Приложение Ж

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 № 11
от 21 июня 2021 г.
Директор института
_____ Лаптева Е.П.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Магистерская программа
«Организация и управление общественным питанием»

Квалификация

Магистр

Форма обучения

Очная, заочная

Владивосток 2021

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.

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

Образовательная программа магистратуры реализуется по направленности: «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 и метрологии, разработок и реализации программ и планов научных исследований в области стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, навыков применения и использования нормативной документацией, навыков 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 профессиональной образовательной программы высшего образования - программы магистратуры - 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 метрологии, 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 *2719.04.04* «*Технология продукции и организация общественного питания*», магистерская программа *«Организация и управление общественного питания»*, является средством оценки компетентности выпускника и включает в себя:

1. Государственный экзамен по направлению и направленности подготовки.

2. Защиту выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

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

1. В соответствии с характеристикой профессиональной деятельности выпускника, освоившего программу магистратуры по данному направлению подготовки и направленности 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 магистратуры по данному направлению подготовки и направленности программы по следующим сформированным компетенциям:

универсальными компетенциями (УК):

- способностью осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий (УК-1);

- способностью управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла (УК-2);

- способностью организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели (УК-3);

- способностью применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия (УК-4);

- способностью анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия (УК-5);

- способностью определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6).

общепрофессиональными компетенциями (ОКП):

- способностью разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия (ОПК-1);

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения (ОПК-2);

- способностью оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых техно-логических решений (ОПК-3);

- способностью использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания (ОПК-4);

- способностью использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач (ОПК-5).

профессиональные компетенции (ПКС):

- способностью осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания (ПКС-1);

- способностью осуществлять стратегическое управление сети предприятий питания (ПКС-2)

Для успешного прохождения ГИА выпускник должен:

знать:

- методы анализа проблемных ситуаций, принципы системного подхода в области методологии;

- методы разработки стратегии действий в области методологии;

- методы анализа проблемных ситуаций, принципы системного подхода в области научных исследований;

- государственную политику и нормативную базу управления научно-техническим прогрессом и научно-техническими нововведениями, методы развития национальной инновационной системы, глобальные рынки макротехнологий, физико-технические основания прорывных ин-новаций, мировую и российскую инвестиционные ситуации.;

- структуру жизненного цикла проекта;

- риски инновационных проектов;

- методы организации работой команды;

- основные понятия и категории, нормативные правовые документы федерального и регионального уровня, регулирующие социальную защиту людей с ограниченными возможностями в Российской Федерации;

- модели представления об инвалидности в современном обществе; принципы и стандарты социального обслуживания, позволяющие действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

- способы применения современных коммуникативных технологий в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) для решения задач профессиональной деятельности;

- основные правила аннотирования иноязычной литературы профессиональной направленности;

- историю развития мировой культуры, влияние межкультурной коммуникации на прогресс; основные памятники и шедевры мировой культуры; вехи становления и развития культуры России, ее место и роль в мировом социокультурном пространстве;

- закономерности развития культуры и её роль в освоении мира; этапы развития культурологической мысли, основные школы и направления культурологии;

- приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;

- методы реализации приоритетов собственной деятельности и ее совершенствования на основе самооценки;

- методы разработки эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;

- на практике методы разработки эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;

- на практике методы разработки эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;

- основные и вспомогательные процессы предприятия общественного питания;

- на практике основные и вспомогательные процессы предприятия общественного питания;

- на практике основные и вспомогательные процессы предприятия общественного питания;

- современные методы оценки экономической эффективности стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия;

- на практике методы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения;

- на практике методы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения;

- на практике методы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения;

- современные методы управления предприятием общественного питания; теоретические и практические основы обоснования эффективной стратегии предприятия общественного питания, показатели конкурентоспособности концепции; - принципы документооборота предприятия общественного питания; основные критерии и показатели, отражающие имидж предприятия общественного питания;

- на практике современные методы управления предприятием общественного питания; теоретические и практические основы обоснования эффективной стратегии предприятия общественного питания, показатели конкурентоспособности концепции; принципы документооборота предприятия общественного питания; основные критерии и показатели, отражающие имидж предприятия общественного питания;

- на практике современные методы управления предприятием общественного питания; теоретические и практические основы обоснования эффективной стратегии предприятия общественного питания, показатели конкурентоспособности концепции; принципы документооборота предприятия общественного питания; основные критерии и показатели, отражающие имидж предприятия общественного питания;

- категории нормативной и технологической документации, применяемой на предприятиях общественного питания; структуру и содержание нормативной и технологической документации, порядок и правила разработки нормативной и технологической документации;

- на практике категории нормативной и технологической документации, применяемой на предприятиях общественного питания; структуру и содержание нормативной и технологической документации, порядок и правила разработки нормативной и технологической документации;

- на практике категории нормативной и технологической документации, применяемой на предприятиях общественного питания; структуру и содержание нормативной и технологической документации, порядок и правила разработки нормативной и технологической документации;

- основные понятия в области проектирования; методы проектирования; основные этапы процесса проектирования и разработки пищевого продукта;

- основные требования и положения проектирования, строительства и ре-

конструкции предприятий общественного питания, генеральный план, технико-экономическое обоснование строительства или реконструкции предприятий; принципы и решения по компоновке оборудования, нормы технологического проектирования; основы системы автоматизированного проектирования; правила техники безопасности, санитарии и экологической защиты окружающей среды при организации строительства или реконструкции предприятий отрасли;

- на практике основные требования и положения проектирования, строительства и реконструкции предприятий общественного питания, генеральный план, технико-экономическое обоснование строительства или реконструкции предприятий; принципы и решения по компоновке оборудования, нормы технологического проектирования; основы системы автоматизированного проектирования; правила техники безопасности, санитарии и экологической защиты окружающей среды при организации строительства или реконструкции предприятий отрасли;

- научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в области управления качеством, принципы управления качеством на всех стадиях жизненного цикла продукции; алгоритм процесса управления качеством продукции;

- на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в области управления качеством, принципы управления качеством на всех стадиях жизненного цикла продукции; алгоритм процесса управления качеством продукции;

- на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в области управления качеством, принципы управления качеством на всех стадиях жизненного цикла продукции; алгоритм процесса управления качеством продукции;

- международные стандарты ISO серии 9000 в области менеджмента качества; основные положения и принципы современных концепций менеджмента; порядок разработки и внедрения системы менеджмента качества;

- на практике международные стандарты ISO серии 9000 в области менеджмента качества; основные положения и принципы современных концепций менеджмента; порядок разработки и внедрения системы менеджмента качества;

