

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Б3.Б.01(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая
подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)**

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль подготовки Технология и организация производства
продуктов питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели государственной итоговой аттестации.....	3
1.1 Перечень планируемых результатов подготовки, сдачи государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	3
1.2. Условия допуска к государственной итоговой аттестации.....	5
1.3. Результаты обучения (компетентностная модель выпускника).....	5
2. Программа государственного экзамена (не предусмотрена УП).....	14
3. Требования к выпускным квалификационным работам.....	14
3.1 Тематика выпускных квалификационных работ.....	14
3.2 Порядок выполнения выпускной квалификационной работы.....	14
3.3 Порядок защиты выпускной квалификационной работы.....	16
3.4 Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы.....	17
3.5. Литература для выполнения выпускной квалификационной работы.....	19
4.Порядок подачи и рассмотрения апелляций.....	20

1.Цели государственной итоговой аттестации

Целями государственной итоговой аттестации являются установление уровня подготовки выпускника высшего учебного заведения к выполнению профессиональных задач, соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания основной образовательной программы высшего образования. Государственная итоговая аттестация выпускника по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания включает защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа магистра представляет собой законченную разработку, в которой анализируется одна из теоретических или практических проблем.

1.1Перечень планируемых результатов подготовки, защиты выпускной квалификационной работы, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями**:

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

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями**:

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

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам)

профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа магистратуры:

производственно-технологическая деятельность:

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-1);

- способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);

- способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-3);

- способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);

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

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

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

организационно-управленческая деятельность:

- способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-8);

- способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-9);

- способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками (ПК-10);

- способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством (ПК-11);

- способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-12);

- способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-13);

- способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-14);

- готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания (ПК-15);

научно-исследовательская:

- способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16);

- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);

- владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18);

- готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-19);

- способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля (ПК-20);

- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-21);

- способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-22);

- способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-23);

- способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-24).

1.2. Условия допуска к государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования.

1.3. Результаты обучения (компетентностная модель выпускника)

Таблица 1 - Компетентностная модель выпускника

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОК-1	способностью абстрактному мышлению, анализу, синтезу	законы логики, законы диалектики	применять и использовать накопленный человеческий опыт в области логики и диалектики, практической деятельности;	методологией применения ученой логики и диалектики в области логики и диалектики, практической деятельности;
ОК-2	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	закономерности исторического и социального развития общества	применять и использовать накопленный человеческий опыт общественного развития в практической деятельности	методологией применения знаний в данной области в своей практической деятельности.
ОК-3	готовностью саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	место и роль учёного в жизни общества, пути его саморазвития и самореализации, специфику научно-исследовательской деятельности, возможности использования творческого потенциала учёного	использовать полученные знания в саморазвитии и самореализации учёного, использовать достижения науки и техники в целях творческого саморазвития учёного	навыками саморазвития и самореализации учёного, навыками реализации творческого потенциала учёного
ОПК-1	готовностью коммуникации в устной	основы иностранного	использовать знания	навыки речевой деятельности

	письменной формах на русском и иностранном языках для решения задачи профессиональной деятельности	языка, профессиональную лексику в объеме, необходимом для чтения и перевода иноязычных текстов; лексический минимум, позволяющий само развиваться и повышать свою квалификацию и мастерство.	иностранного языка в профессиональной деятельности; получать и сообщать информацию на иностранном языке в устной и письменной форме, использовать лексический минимум, позволяющий само развиваться и повышать свою квалификацию и мастерство.	(чтение, письмо, говорение и аудирование) на иностранном языке, навыки выражение своих мыслей и мнений в межличностном общении на иностранном языке.
ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОПК-3	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать конкурентоспособные концепции	методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания, зарубежные технологии производства продуктов питания	управлять инновационными процессами, использовать компьютерные программы при проектировании и реконструкции предприятий питания	вопросами моделирования технологических процессов, вопросами производства продукции питания
ОПК-4	способностью устанавливать требования документообороту предприятия	систему государственных органов руководства патентно-лицензионной деятельностью, правовую охрану объектов интеллектуальной собственности: изобретений, товарных знаков, рационализаторск	разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания, организовывать документооборот на предприятии питания	навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания, навыками документооборота на предприятии

		их предложений; принципы передачи объектов интеллектуальной собственности по лицензионному договору		
ОПК-5	способностью создавать и поддерживать имидж предприятия	факторы, влияющие на формирование и поддержания имиджа предприятия;	создавать и поддерживать имидж предприятия	оценочной методологией имиджа предприятия
ПК-1	готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	роль и сущность инновационного развития производства	находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции;	современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.
ПК-2	способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными изъятиями на логистических процессах, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	характеристику рационов профилактического питания, их продуктовый набор для рабочих изъятых на производствах с вредными условиями труда.	определять химический состав кулинарной продукции и блюд	методами составления производственной программы для детей.
ПК-3	способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	классификацию измерительных методов контроля качества безопасности пищевых продуктов	использовать профессиональные практические знания при исследовании качества продуктов питания,	методами обработки информации о качестве и безопасности пищевой продукции.
ПК-4	способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества	влияние функциональных пищевых	анализировать современные тенденции	навыками проведения экспериментальных исследований в

