

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Институт пищевых производств**

---

УТВЕРЖДЕНО

На заседании Совета института  
протокол № 1

от 1 сентября 2017 г.

И.о. директора института

 Лаптева Е.П.

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки

**19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Магистерская программа

**«Организация и управление общественного питания»**

Квалификация

**Магистр**

Форма обучения  
**очная, заочная**

Владивосток 2017

## **1 Общие положения**

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с основной профессиональной образовательной программой высшего образования (уровень магистр) по направлению подготовки **19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.11.2014 г. № 1482 и с учетом примерной основной образовательной программой по названному направлению подготовки.

Образовательная программа прикладной магистратуры реализуется в соответствии с ориентацией на следующие виды профессиональной деятельности: производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная и является *программой прикладной магистратуры*.

Образовательная программа прикладной магистратуры реализуется по разработанному профилю подготовки: «Организация и управление общественного питания».

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии со структурой программы прикладной магистратуры относится к ее базовой части и завершается присвоением квалификации «Магистр».

## **2 Цели государственной итоговой аттестации**

Цели государственной итоговой аттестации (ГИА) - произвести комплексную оценку полученных выпускником за период обучения знаний, умений и навыков в области стандартизации, подтверждения соответствия, метрологии, разрабатывать и реализовывать программы и планы научных исследований в области стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, навыками применения и использования нормативной документацией, навыками работы с различными измерительными приборами.

ГИА проводится в следующих целях:

- обобщение, закрепление и расширение теоретических знаний и практических навыков по дисциплинам, а также применение этих знаний при решении конкретных научных проблем и задач управления, поставленных в выпускной квалификационной работе;

- развитие навыков самостоятельного анализа исследуемых проблем управления, самостоятельной работе выпускников с информацией, методическими материалами, отчетной, статистической и нормативно-плановой документацией;

- закрепление и углубление знаний в области управления различными экономическими субъектами;

- определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы высшего образования - программы прикладной ма-

гистратуры - по данному направлению подготовки требованиям ФГОС ВО по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 декабря 2014 г., регистрационный № 1482.

### **3 Задачи государственной итоговой аттестации**

Задачи ГИА - определить уровень освоения студентами учебного материала, предусмотренного учебной программой и охватывающего содержание дисциплин, составляющих основу подготовки магистров в области стандартизации и подтверждения соответствия, организации и управления общественным питанием определяемыми ФГОС ВО направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

### **4 Место государственной итоговой аттестации в структуре программы магистра**

ГИА завершает теоретический и практический курс обучения по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профилю подготовки «Организация и управление общественным питанием», является средством оценки компетентности выпускника и включает в себя защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Комплексная оценка полученных выпускником за период обучения знаний, умений и навыков в области стандартизации и определение уровня соответствия результатов освоения обучающимися программы прикладной магистратуры требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профилю подготовки «Организация и управление общественным питанием» производится:

1. В соответствии с характеристикой профессиональной деятельности выпускника, освоившего программу прикладной магистратуры по данному направлению подготовки и направленности (профильности) программы:

а) в области профессиональной деятельности – технологии продукции и организации общественного питания, включающей:

- обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;

- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

- контроль эффективной деятельностью предприятий питания;

- контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции на предприятиях питания;

- проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов;

- научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продуктов питания.

б) с учетом объектов профессиональной деятельности – технологии продукции и организации общественного питания, включающей:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства;

- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

- предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

в) по видам профессиональной деятельности для программы прикладной магистратуры - производственно-технологическая; организационно-управленческая; проектная, включающей:

- разработку и оценку эффективности продаж на предприятии питания;

- установку требований к объемам продаж на предприятии;

- разработку требований к приему и обслуживанию гостей в соответствии с поставленными целями и задачами предприятия;

- разработку требований к взаимодействию процесса обслуживания гостей с другими бизнес-процессами предприятия;

- разработку и оценку эффективности ценовой политики предприятия;

- разработку и оценку эффективной политики в области управления и развития человеческих ресурсов на предприятии питания;

- организацию процесса кадрового делопроизводства;

- анализ и оценку социальной и морально-психологической обстановки в коллективе работников предприятия;

- разработку требований к системе мотивации и стимулирования персонала и контроль ее функционирования;

- разработку требований к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту в части управления персоналом;

- организацию работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений с учетом различных мнений;

- организацию повышения квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности предприятий питания;

- оценку производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции питания;

- управление экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания;

- разработку и реализацию инновационного менеджмента для предприятий питания;

- разработку автоматизированных систем управления качеством и технологиями производства продукции питания;

- поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте;

- адаптацию современных версий систем управления качества конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции;  
- организацию профессионального обучения и аттестация работников предприятий питания.

2. На основании требований к результатам освоения программы прикладной магистратуры по данному направлению подготовки и профильной направленности программы по следующим сформированным компетенциям:

**общекультурными компетенциями (ОК):**

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);  
- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);  
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

**общепрофессиональными компетенциями (ОПК):**

- готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);  
- готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);  
- способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);  
- способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);  
способностью создавать и поддерживать имидж предприятия (ОПК-5).