- на практике международные стандарты ISO серии 9000 в области менеджмента качества; основные положения и принципы современных концепций менеджмента; порядок разработки и внедрения системы менеджмента качества;

- цели, задачи, законодательные и подзаконные акты, приказы министерств и ведомств, регулирующих работу ФГИС «Меркурий»;

- на практике цели, задачи, законодательные и подзаконные акты, приказы министерств и ведомств, регулирующих работу ФГИС «Меркурий»;

- конструктивные и метрологические особенности средств измерений и контроля качества пищевых продуктов; принципы выбора средств измерений и контроля для конкретной измерительной задачи;

- на практике конструктивные и метрологические особенности средств из-

мерений и контроля качества пищевых продуктов; принципы выбора средств измерений и контроля для конкретной измерительной задачи;

- методологию и нормативное обеспечение менеджмента рисков;
- методы моделирования;
- методы решения организационно-технологических задач в области научных исследований;
- на практике методы решения организационно-технологических задач в области научных исследований;
- методы планирования и организации научных исследований;
- на практике методы планирования и организации научных исследований;
- Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; принципы ХАССП; порядок разработки системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП;
- на практике Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; принципы ХАССП; порядок разработки системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП;
- правила и требования к проведению испытаний пищевой продукции;
- правила и требования к проведению экспертизы пищевой продукции;
- на практике правила и требования к проведению испытаний пищевой продукции;
- перечень законодательных актов, регулирующих санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое состояние безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях общественного питания; алгоритм и методы исследования санитарного-гигиенического состояния и безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях общественного питания, а также составляющих производства; перечень нормируемых санитарно-гигиенических и эпидемиологически важных микроорганизмов, способных развиваться в пищевой продукции, изготавливаемой на предприятиях общественного питания, их систематические свойства и признаки; о причинах и частоте проведения регулярных, выборочных санитарно-гигиенических и эпидемиологических исследований по оценке состояния производства и пищевой продукции на предмет санитарно-гигиенической безопасности на предприятиях общественной питания различной производительности; методы профилактических мероприятий, снижающих или устраняющих микробиологический и эпидемиологический риск при производстве пищевой продукции на предприятиях общественного питания;
- современную нормативно-законодательную базу по государственному регулированию в области эпидемиологической безопасности пищевых продуктов, изготавливаемых на предприятиях общественного питания; структуру оценки санитарного состояния и эпидемиологической безопасности объектов производства и пищевых продуктов, изготавливаемых на предприятиях общественного питания; морфологические, физиологические, биохимические, экологические и другие

таксономические признаки возбудителей порчи пищевого сырья и пищевых продуктов, а также возбудителей пищевых отравлений, возбудителей истинных пищевых заболеваний, возникающих при употреблении продуктов, изготавливаемых на предприятиях общественного питания; методы выделения, изучения возбудителей порчи пищевых продуктов, определения санитарно-значимых микроорганизмов, санитарного состояния производства продуктов питания из растительного сырья; о роли эпидемиологии в структуре наук о питании человека, формах проявления эпидемического процесса, содержание выборочных эпидемиологических исследований по оценке и доказательству гипотез о факторах риска, основы профилактики инфекционных заболеваний;

- на практике перечень законодательных актов, регулирующих санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое состояние безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях общественного питания; алгоритм и методы исследования санитарного-гигиенического состояния и безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях общественного питания, а также составляющих производства; перечень нормируемых санитарно-гигиенических и эпидемиологически важных микроорганизмов, способных развиваться в пищевой продукции, изготавливаемой на предприятиях общественного питания, их систематические свойства и признаки; о причинах и частоте проведения регулярных, выборочных санитарно-гигиенических и эпидемиологических исследований по оценке состояния производства и пищевой продукции на предмет санитарно-гигиенической безопасности на предприятиях общественной питания различной производительности; методы профилактических мероприятий, снижающих или устраняющих микробиологический и эпидемиологический риск при производстве пищевой продукции на предприятиях общественного питания;

- методы анализа проблемных ситуаций, принципы системного подхода в области научных исследований;

- этапы жизненного цикла проекта и их содержание;

- методы оценки эффективности и методы идентификации рисков проекта;

- методы управления развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала;

- на практике принципы и методы развития сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала;

- методы организации научных исследований;

- на практике принципы и методы развития сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала.

уметь:

- анализировать проблемные ситуации на основе системного подхода в области методологии;

- разрабатывать стратегию действий в области методологии;

- анализировать проблемные ситуации на основе системного подхода в области научных исследований;

- осуществлять научное прогнозирование развития науки и техники, форми-

ровать информационные базы инноваций, выделять приоритетные направления развития экономики и технологий, формировать и управлять кадровой составляющей инновационной деятельности;

- структурировать деятельность по наполнению этапов жизненного цикла продукции;

- оценивать риски инновационных проектов;

- организовывать и руководит работой команды, вырабатывать командную стратегию для достижения поставленной цели;

- выделять различные социальные и психологические проблемы, возникающие у людей с ограниченными возможностями;

- осуществлять технологии посредничества, социально-профилактической, социально-правовой, социально-экономической и социально-психологической деятельности; использовать нормативно-правовые документы, позволяющие действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

- применять современные коммуникативные технологии в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) для решения задач профессиональной деятельности;

- читать, понимать, анализировать и систематизировать необходимую информацию из иноязычного текста профессиональной направленности;

- оперировать различными научными методами при анализе явлений культуры; характеризовать историко-культурные типы, определять различные стили;

- реконструировать картину мира и менталитет того или иного типа культуры; выражать и обосновывать свою позицию по вопросам ценностных ориентаций историко-культурного прошлого;

- определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;

- реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;

- разрабатывать эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;

- практически разрабатывать эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;

- практически разрабатывать эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;

- выстраивать основные и вспомогательные процессы на предприятии общественного питания с учетом инноваций для повышения его конкурентоспособности и эффективности деятельности;

- практически выстраивать основные и вспомогательные процессы на предприятии общественного питания с учетом инноваций для повышения его конкурентоспособности и эффективности деятельности;

- практически выстраивать основные и вспомогательные процессы на предприятии общественного питания с учетом инноваций для повышения его конку-

рентоспособности и эффективности деятельности;

- применять современные методы оценки экономической эффективности стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия в решении конкретных профессиональных задач;

- практически разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

- использовать современные методы управления процессами предприятия общественного питания; разрабатывать эффективную стратегию и формировать модели управления предприятием, выделять и систематизировать конкурентоспособные концепции; решать производственные задачи по обеспечению предприятия материальными и финансовыми ресурсами;

