовка кадров в соответствии с квалификационной характеристикой магистра и рабочим учебным планом направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания</p> <p>Задачи дисциплины: подготовить выпускную квалификационную работу магистра</p> <p>Знать: алгоритм абстрактного мышления, анализа, синтеза, алгоритм действий в нестандартных ситуациях, саморазвития, коммуникации, руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, разработки эффективной стратегии и формирования политики предприятия, основы организации документооборота, алгоритм создания имиджа предприятия, новейшие достижения техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания, алгоритм разработки методик проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля; методики создания моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг, алгоритм постановки задачи исследования, выбора методов экспериментальной работы, интерпретирования и представления результатов научных исследований; новейшие методы исследования свойств сырья и продуктов питания, основные принципы составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений, иметь специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, алгоритм организации и управления научно-исследовательских и научно-производственных работ, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов</p> <p>Уметь: - абстрактно мыслить и анализировать информацию, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения использовать собственный творческий потенциал, вступать в коммуникативные связи в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности, руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, организовать систему документооборота, устанавливать требования к документообороту, поддерживать имидж предприятия, использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, использовать знания фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания, необходимых для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания, использовать на практике алгоритм разработки методик проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля; создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг; ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач, организовать и осуществлять управление научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов</p> <p>Владеть навыками: - абстрактного мышления, анализа, синтеза действий в нестандартных ситуациях саморазвития, самореализации, использованию творческого потенциала, устной и письменной речи на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности, толерантности, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции, ведения документооборота, создания и поддержания имиджа предприятия, использования знаний новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, использования знаний фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания, необходимых для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания, разработки методик проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля; создания моделей, позволяющие</p>

		<p>исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг, выбора методов экспериментальной работы, интерпретации и представления результатов научных исследований; выполнения лабораторных и производственных исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, анализа результатов научных исследований, внедрения результатов исследований и разработок на практике, составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений, интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач, практическими навыками в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов</p> <p><u>Содержание ВКР согласно предъявляемых требований и закреплённой темы</u> <i>Реализуемые компетенции:</i> УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3 <i>Формы отчетности:</i> Семестр 4 (очная форма)– зачет с оценкой;</p>
--	--	---

Пояснительная записка

1. Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры), утвержденного 14.08.2020 г. приказом Минобрнауки РФ № 1028, учебного плана в составе ОПОП по направлению подготовки (специальности) 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры), направленности «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания». **Цель и задачи дисциплины**

Цель дисциплины - подготовка кадров в соответствии с квалификационной характеристикой магистра и учебным планом направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания

Задачи дисциплины: подготовить выпускную квалификационную работу магистра

Форма проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает:

Подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена

Подготовку к защите и защиту выпускной квалификационной работы

Требования к результатам освоения образовательной программы и связь государственных итоговых испытаний с получаемыми знаниями, умениями, владениями, формируемыми компетенциями и видами профессиональной деятельности

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	ИД1УК-1 Знает процедуры критического анализа, методики анализа результатов исследования и разработки стратегий проведения исследований, организации процесса принятия решения ИД2УК-1 Умеет принимать конкретные решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий ИД3УК-1 Владет методами установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методиками постановки цели и определения способов ее достижения; методиками разработки стратегий действий при проблемных ситуациях
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД1УК-2 Знает методы управления проектами; этапы жизненного цикла проекта ИД2УК-2 Умеет разрабатывать и анализировать альтернативные варианты проектов для достижения намеченных результатов; разрабатывать проекты, определять целевые этапы и основные направления работ ИД3УК-2 Владет навыками разработки проектов в избранной профессиональной сфере; методами оценки эффективности проекта, а также потребности в ресурсах
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД1УК-3 Знает методики формирования команд; методы эффективного

		<p>руководства коллективами</p> <p>ИД2УК-3 Умеет разрабатывать командную стратегию; организовывать работу коллективов; управлять коллективом; разрабатывать мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту</p> <p>ИД3УК-3 Владеет методами организации и управления коллективом, планированием его действий</p>
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	<p>ИД1УК-4 Знает современные коммуникативные технологии на государственном и иностранном языках; закономерности деловой устной и письменной коммуникации</p> <p>ИД2УК-4 Умеет применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения</p> <p>ИД3УК-4 Владеет методикой межличностного делового общения на государственном и иностранном языках, с применением профессиональных языковых форм и средств.</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	<p>ИД1УК-5 Знает сущность, разнообразие и особенности различных культур, их соотношение и взаимосвязь многообразия</p> <p>ИД2УК-5 Умеет обеспечивать и поддерживать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур и навыки общения в мире культурного взаимодействия</p> <p>ИД3УК-5 Владеет способами анализа разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации и методы их разрешения</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<p>ИД1УК-6 Знает основные принципы профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда; способы совершенствования своей деятельности на основе самооценки</p> <p>ИД2УК-6 Умеет решать задачи собственного профессионального и личностного развития, включая задачи изменения карьерной траектории; расставлять приоритеты</p> <p>ИД3УК-6 Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в</p>