**профессиональными компетенциями (ПК):**

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-1);  
- способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);  
- способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-3);  
- способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обес-

печения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);

- способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5);

- готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);

- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7).

Для успешного прохождения ГИА выпускник должен:

*знать:*

- области управления производственными процессами;
- нормативно-техническое обеспечение систем менеджмента качества и пищевых продуктов;

- знать логистические процессы предприятия;
- методики планирования и организации проведения экспериментов и испытаний, обработки результатов, принятия решений, связанных с обеспечением качества продукции, процессов и услуг;

- технологии проведения экспериментов и испытаний;

- методы расширения выпускаемой продукции;

*уметь:*

- устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;

- анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;

- оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;

- оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;

- оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;

- контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части ло-

гистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж;

- разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;

*владеть:*

- метрологическим анализом технических решений и производственных процессов;

- проблемно-ориентировочными методами анализа, синтеза и оптимизации процессов управления метрологическим обеспечением, стандартизацией и сертификацией;

- методами математического моделирования процессов, оборудования и производственных объектов с использованием современных информационных технологий проведения исследований, разработкой методики и технологии проведения экспериментов и испытаний, обработкой и анализом результатов, принятием решений, связанных с обеспечением качества продукции, процессов и услуг;

- методами и инструментами изучения рынков и умением проводить маркетинговые исследования в заданных отраслевых сегментах;

- методами проектирования, юридического сопровождения, организации и управления инновационной деятельностью предприятий.

## **5 Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Согласно ФГОС ВО по подготовке магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» обязательными являются следующие виды итоговых аттестационных испытаний:

1. Государственный экзамен по направлению и профилю подготовки.

2. Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты, процедуру защиты.

## **6 Место и время проведения государственной итоговой аттестации**

Учебные аудитории кафедры «Стандартизация и сертификация», оборудованные мультимедийной техникой. Время и место проведения ГИА утверждается расписанием Государственных итоговых испытаний не позднее, чем за месяц до даты начала проведения ГИА. Государственная итоговая аттестация проводится после 4-го семестра для очной формы обучения и после 3-го курса для заочной формы обучения.

## **7 Структура и содержание государственной итоговой аттестации**

Общая трудоемкость ГИА составляет 9 зачетных единиц, что эквивалентно 324 часам, 6 неделям.

Трудоемкость государственного экзамена по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и профилю подготовки «Организация и управление общественного питания» - 3 зачетные единицы, что эквивалентно 108 часам, 2 неделям.

Трудоемкость защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты - 6 зачетных единиц, что эквивалентно 216 часам, 4 неделям. Защита выпускной квалификационной работы проводится на последней неделе срока, отведенного на ГИА учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

### **7.1 Требования к государственному экзамену, порядок его выполнения, порядок подачи и рассмотрения апелляций**

К государственному экзамену по направлению подготовки допускаются лица, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Допуск оформляется приказом ректора университета по представлению директора института в срок до начала работы Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) согласно графику учебного процесса.

Заседания ГЭК проводятся в соответствии с графиком учебного процесса по направлению. Расписание работы ГЭК, согласованное с председателем ГЭК, и расписание консультаций утверждаются проректором по учебной работе и доводятся до сведения студентов не менее чем за 30 дней до начала государственного экзамена.

В ГЭК по сдаче государственного экзамена до начала заседания предоставляются:

- зачетная книжка с полученными оценками по теоретическим дисциплинам и предусмотренным видам практики;
- приказ о допуске студентов к сдаче государственного экзамена.

Сдача государственного экзамена проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Решения экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном количестве голосов голос председателя является решающим.

Основными критериями выбора дисциплин и отдельных тем включенных в государственный экзамен, были требования к профессиональной подготовке студентов, изложенные ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания». В соответствии с этими критериями решением кафедры в государственный экзамен включены следующие дисциплины:

1. Современные проблемы организации общественного питания.
2. Основы научных исследований, организация и планирование эксперимента.
3. История и методология науки.
4. Организация и управление предприятием общественного питания.



5. Экономика управления качества общественного питания.

6. Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания.

7. Системы качества.

Для подготовки к проведению государственного экзамена магистранты обеспечиваются перечнем вопросов к государственному экзамену, им создаются необходимые для подготовки условия: проводится курс начиточных лекций, консультации по основным дисциплинам кафедры, выносимыми на экзамен, порядку и форме проведения экзамена.

Список вопросов государственного экзамена:

1. История предприятий общественного питания.

2. Осуществление централизованного механизированного производства.

3. Классификация предприятий общественного питания.

4. Основные направления развития общественного питания.

5. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.

6. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.

7. Характеристика типов предприятий общественного питания.

8. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.

9. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания.

10. Организация работы складских помещений и требования к ним.

11. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов.

12. Приемка продовольственных товаров.

13. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания.

14. Хранение и отпуск продуктов.

15. Организация тарного хозяйства.

16. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.

17. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.

18. Виды меню.

19. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства.

20. Нормативная документация предприятий общественного питания.

21. Производственная инфраструктура и ее характеристики.

22. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.