- практически использовать современные методы управления процессами предприятия общественного питания; разрабатывать эффективную стратегию и формировать модели управления предприятием, выделять и систематизировать конкурентоспособные концепции; решать производственные задачи по обеспечению предприятия материальными и финансовыми ресурсами;

- практически использовать современные методы управления процессами предприятия общественного питания; разрабатывать эффективную стратегию и формировать модели управления предприятием, выделять и систематизировать конкурентоспособные концепции; решать производственные задачи по обеспечению предприятия материальными и финансовыми ресурсами;

- оценивать и актуализировать нормативную и технологическую документацию, регламентирующую требования к технологическим процессам предприятия общественного питания;

- практически оценивать и актуализировать нормативную и технологическую документацию, регламентирующую требования к технологическим процессам предприятия общественного питания;

- практически оценивать и актуализировать нормативную и технологическую документацию, регламентирующую требования к технологическим процессам предприятия общественного питания;

- определять направление проектирования пищевых продуктов; выявлять причины проектирования нового пищевого продукта; устанавливать цели и задачи проектирования пищевых продуктов; формировать стратегию предприятия по разработке новых пищевых продуктов;

- выполнять технико-экономическое обоснование строительства или реконструкции предприятий отрасли; обосновывать выбор и составлять технологические схемы; подбирать и рассчитывать основное и вспомогательное оборудование; выполнять проектные работы с использованием системы автоматизированного проектирования;

- практически выполнять технико-экономическое обоснование строительства или реконструкции предприятий отрасли; обосновывать выбор и составлять технологические схемы; подбирать и рассчитывать основное и вспомогательное оборудование; выполнять проектные работы с использованием системы автома-

тизированного проектирования;

- выполнять работы по управлению качеством; проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции; составлять научные отчеты по выполненному заданию, внедрять результаты исследований и разработок в области управления качеством;

- практически выполнять работы по управлению качеством; проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции; составлять научные отчеты по выполненному заданию, внедрять результаты исследований и разработок в области управления качеством;

- практически выполнять работы по управлению качеством; проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции; составлять научные отчеты по выполненному заданию, внедрять результаты исследований и разработок в области управления качеством;

- собирать, обрабатывать и анализировать информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия общественного питания для определения стратегии в области качества; анализировать и разрабатывать процессы предприятия общественного питания; оценивать и управлять рисками при выполнении процессов на предприятиях общественного питания;

- практически собирать, обрабатывать и анализировать информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия общественного питания для определения стратегии в области качества; анализировать и разрабатывать процессы предприятия общественного питания; оценивать и управлять рисками при выполнении процессов на предприятиях общественного питания;

- практически собирать, обрабатывать и анализировать информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия общественного питания для определения стратегии в области качества; анализировать и разрабатывать процессы предприятия общественного питания; оценивать и управлять рисками при выполнении процессов на предприятиях общественного питания;

- осуществлять сбор и представление информации при формировании электронных ветеринарных свидетельств;

- практически осуществлять сбор и представление информации при формировании электронных ветеринарных свидетельств;

- анализировать физическое содержание процесса измерений с целью выбора наиболее рациональной схемы их проведения; применять контрольно-измерительную технику для контроля качества продукции и технологических процессов; устанавливать нормы точности измерений и достоверности контроля;

- практически анализировать физическое содержание процесса измерений с целью выбора наиболее рациональной схемы их проведения; применять контрольно-измерительную технику для контроля качества продукции и технологических процессов; устанавливать нормы точности измерений и достоверности контроля;

- применять методологию и методы менеджмента риска с учетом особенностей предприятия общественного питания;

- применять методологию и методы менеджмента риска с учетом особенностей предприятия общественного питания;

- применять методологию и методы менеджмента риска с учетом особенностей предприятия общественного питания;

- применять методы моделирования в управлении процессами;

- применять методы моделирования в проектировании продуктов;

- решать организационно-технологические задачи в области научных исследований;

- практически решать организационно-технологические задачи в области научных исследований;

- практически решать организационно-технологические задачи в области научных исследований;

- планировать и организовывать научные исследования в профессиональной области;

- практически планировать и организовывать научные исследования в профессиональной области;

- реализовывать принципы ХАССП на предприятиях общественного питания; проводить тщательный анализ рисков и выявлять опасные факторы на всех стадиях производственного процесса; определять критические контрольные точки и их пределы; разрабатывать предупреждающие и корректирующие действия;

- практически реализовывать принципы ХАССП на предприятиях общественного питания; проводить тщательный анализ рисков и выявлять опасные факторы на всех стадиях производственного процесса; определять критические контрольные точки и их пределы; разрабатывать предупреждающие и корректирующие действия;

- организовывать испытания пищевой продукции в целях получения данных для мониторинга показателей его деятельности;

- организовывать проведение экспертизы пищевой продукции в целях получения данных для мониторинга показателей его деятельности;

- практически организовывать испытания пищевой продукции в целях получения данных для мониторинга показателей его деятельности;

- использовать знания, полученные в области фундаментальной микробиологии и санитарного анализа объектов производства и пищевой продукции для осуществления профессиональной деятельности; использовать терминологию в области санитарно-гигиенического эпидемиологического анализа объектов пищевого производства предприятий общественного питания, в том числе для объяснения механизма развития и проявления алиментарной заболеваемости, ее причин и условий протекания; использовать для проведения санитарно-гигиенического и эпидемиологического исследования пищевой продукции и объектов производства предприятий общественного питания существующие и действующие нормативные документы, позволяющие контролировать и регулировать их сани-тарно-гигиеническое состояние и эпидемиологическую безопасность; использовать научные знания в области фундаментальной микробиологии и санитарно-

гигиенического анализа для исследования пищевой продукции, выпускаемой предприятиями общественного питания нормируемых санитарно-значимых и эпидемиологически опасных микроорганизмов; осуществлять контроль за санитарно-гигиеническим состоянием производства на предприятиях общественного питания и участвовать в разработке мероприятий, позволяющих снижать микробиологический риск;

- использовать основные принципы научных знаний в области микробиологии и эпидемиологии продуктов питания для осуществления профессиональной деятельности, в том числе использовать терминологию общей эпидемиологии для объяснения причин, условий, механизма развития и проявления заболеваемости с алиментарной причиной; использовать нормативную документацию по санитарно-микробиологическому и эпидемическому контролю пищевого сырья и объектов пищевого производств предприятий общественного питания, оценивать результаты санитарно-микробиологических анализов; использовать научные знания для проведения исследований на присутствие санитарно-показательной и эпидмически значимой микрофлоры в различных объектах производства на предприятии общественного питания, работы с нормативной документацией, осуществления контроля за санитарным со-стоянием на производстве, участия в разработке программ по снижению микробиологического риска, оценки данных, предоставляемых службами санитарно-эпидемиологического надзора; прогнозировать протекание микробиологических процессов в продуктах питания, а также их эпидемическую безопасность при технологической обработке.