	и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	ингредиентов на качество готовой продукции	продуктов нового поколения,	области разработки функциональных пищевых продуктов.
ПК-5	способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	методику определения затрат на создание и поддержание системы качества продукции: экономические, бухгалтерские, маркетинговые;	оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции;	навыками представления экономического анализа к оценке хозяйственной деятельности предприятия питания в области реализации системы качества продукции
ПК-6	готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	требования, предъявляемые к качеству продуктов питания	анализировать причины брака, связанные с технологическим процессом	навыками анализа и обобщения, полученных экспериментальных данных
ПК-7	способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	способы оптимизации технологических процессов	анализировать составы продуктов с целью оптимизации технологических процессов общественного питания	навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания
ПК-8	способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	основные методы и инструменты управления операционной деятельности организации.	оценивать эффективность использования различных систем учета и распределения.	методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль).
ПК-9	способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	показатели оценки финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания; функционирования и контроля деятельности	организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;	навыками формирования и проведения финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия.

		предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;		
ПК-10	способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	Инновационные технологии производства продуктов питания	Использовать фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания, инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности	Вопросами производства продукции питания
ПК-11	способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	состав, содержание и формы бухгалтерской отчетности и финансовых планов в деятельности предприятия питания;	анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы для принятия управленческих решений.	методами и приемами анализа экономических явлений и процессов, объектов, относящихся к области профессиональной деятельности предприятий питания, анализировать и интерпретировать полученные результаты.
ПК-12	способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	методы экономического анализа деятельности предприятия и способы их использования для обеспечения устойчивости предприятия в рыночных условиях;	оценивать производственные и непроизводственные затраты на обеспечение качества продукции питания;	навыками управлять экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания

ПК-13	способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	методы исследования конъюнктуры рынка услуг питания;	прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию;	методикой анализа рынка услуг, изучения спроса потребителей, основами калькуляции стоимости услуг
ПК-14	способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	Роль и сущность инновационного развития производства	Находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции;	Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания
ПК-15	готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда предприятий питания	приемы нормирования труда;	выбирать и обосновывать рациональные формы организации труда;	и навыками принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда
ПК-16	способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	новейшие достижения технологии производства продуктов специализированного назначения	организовать выработку продуктов специализированного назначения в соответствии с требованиями нормативно-технической документации	навыками составления рационов питания для различных групп населения
ПК-17	способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	современные методы контроля качества продукции	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного	навыками проведения теоретических и экспериментальных исследований и практических исследований в области производства

			питания	продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий
ПК-18	владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом;	рассчитать химический состав готовых блюд;	составлять технологические карты для специальных видов питания
ПК-19	готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	способы механической и кулинарной обработки пищевых продуктов	эффективно использовать сырье, оборудование для осуществления технологических процессов	навыками управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции с профилактическим эффектом
ПК-20	способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	навыки в организации технологического процесса приготовления разнообразной кулинарной продукции технологию производства продуктов питания	совершенствовать действующие технологические процессы лечебного назначения на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований конечной продукции	навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений технологии и техники
ПК-21	способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	базис современных компьютерных технологий, базис математического моделирования в области организации предприятий общественного	разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания, использовать стандарты	навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания, навыками проведения

		питания	другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания	теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий
ПК-22	способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Принципы и методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, базис современных компьютерных технологий и математического моделирования в области организации предприятий общественного питания	разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания, использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания	навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания, навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий
ПК-23	способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	на основе имеющихся знаний особенностей самостоятельного выполнения лабораторных и производственных исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной	свободно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов	в совершенстве владеть методиками самостоятельного выполнения лабораторных и производственных исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и

		аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	исследования свойств сырья и продуктов питания, в том числе выполнять отдельные задания по обеспечению практического использования результатов интеллектуальной деятельности;	приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания, в том числе владеет умением вести сложные научные исследования в рамках реализуемых проектов.
ПК-24	способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	требования современного законодательства по защите интеллектуальной собственности; основы лицензионной деятельности	осуществлять правовую охрану объектов интеллектуальной собственности; выявлять и оформлять изобретения, полезные модели, промышленные образцы; выделять существенные признаки объектов, грамотно и правильно в письменной форме и устной речи давать их характеристику	навыками практического применения нормативных документов в области интеллектуальной собственности; навыками применения теоретических знаний на практике в рамках выполнения практических занятий об основных принципах и положениях защиты интеллектуальной собственности; основными методами и приемами поиска решений инженерных творческих задач.