23. Организация рабочих мест.

24. Организация работы овощного цеха.

25. Организация работы мясного цеха.

26. Организация работы птицегольевого цеха.

27. Организация работы рыбного цеха.
28. Организация работы мясорыбного цеха.
29. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов.
30. Организация работы горячего цеха.
31. Организация работы холодного цеха.
32. Современная модель системы менеджмента качества, основанная на процессах.
33. Интегрированная система управления предприятием.
34. Состав и содержание требований МС ИСО 9001:2011.
35. Определение и идентификация процессов.
36. Характеристика этапов разработки системы внутреннего контроля качества на основе принципов ХАССП.
37. Определение критических контрольных точек производственного процесса.
38. Принципы разработки и внедрения системы внутреннего контроля качества на основе принципов ХАССП.
39. Система менеджмента безопасности пищевой продукции на основе МС ИСО 22000.
40. Понятие о качестве пищевой продукции.
41. Показатели качества пищевой продукции.
42. Оценка качества пищевой продукции.
43. Пути гармонизации критериев и методов оценки качества в России и за рубежом.
44. Общая характеристика требований безопасности пищевой продукции.
45. Правовая основа качества и безопасности пищевой продукции.
46. Понятие науки. Научное познание как социокультурный феномен.
47. Становление и развитие философии науки.
48. Многообразие форм научного знания.
49. Функции науки в жизни общества.
50. Основные функции науки. Их роль в индустриальном обществе.
51. Проблемы биосферы и экологии в современной науке.
52. Эмпирический и теоретический уровни научного исследования, их единство и различие.
53. Как связаны между собой стадии исторического развития науки и типы научной рациональности?
54. Понятие метода. Основные различия теории и метода.
55. Понятие методологии. Её сущность, структура и функции.
56. Основные методы научного познания в современной науке.
57. Основные структурные элементы эмпирического исследования.
58. Основные методы теоретического исследования. Их суть.
59. Структура проведения исследований.
60. Проектирование измерительных систем.
61. Последовательность испытаний и планирование эксперимента.

62. Моделирование технологических процессов
63. Статистическая обработка экспериментальных данных.
64. Оформление результатов научных исследований.
65. Методика определения эффективности работ по государственному надзору. Сущность и содержание.
66. Группы эффектов, охватываемых системой показателей эффективности.
67. Определение стоимости работ по аккредитации.
68. Определение стоимости этапов разработки, пересмотра и внесения изменений в национальные стандарты.
69. Данные необходимые для расчётов трудоёмкости разработки национального стандарта.
70. Коэффициент сложности разработки национального стандарта. Влияющие факторы.
71. Распределение трудоёмкости по этапам разработки национального стандарта.
72. Экономическая эффективность внедрения национальных стандартов.
73. Определение размера платы за оказание услуг по подтверждению соответствия.
74. Формы и принципы определения размера платы за оказание услуг по подтверждению соответствия.

Форма проведения государственного экзамена - смешанная, включает письменный ответ на билет и устное собеседование, а так же проверку применения теоретических знаний при решении практических задач в профессиональной сфере. Экзаменационные билеты разрабатываются кафедрой, вопросы выбираются из перечня вопросов по дисциплинам, выбранным для государственного экзамена.

При подготовке к экзамену студенту разрешается пользоваться справочной, учебной и научной литературой. При ответе по билету также оценивается знание студентами словаря профессиональной лексики.

Порядок подачи и рассмотрения апелляций производится в сроки, установленными графиком учебного процесса и в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 №86, от 28.04.2016 №502).

## **7.2 Требования к выпускной квалификационной работе, порядок ее выполнения, критерии оценки результатов защиты, порядок подачи и рассмотрения апелляций**

Выпускная квалификационная работа (ВКР) выпускника по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» должна соответствовать квалификации «магистр» - «Технология продукции и организа-

ция общественного питания» по профилю подготовки «Организация и управление общественного питания».

ВКР является самостоятельной работой выпускника содержащей решения поставленной задачи, оформленная в виде планово-организационных, технологических, проектных и других документов, или отчета о научно-исследовательской работе, выполненная выпускником самостоятельно на основе достигнутого уровня фундаментальной, гуманитарной, профессиональной и специальной подготовки.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку, в которой решается актуальная задача по проектированию и оптимизации технологий и оборудования для обеспечения качества и сертификации с проработкой социальных и правовых вопросов, с экономическим и экологическим обоснованием.

В ВКР студент должен показать умение разрабатывать нормативные и методические документы по стандартизации, сертификации и управлению качеством, использовать методы моделирования и оптимизации технологических процессов, структур и свойств исследуемых объектов, планировать экспериментальные исследования, выбирать технические средства и методы исследований, использовать компьютерные методы сбора, хранения и обработки информации.

К выполнению ВКР допускаются студенты, успешно закончившие предусмотренный учебным планом курс теоретического обучения, программ практик.

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы магистрами по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса.