- практически использовать знания, полученные в области фундаментальной микробиологии и санитарного анализа объектов производства и пищевой продукции для осуществления профессиональной деятельности; использовать терминологию в области сани-тарно-гигиенического эпидемиологического анализа объектов пищевого производства предприятий общественного питания, в том числе для объяснения механизма развития и проявления алиментарной заболеваемости, ее причин и условий протекания; использовать для проведения санитарно-гигиенического и эпидемиологического исследования пищевой продукции и объектов производства предприятий общественного питания существующие и действующие нормативные документы, позволяющие контролировать и регулировать их санитарно-гигиеническое состояние и эпидемиологическую безопасность; использовать научные знания в области фундаментальной микробиологии и санитарно-гигиенического анализа для исследования пищевой продукции, выпускаемой предприятиями общественного питания нормируемых санитарно-значимых и эпидемиологически опасных микроорганизмов; осуществлять контроль за санитарно-гигиеническим состоянием производства на предприятиях общественного питания и участвовать в разработке мероприятий, позволяющих снижать микробиологический риск;

- анализировать проблемные ситуации на основе системного подхода в области научных исследований;

- практически реализовывать научных исследования в области управления

предприятиями питания;

- применять методы управления проектами на этапах его жизненного цикла;
- применять методы оценки эффективности и идентификации рисков проекта;
- управлять развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала;
- практически развивать сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала;
- организовывать и проводить научные исследования;
- практически развивать сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала;

владеть:

- навыками анализа проблемных ситуаций в области методологии;
- навыками разработки стратегии действий в области методологии;
- навыками анализа проблемных ситуаций в области научных исследований;
- навыками использования инструментальных средств и имитационных моделей для инвестиционного анализа инновационных проектов и программ;
- организовывать деятельность по выполнению инновационного проекта на всех этапах жизненного цикла продукции;
- навыками экономической оценки инновационных проектов;
- опытом организации и руководства работой команды, вырабатывать командную стратегию для достижения поставленной цели;
- основными навыками профессионального взаимодействия с людьми с ограниченными возможностями:
- социально-психологическими методами и технологиями, позволяющими действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;
- навыками использования современных коммуникативных технологий в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) для решения задач профессиональной деятельности;
- навыками общения на иностранном языке;
- представлениями о глобальных проблемах современной культуры и тенденциях ее развития; о возможности познания и преобразования действительности в перспективе на основе знаний о закономерностях устройства и функционирования культуры;
- представлениями о современной социокультурной ситуации в России и возможных путях преодоления проблем духовного развития;
- навыками определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;
- навыками реализации приоритетов собственной деятельности и ее совершенствования на основе самооценки;
- опытом разработки эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;

- практическими навыками разработки эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;

- практическими навыками разработки эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;

- навыками формирования стратегии предприятия общественного питания для повышения конкурентоспособности и эффективности деятельности;

- практическими навыками формирования стратегии предприятия общественного питания для повышения конкурентоспособности и эффективности деятельности;

- практическими навыками формирования стратегии предприятия общественного питания для повышения конкурентоспособности и эффективности деятельности;

- навыками проведения оценки экономической эффективности стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия;

- практическими навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

- практическими навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции раз-личного назначения;

- практическими навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции раз-личного назначения;

- современными методами управления процессами предприятия общественного питания; методами разработки эффективной стратегии предприятия и оценки его конкурентоспособности; методами расчета потребности предприятия в материальных и финансовых ресурсах;

- практическими навыками использования современных методов управления процессами предприятия общественного питания, методов разработки эффективной стратегии предприятия и оценки его конкурентоспособности, методов расчета потребности предприятия в материальных и финансовых ресурсах;

- практическими навыками использования современных методов управления процессами предприятия общественного питания, методов разработки эффективной стратегии предприятия и оценки его конкурентоспособности, методов расчета потребности предприятия в материальных и финансовых ресурсах;

- навыками разработки технико-технологических карт, стандартов организаций и технических условий;

- практическими навыками разработки технико-технологических карт, стандартов организаций и технических условий;

- навыками исследования рынка, определения требований потребителей; формирования технических характеристик пищевой продукции с помощью метода развертывания функции качества; разработки технологического процесса;

- навыками разработки и обоснования генерального плана предприятия, инженерных материальных и теплоэнергетических расчетов в производстве, подбора основного и вспомогательного оборудования, выбора и обоснования технологической схемы с принятием соответствующих компоновочных решений по установке технологического оборудования; проектирования предприятия с принятием оптимальных решений по выбору площадки для строительства, типу зданий, строительных материалов и конструкций;

- практическими навыками разработки и обоснования генерального плана предприятия, инженерных материальных и теплоэнергетических расчетов в производстве, подбора основного и вспомогательного оборудования, выбора и обоснования технологической схемы с принятием соответствующих компоновочных решений по установке технологического оборудования; проектирования предприятия с принятием оптимальных решений по выбору площадки для строительства, типу зданий, строительных материалов и конструкций;

- навыками организационной деятельности по управлению качеством в условиях предприятий питания;

- практическими навыками организационной деятельности по управлению качеством в условиях предприятий питания;

- навыками документирования процессов предприятия общественного питания; проведения внутреннего аудита системы менеджмента качества;

- практическими навыками документирования процессов предприятия общественного питания; проведения внутреннего аудита системы менеджмента качества;

- практическими навыками документирования процессов предприятия общественного питания; проведения внутреннего аудита системы менеджмента качества;

- навыками работы во ФГИС «Меркурий»;

- практическими навыками работы во ФГИС «Меркурий»;

- навыками анализа и оценки основных технических и метрологических характеристик типовых средств измерений и контроля качества пищевых продуктов;

- практическими навыками анализа и оценки основных технических и метрологических характеристик типовых средств измерений и контроля качества пищевых продуктов;

- навыками управления и интеграции менеджмента рисками на предприятиями общественного питания;

- навыками управления деятельностью предприятия общественного питания на основе моделирования его процессов;

- опытом решения организационно-технологических задач в области научных исследований;

- практическим опытом решения организационно-технологических задач в области научных исследований4

- навыками планирования и организации научных исследований в профес-

сиональной области;

- практическими навыками планирования и организации научных исследований в профессиональной области;