		течение всей жизни ИД1ОПК-1 Знает инновационные технологии менеджмента, стратегического планирования и способы их применения с целью повышения эффективности работы предприятий пищевой промышленности ИД2ОПК-1 Умеет обосновывать актуальность, эффективность и конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности ИД3ОПК-1 Имеет навыки осуществления стратегического планирования для повышения конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	
	ПК-1 Стратегическое управление развитием предприятия питания и сети предприятий питания.	ИД-1ПК-1 Владеет навыками управления и координации деятельности структурных подразделений организации. ИД-2ПК-1 Организует всесторонний контроль деятельности предприятия и сети предприятий.
	ПК-2 Внедрение инновационных технологий и изменений в управление деятельностью предприятий питания и сети предприятий питания.	ИД-1ПК-2 Проводит исследования в области разработки рецептур и технологий, контроля качества и безопасности новых видов продукции. ИД-2ПК-2 Проводит оптимизацию рецептур и технологических процессов
	ПК-3 Подготовка документации, преподавание учебных курсов, дисциплин (модулей) или проведение отдельных видов учебных занятий	ИД-1ПК-3 Подготовка документации, Преподавание по дисциплинам соответствующего направления подготовки ИД-2ПК-3 разработка учебно-методических комплексов дисциплин

Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Вид учебной нагрузки ²	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения											
	Очная				Заочная				Курсе			
	Семестр			Всего часов	Семестр			Всего часов	Курсе			Всего часов
4												
Аудиторные часы												
Лекции	-			-								
Практические работы	-			-								
Лабораторные работы	-			-								
Часы на самостоятельную и контактную работу												
Выполнение, консультирование, защита выпускной квалификационной работы	25			25								
Прочая самостоятельная и контактная работа	191			191								
Подготовка к промежуточной аттестации ³	-			-								
Всего часов по дисциплине	216			216								
Формы промежуточной аттестации и текущего контроля												
Экзамен	-			-								
Зачет/зачет с оценкой	/+			/+								
Курсовая работа (проект)												
Количество расчетно-графических работ												
Количество контрольных работ												
Количество рефератов												

² При отсутствии вида учебной нагрузки ставить прочерк в соответствующей ячейке

³ Для экзамена очной и очно-заочной формы обучения – 36 часов, для экзамена заочной формы обучения – 9 часов, для зачета заочной формы обучения – 4 часа.

Структура выпускной квалификационной работы (диссертации).

Диссертация имеет следующую структуру:

- а) титульный лист;
- б) задание;
- в) аннотация;
- г) оглавление;
- д) текст диссертации, включающий:

- введение,
- основную часть (разделы, подразделы, пункты, включая литературный обзор, объекты и методы исследования, результаты исследования и их обсуждение);

- е) заключение;
- ж) список сокращений и условных обозначений;
- и) список использованных источников;
- к) приложения.

Текст диссертации также может включать список сокращений и условных обозначений, словарь терминов, список иллюстративного материала, приложения.

Введение к диссертации включает в себя актуальность избранной темы, степень ее разработанности, цели и задачи, научную новизну, теоретическую и практическую значимость работы, методологию и методы диссертационного исследования, положения, выносимые на защиту, степень достоверности и апробацию результатов.

В основной части текст диссертации подразделяется на главы и параграфы или разделы и подразделы, которые нумеруются арабскими цифрами.

В заключении диссертации излагаются итоги выполненного исследования, рекомендации, перспективы дальнейшей разработки темы.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы (диссертации).

Оценка	Критерии оценки
«отлично» (выполнены все пункты)	-Работа оформлена в полном соответствии с требованиями ФГОС ВО. -В работе раскрывается заявленная тема, решены поставленные задачи. -Теоретическая и практическая часть работы органично взаимосвязаны. -В работе на основе изучения различных источников информации дается самостоятельный анализ фактического материала -В работе делаются самостоятельные выводы, выпускник демонстрирует свободное владение материалом, уверенно отвечает на основную часть вопросов. -Работа представлена своевременно, с развернутыми отзывами и сопроводительными документами.
«хорошо» (выполнены все пункты)	-Работа оформлена с незначительными отступлениями от требований ФГОС ВО. – Содержание работы недостаточно раскрывает заявленную тему, не все поставленные задачи решены. –Теоретическая и практическая часть работы недостаточно связаны между собой. –Выпускник владеет материалом, но не на все вопросы дает удовлетворительные ответы. –Недостаточная самостоятельность при анализе фактического материала и источников. –Работа представлена своевременно, с развернутыми отзывами и сопроводительными документами.
«удовлетворительно» (выполнены 3 и более пунктов)	-Работа выполнена с незначительными отступлениями от требований ФГОС ВО. –Содержание работы плохо раскрывает заявленную тему, предъявленное решение поставленных задач не является удовлетворительным (вызывает массу возражений и вопросов без ответов). –Слабая проработка информационных источников. –Отсутствует самостоятельный анализ литературы и фактического материала. –Слабое знание теоретических подходов к решению