Территориально ВКР могут выполняться на кафедре «Стандартизация и сертификация», в других подразделениях университета, на предприятиях, в Центрах стандартизации и метрологии (ЦСМ), в испытательных лабораториях и сертификационных органах, в НИИ, конструкторских организациях. Места прохождения практик и выполнения ВКР могут не совпадать. Полученные за время практики на реальном производстве материалы дают хорошую основу для выполнения ВКР на профилирующей кафедре университета под руководством опытных преподавателей, где возможности получения квалифицированной помощи по всем разделам ВКР наибольшие. Также, в учебно-методической информационной базе кафедры имеется банк основной нормативной документации и дополнительно необходимая техническая и нормативная информация.

Перед преддипломной практикой каждому студенту определяется тема ВКР, которая должна отвечать профилю специальности и предусматривать решение организационных, технических, технологических, экономических и экологических вопросов применительно к деятельности соответствующих предприятий и учреждений. Студентам предоставляется право выбора темы ВКР.

Перечень тем ВКР определяются выпускающей кафедрой «Стандартизация и сертификация» ежегодно с учетом профильной направленности подготовки магистра. Темы ВКР могут быть сформированы и предложены для разработки базово-

выми профильными предприятиями, по договорам с которыми обучающийся проходит учебную, производственную и преддипломную практики. Студент может предложить для выпускной работы свою тему с необходимым обоснованием целесообразности её разработки.

Руководители ВКР назначаются приказом ректора одновременно с закреплением за студентами тем ВКР по представлению заведующего кафедрой из числа наиболее опытных преподавателей и научных сотрудников Университета. К руководству ВКР могут привлекаться квалифицированные специалисты других организаций, предприятий и учреждений.

Для выполнения ВКР студенту предоставляется время в соответствии с учебным планом. Это позволяет студентам своевременно собрать и изучить разнообразный материал, необходимый для выполнения работы. Это могут быть уточненные данные для ВКР, необходимые справочные материалы, фактические данные о продукции (услуге) и технологических процессах предприятий, информация о новинках в области обеспечения стандартизации, сертификации и управления качеством.

Тематика ВКР должна быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития науки и техники, по своему содержанию соответствовать целям и задачам подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профилю подготовки «Организация и управление общественного питания».

Темы ВКР по представлению кафедры утверждаются (одновременно с назначением руководителей выполнения ВКР) приказом ректора.

Тематикой ВКР может быть:

- научно-методическое обеспечение создания личного кабинета на конкретном предприятии;
- научно-методическое обеспечение оценки удовлетворенности потребителей;
- научно-методическое обеспечение разработки интегрированной системы менеджмента конкретного предприятия;
- анализ инновационной подготовки специалистов в конкретной организации;
- анализ организации и порядка проведения сертификационных испытаний заданного вида продукта (услуг) на конкретном предприятии;
- научно-методическое обеспечение совершенствования системы управления качеством при производстве заданного вида продукта (услуг) на конкретном предприятии;
- научно-методическое обеспечение разработка проекта испытательной лаборатории (органа сертификации) по заданной группе продуктов (услуг) и др.

Структура ВКР в общем случае должна содержать текстовый документ (ТД) и графический материал.

ТД, как правило, должен включать (в указанной последовательности):

- титульный лист;

- задание;
- реферат;
- содержание;
- введение;
- основную часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Графическая часть ВКР должна пояснять и дополнять материал, изложенный в ТД.

Графическая часть, как правило, включает структурные схемы, схемы систем качества, технологические схемы производства продукции (услуги), технологические схемы контроля и измерения, схемы информационного обеспечения, таблицы, графики и другие иллюстрации, отражающие результаты научно-исследовательской части проекта, графики и таблицы, отражающие экономическую эффективность проекта. Графическая часть, как правило, излагается на 7-11 листах.

В соответствии с положением ПЛ – 2.5/17-2016 «О порядке проведения проверки выпускных квалификационных работ, обучающихся на наличие заимствований и их размещение в электронной библиотечной системе» законченная ВКР представляется для проверки в системе заимствований и размещения в электронной библиотечной системе ответственному по кафедре за проверку работ обучающихся не менее чем за 5 дней до начала работы ГЭК по защите. Обучающийся допускается до защиты ВКР в ГЭК, если показатель оригинальности текста больше 70 % выше. В случае показателя оригинальности от 60 % до 70 % в дополнение к отчету, сформированному Системой проверки на объем заимствований ответственный за проверку предоставляет комментарии подтверждающие правомерность заимствований. Выпускающая кафедра коллегиально принимает решение (с учетом отзыва руководителя ВКР) о допуске ВКР к защите в ГЭК. При показателе оригинальности текста менее 60 % обучающийся не допускается к защите ВКР в ГЭК.

Завершенная ВКР (в составе пояснительной записки, графического материала, отчета о проверки ВКР в системе заимствований) подписанная студентом и консультантами, представляется на подпись руководителю для принятия решения о допуску студента к защите. Заведующий кафедрой в соответствии с его функциями и на основании представленных материалов решают вопрос о допуске студента к защите. Здесь же решается вопрос о назначении предварительной защиты проекта (работы), которая проходит в установленное время в мини-комиссии из 2-3 человек, определяемой соответствующим распоряжением по кафедре. Назначение предварительной защиты может быть в следующих случаях:

- желание студента - магистранта;
- представление руководителя магистерской диссертации.