- навыками управления рисками при производстве пищевой продукции на предприятиях общественного питания; навыками проведения проверки системы контроля производственного процесса;

- практическими навыками управления рисками при производстве пищевой продукции на предприятиях общественного питания; навыками проведения проверки системы контроля производственного процесса;

- навыками проведения мониторинга показателей деятельности предприятия и его документирования;

- навыками проведения мониторинга показателей деятельности предприятия и его документирования;

- практическими навыками проведения мониторинга показателей деятельности предприятия и его документирования;

- методами планирования исследований по оценке санитарно-гигиенического состояния и эпидемиологической безопасности различной пищевой продукции и объектов производства на предприятиях общественного питания; навыками организации профилактических мероприятий, снижающих и исключающих негативное присутствие, воздействие микроорганизмов на безопасность пищевой продукции, изготавливаемой на предприятиях общественного питания; - методами статистической обработки полученных данных санитарно-гигиенического анализа и интерпретацией их;

- методами планирования экспериментальных работ с проведением соответствующих расчетов и использованием современных научных достижений в области эпидемически значимых исследований при оценке безопасности пищевого сырья, пищевой продукции, изготавливаемой на предприятиях общественного питания; навыками обработки экспериментальных данных, формирования выводов и составления отчетов по исследовательской, научной работе; практическими навыками по организации и осуществлению мероприятий, направленных на исключение отрицательного влияния микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности на безопасность пищевых продуктов профилактики инфекционных заболеваний;

- практическими навыками использования методов планирования исследований по оценке санитарно-гигиенического состояния и эпидемиологической безопасности различной пищевой продукции и объектов производства на предприятиях общественного питания; навыками организации профилактических мероприятий, снижающих и исключающих негативное присутствие, воздействие микроорганизмов на безопасность пищевой продукции, изготавливаемой на предприятиях общественного питания; методами статистической обработки полученных данных санитарно-гигиенического анализа и интерпретацией их;

- навыками анализа проблемных ситуаций в области научных исследований;

- практическим опытом реализации научных исследования в области управ-

ления предприятиями питания;

- навыками управления проектами на всех этапах жизненного цикла;
- навыками управления на основе применения методов оценки эффективности и идентификации рисков на всех этапах жизненного цикла проекта;
- опытом управления развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала;
- практическим опытом развития сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала;
- навыками организации и проведения научных исследований;
- практическим опытом развития сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала.

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 (магистерской диссертации), 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 направленности «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 рабочим 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 рабочим 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, расписание консультаций утверждаются проректором по учебной работе и доводятся до сведения студентов не менее чем за 30 дней до начала государственного экзамена.

Перед государственным экзаменом проводится консультирование обучающихся по вопросам, включенным в программу государственного экзамена (далее – предэкзаменационная консультация).

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.

Государственный экзамен проводятся по одной или нескольким дисциплинам и (или) модулям основной профессиональной образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников.

Основными критериями выбора дисциплин и отдельных тем, включенных в государственный экзамен, являются требования к профессиональной подготовке магистрантов, 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.

Государственный итоговый междисциплинарный экзамен по направлению подготовки (специальности) должен иметь комплексный характер и охватывать весь спектр основных вопросов по базовым дисциплинам направления подготовки (специальности), формирующим конкретные компетенции.

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 дисциплинам, выносимыми на экзамен, порядку и форме проведения экзамена.

Содержание 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. Общая характеристика ГОСТ Р ИСО 22000-2007.
34. Состав и содержание требований МС ИСО 9001:2015.
35. Принципы процессного подхода. Разработка процессов СМК.
36. Общая технология разработки и внедрения системы ХАССП.
37. Определение критических контрольных точек производственного процесса.
38. Принципы системы 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 методология. 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. Эффективность работ по государственному надзору.
66. Результативность процессов.
67. Стоимость работ по аккредитации.
68. Стоимость этапов разработки, пересмотра и внесения изменений в национальные стандарты.
69. Трудоёмкость разработки национального стандарта.
70. Коэффициент сложности разработки национального стандарта. Влияющие факторы.
71. Затраты на качество. Методы расчета.
72. 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 включает устное собеседование, а также 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 нормативной документацией. 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 (магистерской диссертации), порядок ее выполнения, 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 организация общественного питания» по направленности «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.

ВКР 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, подтверждению соответствия 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 рабочим учебным планом курс теоретического обучения, программ практик, государственный экзамен.

Территориально ВКР могут выполняться на кафедре «Управление техническими системами», 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 направленности программы 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 «Управление техническими системами» ежегодно с учетом профильной направленности подготовки магистра. Темы ВКР могут быть сформированы и предложены для разработки базовыми профильными предприятиями, по договорам с которыми обучающийся проходит учебную, производственную и преддипломную практики.

По письменному заявлению обучающегося (нескольких обучающихся, выполняющих выпускную квалификационную работу совместно) обучающемуся

(обучающимся) предоставляется возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по теме, предложенной обучающимся (обучающимися), в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности. Обучающийся (обучающиеся) предоставляют на соответствующую кафедру заявление о предложенной им (ими) теме ВКР до выхода приказа о назначении обучающимся тем ВКР.

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.

Перечень тем утверждается и доводится до сведения обучающихся не позднее чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Для выполнения ВКР студенту предоставляется время в соответствии с рабочим 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 качества.

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» магистерская программа «Организация и управление общественного питания».

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;
– аннотация;
– 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 случаи 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. При показателе оригинальности текста менее 60 % обучающийся не допускается к защите ВКР.

Завершенная ВКР (в составе пояснительной записки, графического материала, отчета о проверки ВКР в системе заимствований) подписанная студентом и консультантами, представляется на подпись заведующему кафедрой для принятия решения о допуске 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, опреде-

ляемой соответствующим распоряжением по кафедре. Назначение предварительной защиты может быть в следующих случаях:

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

После завершения подготовки обучающимися ВКР руководитель ВКР представляет отзыв о работе обучающегося или отзыв о совместной работе обучающихся в период подготовки ВКР. В случае выполнения выпускной квалификационной работы несколькими обучающимися руководитель выпускной квалификационной работы представляет на выпускающую кафедру отзыв об их совместной работе в период подготовки выпускной квалификационной работы.

Выпускные квалификационные работы по программам магистратуры подлежат рецензированию (рецензенты утверждаются приказом ректора по Университету). Для проведения рецензирования выпускной квалификационной работы указанная работа направляется выпускающей кафедрой одному или нескольким рецензентам из числа лиц, не являющихся работниками кафедры, либо учебного института, либо Университета, в которой выполнена выпускная квалификационная работа. Рецензент проводит анализ выпускной квалификационной работы и представляет на выпускающую кафедру письменную рецензию на указанную работу (далее – рецензия).