	<p>проблемы и работ ведущих ученых в данной области.</p> <p>– Неуверенная защита работы, ответы на вопросы не воспринимаются членами экзаменационной комиссии как удовлетворительные.</p> <p>– Работа представлена с нарушением срока предоставления выпускных квалификационных работ, имеются существенные замечания к содержанию.</p>
«неудовлетворительно» (выполнен хотя бы один из пунктов)	<p>– Работа представлена с нарушением срока предоставления выпускных квалификационных работ, имеются существенные замечания к содержанию.</p> <p>– Работа не соответствует требованиям ГОС/ФГОС ВПО, ВО.</p> <p>– Выпускник не может привести подтверждение теоретическим положениям.</p> <p>– Выпускник не знает источников по теме работы или не может их охарактеризовать.</p> <p>– Выпускник на защите не может аргументировать выводы, не отвечает на вопросы.</p> <p>– В работе отсутствуют самостоятельные разработки, решения или выводы.</p> <p>– В работе обнаружены большие фрагменты заимствованного текста без указания его авторов.</p>

Учебно-методическое обеспечение

Основная литература:

Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке МГТУ
Кузнецов, И. Н. Диссертационные работы : методика подготовки и оформления : учеб.-метод. пособие / И. Н. Кузнецов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2012. - 487, [1] с. - Библиогр.: с. 306-311. - ISBN 978-5-394-01697-4 : 240-35.		1
Кузин, Ф. А. Кандидатская диссертация: Методика написания, правила оформления и порядок защиты : Практик. пособие для аспирантов и соискателей ученой степени / Ф. А. Кузин. - 5-е изд., доп. - Москва : Ось-89, 2000. - 224 с. - ISBN 5-96894-129-2. - ISBN 5-86894-418-6 : 40-30; 38-75; 47-00.		6
Горелов, В.П. Аспирантам, соискателям ученых степеней и ученых званий / В.П. Горелов, С.В. Горелов, В.П. Зачесов. – 2-е изд. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. – 459 с. : ил. – Режим доступа: по подписке.	URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=434949	-

Дополнительная литература:

Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке МГТУ
Кузин, Ф. А. Диссертация: Методика написания. Правила оформления. Порядок защиты : практик. пособие для докторантов, аспирантов и магистрантов / Ф. А. Кузин. - Москва : Ось-89, 2000. - 320 с. - ISBN 5-86894-384-8 : 60-00; 66-00.	-	1

Справочные материалы:

ГОСТ Р 7.0.11 – 2011. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Диссертация и автореферат диссертации. Структура и правила оформления. – М. : Стандартинформ, 2012.// www.mstu.edu.ru

ГОСТ Р 7.0.5-2008. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления // www.mstu.edu.ru

ГОСТ 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание // www.mstu.edu.ru

ГОСТ 7.32-2001. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления // www.mstu.edu.ru

ГОСТ 7.12-93 SU. Сокращение русских слов и словосочетаний в библиографическом описании // www.mstu.edu.ru

ГОСТ 7-80.2000. Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления // www.mstu.edu.ru

ГОСТ 7.82-2001. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов // www.mstu.edu.ru

«Положение о совете по защите диссертации на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание степени доктора наук», утв. Приказом Минобрнауки РФ от 13.января 2014 г., № 7, Приказом Минобрнауки РФ 25.06.14.

«О порядке присуждения ученых степеней» : Постановление Правительства РФ от 24 сентября 2013, № 842; с изменениями от 21 апреля 2016г

1. Перечень ресурсов сети «Интернет», необходимых для подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

Наименование ресурса	Договор/ контракт	Срок доступа	Количество до- ступов
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

2. Перечень информационных технологий, используемых при подготовке и проведении государственной итоговой аттестации, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

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

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

Операционная система Microsoft Windows XP Professional ver 2002 Service Pack 3, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08)

Офисный пакет Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN, лицензия № 47233444 от 30.07.2010 (договор №32/285 от 27.07.2010)

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

MathWorks MATLAB 2009 /2010 License Number 619865 от 11.12.2009 (договор №32/356)от 10.12.2009)

3. Материально-техническая база, необходимая для подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
401Л Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории: - доска аудиторная – 1 шт. - учебные столы – 15 шт.; - мультимедийный проектор TOSHIBA TLP-X 2000 – 1 шт.; - ноутбук ASUS 80L – 1 шт.; - проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 – 1 шт.; Посадочных мест – 30	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.)
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 XP Professional ver 2002 Service Pack 3, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN, лицензия № 47233444 от 30.07.2010 (договор №32/285 от 27.07.2010) 3. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.) 4. MathWorks MATLAB 2009 /2010 License Number 619865 от 11.12.2009 (договор №32/356) от 10.12.2009)