ВКР, допущенная к защите, направляется на рецензию. Рецензенту представляется пояснительная записка с приложениями, на основании которых он дает развернутый в письменном виде отзыв. Студенту дается право ознакомиться с содержанием рецензии, после чего последняя поступает в секретариат ГЭК.

За 2 дня до защиты ВКР в ГЭК на каждого студента должны быть представлены следующие документы:

- отзыв руководителя ВКР;
- рецензия на ВКР;
- зачетная книжка;
- отчет о проверки в Системе заимствований;
- другие материалы, характеризующие научную и практическую ценность работы, например, список печатных трудов, справка о реальности проекта.

ВКР и все необходимые для защиты её в ГЭК документы после подписи его заведующим кафедрой передаются секретарю ГЭК. По представлению кафедры директором института издается распоряжение о допуске студента к защите ВКР в ГЭК.

Порядок защиты ВКР определяется положением о государственных экзаменационных комиссиях высших учебных заведений.

Дата и время защиты для каждого студента назначается заранее. Следует напомнить, что на защиту ВКР необходимо являться в строгой и опрятной одежде.

Продолжительность защиты одной ВКР не должно превышать 45 минут. Перед защитой зачитывается характеристика (рекомендация) на студента. Далее, для сообщения содержания ВКР студенту предоставляется 8-12, но не более 20-и минут. При этом допускается сообщение зачитывать по заранее написанному тексту. После сообщения студенту задают вопросы сначала члены ГЭК, затем присутствующие в зале заседания. Вопросы могут быть связаны непосредственно с тематикой ВКР, а также общетехнического характера. Все вопросы и ответы на них протоколируются. После ответов на вопросы зачитывается рецензия и студенту предоставляется слово для ответа на замечания рецензента. По решению председателя ГЭК может быть оглашен отзыв руководителя, разрешается выступить членам ГЭК и присутствующим в зале заседания. После заключительного слова студента защита заканчивается, о чем объявляет председатель ГЭК или его заместитель.

ВКР после защиты хранится в университете в течение установленного регламентом времени. Магистранту разрешается по его желанию снять копию своей работы. При необходимости передачи магистерской диссертации предприятиям или учреждениям, например, для использования его в производстве, с него снимается копия.

Защита ВКР, порядок подачи и рассмотрения апелляций производится в сроки, установленными графиком учебного процесса и в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего

образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 №86, от 28.04.2016 №502).

### 7.3. Фонд оценочных средств Государственной итоговой аттестации

7.3.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания государственного экзамена.

ГЭК выставляет итоговую оценку по результатам выступления претендента. ГЭК оценивает результаты освоения основной профессиональной образовательной программы по двум составляющим:

- по показателям и критериям оценивания результатов государственного экзамена (табл.1);

- по уровням (дескрипторам) освоения компетенций, которыми должен владеть обучающийся, окончивший обучение по образовательной программе высшего образования - программе прикладной магистратуры (табл.2).

Члены ГЭК оценивают знание выпускника по следующим критериям:

- правильность и осознанность изложения содержания ответа на вопросы, полнота раскрытия понятий и закономерностей, точность употребления и трактовки общенаучных и специальных терминов;

- степень сформированных интеллектуальных и научных способностей экзаменуемого;

- самостоятельность ответа;

- речевая грамотность и логическая последовательность ответа.

Таблица 1- Показатели и критерии оценивания на государственном экзамене ответов магистрантов

Оценка	Характеристика ответа
«отлично» (5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- полно раскрыто содержание вопросов в объеме программы и рекомендованной литературы;</li> <li>- четко и правильно даны определения и раскрыто содержание концептуальных понятий, закономерностей, корректно использованы научные термины;</li> <li>- для доказательства использованы различные теоретические знания, выводы из наблюдений и опытов;</li> <li>- ответ самостоятельный, исчерпывающий, без наводящих дополнительных вопросов, с опорой на знания, приобретенные в процессе специализации по выбранному направлению информатики.</li> </ul>
«хорошо» (4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- раскрыто основное содержание вопросов;</li> <li>- в основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины;</li> <li>- ответ самостоятельный;</li> <li>- определения понятий неполные, допущены нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях, исправляемые по дополнительным вопросам экзаменаторов.</li> </ul>
«удовлетворительно» (3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- усвоено основное содержание учебного материала, но изложено фрагментарно, не всегда последовательно;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение понятий недостаточно четкое;</li> <li>- не использованы в качестве доказательства выводы из наблюдений и опытов или допущены ошибки при их изложении;</li> <li>- допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определении понятий.</li> </ul>
«неудовлетворительно» (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ответ неправильный, не раскрыто основное содержание программного материала;</li> <li>- не даны ответы на вспомогательные вопросы экзаменаторов;</li> <li>- допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии.</li> </ul>

Уровни освоения компетенций, которыми должен владеть обучающийся (сдающий) государственный экзамен по образовательной программе высшего образования представлены в табл. 2.