Если выпускная квалификационная работа имеет междисциплинарный характер, она направляется выпускающей кафедрой нескольким рецензентам. В ином случае число рецензентов устанавливается Университетом.

Выпускающая кафедра обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией (рецензиями) не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа, отзыв и рецензия (рецензии) передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы.

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 документы после подписи его заведующим кафедрой передаются секретарю ГЭК. По представлению кафедры директором института издается распоряжение о допуске студента к защите ВКР.

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.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

Обучающемуся предоставляется не более 15 минут для доклада основных положений ВКР. В ходе доклада обучающийся должен осветить: актуальность выбранной темы, объект и предмет исследования, цель и основные задачи, научную разработанность и новизну, теоретические и практические результаты исследования. 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.

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
1	2
«отлично» (5)	- полно раскрыто содержание вопросов в объеме программы и рекомендованной литературы; - четко и правильно даны определения и раскрыто содержание концептуальных понятий, закономерностей, корректно использованы научные термины; - для доказательства использованы различные теоретические знания, выводы из наблюдений и опытов; - ответ самостоятельный, исчерпывающий, без наводящих дополнительных вопросов, с опорой на знания, приобретенные в процессе специализации по выбранному направлению информатики.
«хорошо» (4)	- раскрыто основное содержание вопросов; - в основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины; - ответ самостоятельный; - определения понятий неполные, допущены нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях, исправляемые по дополнительным вопросам экзаменаторов.
«удовлетворительно» (3)	- усвоено основное содержание учебного материала, но изложено фрагментарно, не всегда последовательно; - определение понятий недостаточно четкое; - не использованы в качестве доказательства выводы из наблюдений и опытов или допущены ошибки при их изложении; - допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определении понятий.
«неудовлетворительно» (2)	- ответ неправильный, не раскрыто основное содержание программного материала; - не даны ответы на вспомогательные вопросы экзаменаторов; - допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии.

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

Таблица 2. Индикаторы освоения универсальных компетенций, которыми должен владеть обучающийся (сдающий) государственный экзамен

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
1	2	3
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки УК-1.2 Вырабатывает стратегию действий в области методологии УК-1.3 Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований УК-1.4 Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода.
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла УК-2.2 Оценивает риски и эффективность проекта
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Организовывает и руководит работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели УК-3.2 Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов УК-3.3 Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенно-

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
1	2	3
		сти поведения и мнения людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.
Коммуникация	УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Применяет современные коммуникативные технологии в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) для решения задач профессиональной деятельности УК-4.2 Аргументировано и конструктивно отстаивает свои позиции и идеи в профессиональных дискуссиях на государственном языке РФ и иностранном языке
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии; УК- 5.2 Учитывает разнообразие культур в этическом и философском контекстах, в процессе межкультурного взаимодействия в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1 Определяет приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки УК-6.2 Реализует приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения представлены в таблице 4.

Таблица 4 – Профессиональные компетенции выпускников, определяемые самостоятельно, и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
1	2	3
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1. Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия ОПК-1.2. Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия общественного питания ОПК-1.3. Проводит оценку эффективности стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций предприятия общественного питания
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения ОПК-2.2 Разрабатывает мероприятия по управлению и совершенствованию процессов предприятия общественного питания ОПК-2.3 Использует нормативную и технологическую документация для совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения ОПК-2.4 Разрабатывает мероприятия по формированию и совершенствованию продукции предприятия общественного питания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка ОПК-2.5 Проектирует предприятия общественного питания на основе инженерных расчетов
Управление качеством	ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и раз-	ОПК-3.1 Использование современных методов управления качеством на предприятии общественного питания. ОПК-3.2 Оценивает риски и управляет качеством на предприятиях обществен-

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
1	2	3
	работки новых технологических решений	ного питания на основе современных концепций менеджмента качества ОПК-3.3Управляет качеством продукции общественного питания на основе информационной системы прослеживаемости ОПК-3.4 Использует современные методы и средства измерения для оценки рисков и управления качеством продукции общественного питания ОПК-3.5 Оценивает риски и управляет качеством путем использования современных методов менеджмента риска
Моделирование и верификация	ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1 Использует методы моделирования в управлении процессами предприятия общественного питания ОПК-4.2 Использует методы моделирования проектировании продукции общественного питания
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1 Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач ОПК-5.2 Планирует и реализует научные исследования в профессиональной области

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения представлены в таблице 4.

Таблица 4 – Профессиональные компетенции выпускников, определяемые самостоятельно, и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции				
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
- разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству; - требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; - оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства; учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания; - разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития; - согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативность; - проведение мониторинга и контроля за	Предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства. 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.	ПКС-1 Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.1. Осуществляет управление предприятием общественного питания, обеспечивающие его устойчивое развитие на основе принципов ХАССП ПКС-1.2. Осуществляет стратегическое управление развитием предприятия питания на основе мониторинга показателей его деятельности ПКС-1.3. Использует методы санитарного и микробиологического контроля в целях предотвращения выпуска бракованной продукции ПК-1.4. Осуществляет научные исследования в области управления предприятиями питания	ПС, анализ опыта

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции				
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания; - повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве; - поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания; - повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; - разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на осно-				

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции				
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
ве стандартов серии ИСО 9000; - применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания; - выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания; - разработка новых конкурентоспособных концепций; - разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов; - установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания; - подбор и развитие персонала, оплата его труда; - политика закупок продуктов и управление запасами; - стратегия развития процесса продаж; - разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей; - контроль за документооборотом на предприятии питания;				

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции				
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
- оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.				
- разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству; - требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; - оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства; учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания; - разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития; - согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативность; - проведение монито-	Предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства. 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.	ПКС-2 Способен осуществлять стратегическое управление сети предприятий питания	ПКС-2.1 Управляет развитием сети предприятия общественного питания на основе привлечения инноваций ПКС-2.2 Управляет развитием сети предприятия общественного питания на основе идентификации рисков и оценки эффективности ПКС-2.3 Управляет развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала ПКС-2.4 Осуществляет научные исследования в области управления сети предприятий общественного питания	ПС, анализ опыта

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции				
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
ринга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания; - повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве; - поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания; - повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; - разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000;				

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции				
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
- применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания; - выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания; - разработка новых конкурентоспособных концепций; - разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов; - установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания; - подбор и развитие персонала, оплата его труда; - политика закупок продуктов и управление запасами; - стратегия развития процесса продаж; - разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей; - контроль за документооборотом на предприятии питания; - оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.				

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

Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы 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 приведены в таблице 5. Таблица 5. Показатели и критерии оценивания результатов освоения основной профессиональной образо-

вательной программы высшего образования - программы 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	4
	новыми и значимыми в теоретическом и практическом плане.	
	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 недостаточно 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

1	2	3
	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

1	2	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
Качество защиты ВКР	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 ГЭК по существу выполненной ВКР. В процессе защиты активно использует иллюстративный материал.	5
	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.	
	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.	3
	Обучающийся не разбирается в теории и практике рассмотренных в ВКР вопросов. Не может изложить результаты своей работы. Не отвечает на вопросы членов ГЭК. Не использует иллюстративный материал в процессе защиты.	2

Уровни (дескрипторы) освоения компетенций, которыми должен владеть

обучающийся, окончивший обучение по программе магистратуры представле-ны в таблице 6.

Таблица 6. Уровни (дескрипторы) освоения компетенций, которыми должен владеть обучающийся, окончивший обучение по программе магистратуры

Индикатор достижения компетенции	**Уровень (дескриптор) освоения компетенций**		
	Пороговый	**Продвинутый**	**Высокий**
1	**2**	**3**	**4**
Универсальные компетенции (УК)			
Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки (УК-1.1)	Готов осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки	Знаком и эффективно применяет на практике осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки
Вырабатывает стратегию действий в области методологии (УК-1.2)	Готов вырабатывать стратегию действий в области методологии	Способен вырабатывать стратегию действий в области методологии	Знаком и эффективно применяет на практике вырабатывать стратегию действий в области методологии
Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований (УК-1.3)	Готов осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований	Способен Готов осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований	Знаком и эффективно применяет на практике Готов осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований
Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода (УК-1.4)	Готов осуществлять организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода	Способен осуществлять организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода	Знаком и эффективно применяет на практике осуществлять организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода

1	2	3	4
Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла (УК-2.1)	Готов управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Знаком и эффективно применяет на практике управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
Оценивает риски и эффективность проекта (УК-2.2)	Готов оценивать риски и эффективность проекта	Способен оценивать риски и эффективность проекта	Знаком и эффективно применяет на практике оценивать риски и эффективность проекта
Организовывает и руководит работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели (УК-3.1)	Готов организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Знаком и эффективно применяет на практике организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов (УК-3.2)	Готов планировать и корректировать работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов	Способен планировать и корректировать работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов	Знаком и эффективно применяет на практике планировать и корректировать работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов
Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий (УК-3.3)	Готов учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий	Способен учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий	Знаком и эффективно применяет на практике учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий

1	2	3	4
Применяет современные коммуникативные технологии в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) для решения задач профессиональной деятельности (УК-4.1)	Готов применять современные коммуникативные технологии в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) для решения задач профессиональной деятельности	Способен применять современные коммуникативные технологии в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) для решения задач профессиональной деятельности	Знаком и эффективно применяет на практике применять современные коммуникативные технологии в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) для решения задач профессиональной деятельности
Аргументировано и конструктивно отстаивает свои позиции и идеи в профессиональных дискуссиях на государственном языке РФ и иностранном языке (УК-4.2)	Готов аргументировано и конструктивно отстаивать свои позиции и идеи в профессиональных дискуссиях на государственном языке РФ и иностранном языке	Способен аргументировано и конструктивно отстаивать свои позиции и идеи в профессиональных дискуссиях на государственном языке РФ и иностранном языке	Знаком и эффективно применяет на практике аргументировано и конструктивно отстаивать свои позиции и идеи в профессиональных дискуссиях на государственном языке РФ и иностранном языке
Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии (УК-5.1)	Готов анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии	Способен анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии	Знаком и эффективно применяет на практике анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии

1	2	3	4
Учитывает разнообразие культур в этическом и философском контекстах, в процессе межкультурного взаимодействия в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции (УК-5.2)	Готов учитывать разнообразие культур в этическом и философском контекстах, в процессе межкультурного взаимодействия в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	Способен учитывать разнообразие культур в этическом и философском контекстах, в процессе межкультурного взаимодействия в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	Знаком и эффективно применяет на практике учитывать разнообразие культур в этическом и философском контекстах, в процессе межкультурного взаимодействия в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
Определяет приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6.1)	Готов определять приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Способен определять приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Знаком и эффективно применяет на практике определять приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
Реализует приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6.2)	Готов реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Способен реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Знаком и эффективно применяет на практике реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)			
Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия (ОПК-1.1)	Готов разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Знаком и эффективно применяет на практике разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

1	2	3	4
Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия общественного питания (ОПК-1.2)	Готов разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия общественного питания	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия общественного питания	Знаком и эффективно применяет на практике разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия общественного питания
Проводит оценку эффективности стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций предприятия общественного питания (ОПК-1.3)	Готов проводить оценку эффективности стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций предприятия общественного питания	Способен проводить оценку эффективности стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций предприятия общественного питания	Знаком и эффективно применяет на практике проводить оценку эффективности стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций предприятия общественного питания
Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения (ОПК-2.1)	Готов разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Знаком и эффективно применяет на практике разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
Разрабатывает мероприятия по управлению и совершенствованию процессов предприятия общественного питания (ОПК-2.2)	Готов разрабатывать мероприятия по управлению и совершенствованию процессов предприятия общественного питания	Способен разрабатывать мероприятия по управлению и совершенствованию процессов предприятия общественного питания	Знаком и эффективно применяет на практике разрабатывать мероприятия по управлению и совершенствованию процессов предприятия общественного питания

1	2	3	4
Использует нормативную и технологическую документация для совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения (ОПК-2.3)	Готов использовать нормативную и технологическую документация для совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Способен использовать нормативную и технологическую документация для совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Знаком и эффективно применяет на практике использовать нормативную и технологическую документация для совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
Разрабатывает мероприятия по формированию и совершенствованию продукции предприятия общественного питания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка (ОПК-2.4)	Готов разрабатывать мероприятия по формированию и совершенствованию продукции предприятия общественного питания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	Способен разрабатывать мероприятия по формированию и совершенствованию продукции предприятия общественного питания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	Знаком и эффективно применяет на практике разрабатывать мероприятия по формированию и совершенствованию продукции предприятия общественного питания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка
Проектирует предприятия общественного питания на основе инженерных расчетов (ОПК-2.5)	Готов проектировать предприятия общественного питания на основе инженерных расчетов	Способен проектировать предприятия общественного питания на основе инженерных расчетов	Знаком и эффективно применяет на практике проектировать предприятия общественного питания на основе инженерных расчетов
Использует современных методов управления качеством на предприятии общественного питания. (ОПК-3.1)	Готов использовать современных методов управления качеством на предприятии общественного питания	Способен использовать современных методов управления качеством на предприятии общественного питания	Знаком и эффективно применяет на практике использовать современных методов управления качеством на предприятии общественного питания