Таблица 2. Уровни освоения компетенций, которыми должен владеть обучающийся (сдающий) государственный экзамен по образовательной программе высшего образования - программе прикладной магистратуры

Компетенции	Уровень (дескриптор) освоения компетенций		
	Пороговый	Продвинутый	Высокий
<b>Общекультурные компетенции (ОК)</b>			
Способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1)	Имеет способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Владеет достаточной способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Владеет высокой способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу
Готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2)	Владеет ограниченной способностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Владеет достаточной способностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Владеет высокой способностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения
Готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3)	Владеет ограниченной способностью использовать основы экономических знаний	Владеет достаточной способностью использовать основы экономических знаний	Владеет высокой способностью использовать основы экономических знаний
<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b>			
Способен к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1)	Готов к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	Способен к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	В совершенстве владеет способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности
Способен руководить коллективом в сфере профессиональной деятельности, толерантно воспринимая	Готов руководить коллективом в сфере профессиональной деятельности, толерантно вос-	Способен руководить коллективом в сфере профессиональной деятельности, толе-	Знаком и эффективно применяет на практике способность руководить коллективом в

социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2)	принимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	рантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	сфере профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Способен разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3)	Готов разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Умеет разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Эффективно применяет на практике знания по разработке эффективной стратегии и формирования политики предприятия, обеспечивая предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывает новые конкурентоспособные концепции
Способен устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4)	Готов устанавливать требования к документообороту на предприятии	Способен применять установленные требования к документообороту на предприятии	Владеет способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии
Способен создавать и поддерживать имидж предприятия (ОПК-5)	Готов создавать и поддерживать имидж предприятия	Умеет создавать и поддерживать имидж предприятия	Эффективно применяет на практике знания по созданию и поддержанию имиджа предприятия
<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b>			
Способен с готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-1)	Готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	Умеет использовать навыки установления и определения приоритетов в области управления производственным процессом, управления информацией в области производства продукции предприятий питания, планирования эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективность	Эффективно применяет на практике навыки установления и определения приоритетов в области управления производственным процессом, управления информацией в области производства продукции предприятий питания, планирования эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективность
Способен анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать пробле-	Готов анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать про-	Умеет использовать навыки анализа и оценивать информацию, процессы, деятель-	Эффективно анализирует и оценивает информацию, процессы, деятельность,

мы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2)	блемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	ность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	идентифицирует проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивает риски в области снабжения, хранения и движения запасов
Способен оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-3)	Готов оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	Умеет оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	Эффективно владеет навыками оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия
Способен оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4)	Готов оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Умеет оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Эффективно владеет навыками оказания влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивания рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
Способен оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5)	Готов оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	Умеет оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	Эффективно оценивает эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами
Способен контролировать степень достижения целей и	Готов контролировать степень достижения целей и	Умеет контролировать достижение целей и	Эффективно контролирует достижение

выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6)	лей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	целей и выполнение задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж
Способен разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7)	Готов разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Умеет разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Эффективно применяет навыки по разработке нового ассортимента продукции питания различного назначения, организовывать ее выработку в производственных условиях

7.3.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания выпускной квалификационной работы.

Оценка результатов освоения основной образовательной программы высшего образования - программы прикладной магистратуры представляет собой оценку ВКР, определяемую ГЭК по итогам ее защиты по 5-ти балльной шкале оценивания («отлично» (5), «хорошо» (4), «удовлетворительно» (3), «неудовлетворительно» (2)).

ГЭК присваивает квалификацию и выставляет итоговую оценку ВКР по результатам выступления претендента. ГЭК оценивает результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы прикладной магистратуры по трем составляющим:

- по показателям и критериям оценивания результатов защиты ВКР (табл.3);
- по уровням (дескрипторам) освоения компетенций, которыми должен владеть обучающийся, окончивший обучение по образовательной программе высшего образования - программе прикладной магистратуры (табл.4);
- с учетом отзыва руководителя и рецензии ВКР.

По результатам процедуры защиты ВКР каждый член ГЭК составляет свою ведомость, в которой проставляет экспертные оценки. На основании всех сведений председатель ГЭК составляет сводную ведомость и выводит общую оценку. В случае возникновения спорных вопросов или разногласий проводится общее обсуждение.

Окончательная оценка проставляется в экзаменационную ведомость и подписывается председателем ГЭК.

Итоговая оценка выставляется по результатам экспертных оценок членов ГЭК, исходя из комплексного оценивания всех названных составляющих.

По итогам защиты ВКР обучающемуся присваивается квалификация «Магистр» по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Оценивание результатов освоения образовательной программы высшего образования - программы прикладной магистратуры производится по следующим показателям:

- актуальность темы ВКР;
- теоретическая и практическая значимость ВКР;
- содержание работы;
- использование источников;
- качество пояснительной записки, графического и иллюстративного материала;
- качество защиты ВКР;
- уровень (дескриптор) освоения компетенций.

Критерии оценивания результатов освоения основной профессиональной образовательной программы - программы прикладной магистратуры приведены в табл. 3. и табл. 4.

Таблица 3. Показатели и критерии оценивания результатов освоения образовательной программы высшего образования - программы прикладной магистратуры - результатов защиты ВКР

Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценка
1	2	3
Актуальность темы ВКР	Степень актуальности темы ВКР (экспертная оценка)	2-5
Теоретическая и практическая значимость ВКР	Работа обладает новизной, имеет определенную теоретическую и практическую значимость.	5
	Отдельные положения работы могут быть новыми и значимыми в теоретическом и практическом плане.	4
	Работа представляет собой изложение известных фактов и не содержит рекомендации по их практическому использованию.	3
	Полученные результаты и (или) решение задачи не являются новыми.	2
Содержание работы	Содержание полностью соответствует заявленной теме; цели и задачи работы сформулированы четко. Тема раскрыта полностью. Работа отличается логичностью и композиционной стройностью. Выводы обоснованы и полностью самостоятельны.	5
	Содержание соответствует заявленной теме. Тема раскрыта не достаточно обстоятельно. Работа выстроена логично, выводы обоснованы, но не вполне самостоятельны.	4
	Содержание не полностью соответствует заявленной теме, либо тема раскрыта недостаточно полно. Выводы не ясны.	3

	Содержание не раскрывает заявленную тему. Выбранные методики не обоснованы. Значимые выводы отсутствуют.	2
Использование источников	Общее количество использованных источников 10 и более, литература включает в т.ч. литературу последних лет издания. Ссылки по тексту и библиография оформлены в соответствии с ГОСТ.	5
	Общее количество использованных источников не соответствует норме. Имеются погрешности в оформлении библиографического аппарата.	4
	Количество использованных источников недостаточно или отсутствуют источники по теме работы. Использована литература давних лет издания. Имеются серьезные ошибки в библиографическом оформлении источников.	3
	Использовано малое количество литературы. Нарушены правила оформления ссылок по тексту. список источников оформлен не в соответствии с действующим ГОСТ.	2
Качество пояснительной записки, графического и иллюстративного материала	Стиль изложения соответствует стилю выбранной темы. Графический и иллюстративный материал раскрывает и дополняет текст пояснительной записки. Пояснительная записка выполнена с соблюдением правил оформления.	5
	Стиль изложения в основном соответствует стилю выбранной темы. Графический и иллюстративный материал облегчает восприятие текста. Имеются погрешности в соблюдении правил оформления.	4
	Стиль изложения не полностью соответствует стилю выбранной темы. Имеются ошибки в оформлении текста пояснительной записки и/или графического и иллюстративного материала.	3
	Стиль изложения не соответствует стилю выбранной темы. Графический и иллюстративный материал не раскрывает и не дополняет текст пояснительной записки. Пояснительная записка выполнена с грубыми и многочисленными ошибками, не соблюдены правила оформления.	2
	Обучающийся демонстрирует отличное знание исследуемых вопросов в рамках выполненной ВКР, кратко и точно излагает свои мысли, умело и грамотно отвечает на вопросы членов ГЭК, профессионально ведет дискуссию с членами	5

Качество защиты ВКР	ГЭК по существу выполненной ВКР. В процессе защиты активно использует иллюстративный материал.	
	Обучающийся владеет проблематикой и в целом правильно излагает свои мысли, однако, ему не всегда удается аргументировать свою точку зрения при ответе на вопросы членов ГЭК. В процессе защиты не всегда активно использует иллюстративный материал.	4
	Обучающийся затрудняется в кратком и четком изложении результатов своей работы. Не умеет аргументировать свою точку зрения, затрудняется отвечать на вопросы членов ГЭК. В процессе защиты затрудняется в использовании иллюстративного материала.	3
	Обучающийся плохо разбирается в теории и практике рассмотренных в ВКР вопросов. Не может кратко изложить результаты своей работы. Не отвечает на вопросы членов ГЭК. Не использует иллюстративный материал в процессе защиты.	2

Таблица 4. Уровни (дескрипторы) освоения компетенций, которыми должен владеть обучающийся, окончивший обучение по образовательной программе высшего образования - программе прикладной магистратуры

Компетенции	Уровень (дескриптор) освоения компетенций		
	Пороговый	Продвинутый	Высокий
<b>Общекультурные компетенции (ОК)</b>			
Способен к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1)	Владеет в общем способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Владеет достаточной способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Владеет высокой способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу
Готов действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2)	Готов в целом действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Способен решать нестандартные задачи, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Владеет высокой способностью к решению нестандартных задач, несению социальной и этической ответственности за принятые решения
Готов к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3)	Владеет в общем способностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Владеет достаточной способностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Владеет высокой способностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b>			
Способен к коммуникации в устной и письменной форме	Готов к коммуникации в устной и письменной	Способен к коммуникации в устной и	В совершенстве владеет способностью к