1	2	3	4
Оценивает риски и управляет качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества (ОПК-3.2)	Готов оценивать риски и управлять качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества	Способен оценивать риски и управлять качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества	Знаком и эффективно применяет на практике оценивать риски и управлять качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества
Управляет качеством продукции общественного питания на основе информационной системы прослеживаемости (ОПК-3.3)	Готов управлять качеством продукции общественного питания на основе информационной системы прослеживаемости	Способен управлять качеством продукции общественного питания на основе информационной системы прослеживаемости	Знаком и эффективно применяет на практике управлять качеством продукции общественного питания на основе информационной системы прослеживаемости
Использует современные методы и средства измерения для оценки рисков и управления качеством продукции общественного питания (ОПК-3.4)	Готов использовать современные методы и средства измерения для оценки рисков и управления качеством продукции общественного питания	Способен использовать современные методы и средства измерения для оценки рисков и управления качеством продукции общественного питания	Знаком и эффективно применяет на практике использовать современные методы и средства измерения для оценки рисков и управления качеством продукции общественного питания
Оценивает риски и управляет качеством путем использования современных методов менеджмента риска (ОПК-3.5)	Готов оценивать риски и управляет качеством путем использования современных методов менеджмента риска	Способен оценивать риски и управляет качеством путем использования современных методов менеджмента риска	Знаком и эффективно применяет на практике оценивать риски и управляет качеством путем использования современных методов менеджмента риска
Использует методы моделирования в управлении процессами предприятия общественного питания (ОПК-4.1)	Готов использовать методы моделирования в управлении процессами предприятия общественного питания	Способен использовать методы моделирования в управлении процессами предприятия общественного питания	Знаком и эффективно применяет на практике использовать методы моделирования в управлении процессами предприятия общественного питания

1	2	3	4
Использует методы моделирования проектировании продукции общественного питания (ОПК-4.2)	Готов использовать методы моделирования проектировании продукции общественного питания	Способен использовать методы моделирования проектировании продукции общественного питания	Знаком и эффективно применяет на практике использовать методы моделирования проектировании продукции общественного питания
Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач (ОПК-5.1)	Готов использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Знаком и эффективно применяет на практике использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач
Планирует и реализует научные исследования в профессиональной области (ОПК-5.2)	Готов планировать и реализовать научные исследования в профессиональной области	Способен планировать и реализовать научные исследования в профессиональной области	Знаком и эффективно применяет на практике планировать и реализовать научные исследования в профессиональной области
Профессиональные компетенции, самостоятельно установленные (ПКС)			
Осуществляет управление предприятием общественного питания, обеспечивающие его устойчивое развитие на основе принципов ХАССП (ПКС-1.1)	Готов осуществлять управление предприятием общественного питания, обеспечивающие его устойчивое развитие на основе принципов ХАССП	Способен осуществлять управление предприятием общественного питания, обеспечивающие его устойчивое развитие на основе принципов ХАССП	Знаком и эффективно применяет на практике осуществлять управление предприятием общественного питания, обеспечивающие его устойчивое развитие на основе принципов ХАССП
Осуществляет стратегическое управление развитием предприятия питания на основе мониторинга показателей его деятельности (ПКС-1.2)	Готов осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания на основе мониторинга показателей его деятельности	Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания на основе мониторинга показателей его деятельности	Знаком и эффективно применяет на практике осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания на основе мониторинга показателей его деятельности

1	2	3	4
Использует методы санитарного и микробиологического контроля в целях предотвращения выпуска бракованной продукции (ПКС-1.3)	Готов использовать методы санитарного и микробиологического контроля в целях предотвращения выпуска бракованной продукции	Способен использовать методы санитарного и микробиологического контроля в целях предотвращения выпуска бракованной продукции	Знаком и эффективно применяет на практике использовать методы санитарного и микробиологического контроля в целях предотвращения выпуска бракованной продукции
Осуществляет научные исследования в области управления предприятиями питания (ПКС-1.4)	Готов осуществлять научные исследования в области управления предприятиями питания	Способен осуществлять научные исследования в области управления предприятиями питания	Знаком и эффективно применяет на практике осуществлять научные исследования в области управления предприятиями питания
Управляет развитием сети предприятия общественного питания на основе привлечения инноваций (ПКС-2.1)	Готов управлять развитием сети предприятия общественного питания на основе привлечения инноваций	Способен управлять развитием сети предприятия общественного питания на основе привлечения инноваций	Знаком и эффективно применяет на практике управлять развитием сети предприятия общественного питания на основе привлечения инноваций
Управляет развитием сети предприятия общественного питания на основе идентификации рисков и оценки эффективности (ПКС-2.2)	Готов управлять развитием сети предприятия общественного питания на основе идентификации рисков и оценки эффективности	Способен управлять развитием сети предприятия общественного питания на основе идентификации рисков и оценки эффективности	Знаком и эффективно применяет на практике управлять развитием сети предприятия общественного питания на основе идентификации рисков и оценки эффективности
Управляет развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала (ПКС-2.3)	Готов управлять развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала	Способен управлять развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала	Знаком и эффективно применяет на практике управлять развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала
Осуществляет научные исследования в области управления сети предприятий общественного питания (ПКС-2.4)	Готов осуществлять научные исследования в области управления сети предприятий общественного питания	Способен осуществлять научные исследования в области управления сети предприятий общественного питания	Знаком и эффективно применяет на практике осуществлять научные исследования в области управления сети предприятий общественного питания

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 диссертации - 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 ноября 2014 г. № 1482, соответствующей ОПОП и направленности «Организация и управление общественного питания».

Программа разработана:
Заведующий кафедрой
«Управление техническими системами» _____Ким Э.Н.

Согласовано:
Представитель работодателя
Ген. директор ООО «БИ-ЭС-БИ МЕДИА» _____Рябкин Э.В.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Управление техническими системами» 7 июня 2021 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой
«Управление техническими системами» _____Ким Э.Н.