мах на русском и иностранном языках для решения задач для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1)	формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности
Способен руководить коллективом в сфере профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2)	Готов руководить коллективом в сфере профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Способен руководить коллективом в сфере профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знаком и эффективно применяет на практике способность руководить коллективом в сфере профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Способен разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3)	Готов разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Умеет разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Эффективно применяет на практике знания по разработке эффективной стратегии и формирования политики предприятия, обеспечивая предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывает новые конкурентоспособные концепции
Способен устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4)	Готов устанавливать требования к документообороту на предприятии	Способен применять установленные требования к документообороту на предприятии	Владеет способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии
Способен создавать и поддерживать имидж предприятия (ОПК-5)	Готов создавать и поддерживать имидж предприятия	Умеет создавать и поддерживать имидж предприятия	Эффективно применяет на практике знания по созданию и поддержанию имиджа предприятия
<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b>			
Способен с готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогно-	Готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производст-	Умеет использовать навыки установления и определения приоритетов в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планирования эффек-	Эффективно применяет на практике навыки установления и определения приоритетов в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий



зировать его эффективность (ПК-1)	венного процесса и прогнозировать его эффективность	тивной системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективность	питания, планирования эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективность
Способен анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2)	Готов анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Умеет использовать навыки анализа и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Эффективно анализирует и оценивает информацию, процессы, деятельность, идентифицирует проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивает риски в области снабжения, хранения и движения запасов
Способен оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-3)	Готов оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	Умеет оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	Эффективно владеет навыками оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия
Способен оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4)	Готов оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Умеет оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Эффективно владеет навыками оказания влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивания рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
Способен оценивать эффективность затрат на функционирование системы ка-	Готов оценивать эффективность затрат на функционирование сис-	Умеет оценивать эффективность затрат на функционирование	Эффективно оценивает эффективность затрат на функциони-

чества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5)	темы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	рование системы качества и безопасности продукции производства, принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами
Способен контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6)	Готов контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	Умеет контролировать достижение целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	Эффективно контролирует достижение целей и выполнение задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж
Способен разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7)	Готов разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Умеет разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Эффективно применяет навыки по разработке нового ассортимента продукции питания различного назначения, организовывать ее выработку в производственных условиях

Установлены следующие соответствия (шкала) оценивания освоения компетенций:

Оценка «отлично» - дескриптор (уровень) освоения компетенций - «продвинутый», «высокий».

Оценка «хорошо», дескриптор (уровень) освоения компетенций - «пороговый», «продвинутый».

Оценка «удовлетворительно», дескриптор (уровень) освоения компетенций - «пороговый».

Оценка «неудовлетворительно», отсутствует дескриптор (уровень) освоения компетенций.

Материалы, необходимые для оценки результатов освоения программы прикладной магистратуры.

Для проведения процедуры оценивания результатов освоения программы прикладной магистратуры в ГЭК предоставляются следующие документы:

- выпускная квалификационная работа;
- графическая часть, иллюстративный материал;
- отзыв руководителя ВКР;
- зачетная книжка обучающегося;

- локальный акт (приказ о допуске обучающегося (обучающихся) к государственной итоговой аттестации).
- экзаменационная ведомость.

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения программы прикладной магистратуры.

ГЭК присваивает квалификацию и выставляет итоговую оценку ВКР по результатам выступления претендента. ГЭК оценивает результаты освоения образовательной программы высшего образования - программы прикладной магистратуры по трем составляющим:

- по показателям и критериям оценивания результатов защиты ВКР (табл.1);
- по уровням (дескрипторам) освоения компетенций, которыми должен владеть обучающийся, окончивший обучение по образовательной программе высшего образования - программе академической магистратуры (табл.2);
- с учетом отзыва руководителя ВКР.

По результатам процедуры защиты ВКР каждый член ГЭК составляет свою ведомость, в которой проставляет экспертные оценки. На основании всех сведений председатель ГЭК составляет сводную ведомость и выводит общую оценку. В случае возникновения спорных вопросов или разногласий проводится общее обсуждение.

Окончательная оценка проставляется в экзаменационную ведомость и подписывается председателем ГЭК.

Форма публичного выступления устанавливается выпускающей кафедрой по согласованию с Председателем ГЭК. Представление иллюстративного материала к публичной защите возможно в виде:

- плакатов и чертежей;
- раздаточного материала с иллюстрациями;
- использованием проекционной техники;
- использованием компьютерной презентации.


Итоговая оценка выставляется по результатам экспертных оценок членов ГЭК, исходя из комплексного оценивания всех названных составляющих.

По итогам защиты ВКР - магистерской работы - обучающемуся присваивается квалификация «Магистр» по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.11.2014 г. № 1482, соответствующей ОПОП и профилю подготовки «Организация и управление общественного питания».

Авторы:

Зав. кафедрой  
«Стандартизация и сертификация»  
д.т.н., профессор

 Ким Э.Н.

Доценты кафедры  
«Стандартизация и сертификация»  
к.т.н., доцент

 Глебова Е.В.

Доценты кафедры  
«Стандартизация и сертификация»  
к.т.н., доцент

 Лаптева Е.П.

Ст. преподаватель кафедры  
«Стандартизация и сертификация»

 Докучаева А.В.

Рецензент:

ООО «Би-Эс-Би Медиа»  
заместитель генерального  
директора по производству



 Кульманова Н.А.

Программа одобрена на заседании кафедры «Стандартизация и сертификация» 1 сентября 2017 года, протокол № 1.