2. Программа государственного экзамена (не предусмотрена УП)

3. Требования к выпускным квалификационным работам

3.1 Тематика выпускных квалификационных работ

1. Разработка и проектирование предприятий общественного питания.
2. Разработка технологии и экономическое обоснование для производства диетических продуктов питания.

3. Разработка технологии и экономическое обоснование для производства продуктов питания лечебного назначения.

4. Разработка технологии и экономическое обоснование для производства продуктов питания специального назначения.

3. Использование нетрадиционных видов сырья в производстве продуктов питания.

4. Контроль качества продуктов питания общего назначения.

5. Технохимический контроль на предприятиях общественного питания.

6. Безопасность сырья при производстве продуктов питания.

7. Хранение готовых блюд на предприятиях общественного питания.

8. Анализ современного состояния системы питания в региональных условиях и разработка рекомендаций.

3.2 Порядок выполнения выпускных квалификационных работ

Тема выпускной работы определяется на кафедре и как правило составляет часть программы исследований кафедры, а дипломник является равноправным исполнителем темы. Темой выпускных работ данного направления подготовки могут быть проблемные вопросы технологии производства и организации общественного питания.

Руководитель ВКР разрабатывает задание для выполнения выпускной работы. Совместно со студентом руководитель составляет календарный план выполнения отдельных разделов, методику выполнения экспериментальной части работы. Студент систематически отчитывается перед руководителем о ходе выполнения выпускной работы. Руководитель не должен выполнять работу студента и ограничивать его самостоятельность и инициативу, особенно важны исследования, которые выполняются по заказу предприятий общественного питания.

Тщательно выправленная и хорошо отредактированная рукопись переплетается, подписывается автором, научным руководителем и за 15 дней до защиты представляется заведующему кафедрой.

К работе прилагается отзыв руководителя, результат проверки на Антиплагиат, рецензия на работу.

Отзыв включает оценку следующих показателей работы:

- актуальность темы;
- полнота представленных по работе материалов и уровень выполнения;
- новизна принятых в работе решений;

Руководитель также формулирует мнение о работе студента, в котором следует отразить:

- отношение студента к работе;
- умение ставить или правильно понимать поставленную задачу;
- умение работать самостоятельно;
- возможные (или рекомендуемые) области деятельности студента.

Заведующий кафедрой на основании представленных материалов утверждает работу, делая об этом соответствующую запись на титульном листке.

Заведующий кафедрой направляет работу на рецензию.

Рецензент оценивает работу по следующим показателям:

1. Актуальность темы, ее соответствие проблемам, стоящим перед отраслью.
2. Новизна и оригинальность идей, положенных в основу работы, наличие исследовательских разделов, использование ЭВМ.
3. Характеристика выпускной работы:
 - соответствие содержание выпускной работы ее названию;
 - наличие логической последовательности и ясности в изложении материала;
 - достоверность использованных данных;
 - соответствие описательной части выполненным чертежам;
 - качество иллюстрационного материала (диаграмм, графиков, таблиц);
 - соответствие оформления стандартам и нормам;
 - другие вопросы по усмотрению рецензента.
4. Характеристика графической части работы:
 - достаточно ли полно выполненные чертежи отражают существо работы;
 - насколько обоснован и целесообразен выбор отдельных решений;
 - качество выполнения чертежей;
 - другие вопросы по усмотрению рецензента.
5. Обоснованность, значимость полученных выводов и рекомендаций, их реальность и возможность практического использования.
6. Уровень знаний студента, его подготовленность к самостоятельной работе.

Обобщив положительные стороны выпускной работы и ее недостатки, рецензент дает общую оценку работы: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

Рецензент может рекомендовать выпускную работу для использования в производстве.

Рецензия подписывается рецензентом с указанием места работы, занимаемой должности, ученой степени и звания.

Подпись рецензента заверяется печатью и представляется в ГАК.

Дипломник допускается к защите распоряжением декана факультета после просмотра выпускной работы и всех документов.

3.3 Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Защита работы производится на открытом заседании Государственной Аттестационной Комиссии (ГАК).

Защита работы состоит из краткого сообщения студента о содержании работы, его особенностях, принятых методах расчета и т. п. и опроса студента.

Доклад следует рассчитать на 10-12 минут.

Можно рекомендовать студенту предварительно изложить свое выступление в письменном виде и согласовать его с руководителем работы.

Наличие заранее подготовленного текста совершенно не означает, что по время защиты этот текст надо полностью зачитывать. Дипломник должен хорошо владеть своим материалом и последовательно излагать содержание работы в течение отведенного времени. Затем дипломнику задают вопросы, на которые следует дать краткие, но исчерпывающие ответы. После ответа дипломника представляется слово научному руководителю, затем оглашается рецензия и предлагается слово членам ГАК и присутствующим на защите, желающим выступить. Дипломник в заключение отвечает на их замечания.

Доклад целесообразно строить в том же плане и в той же последовательности, в каких выдержана выпускная работа.

Члены ГАК задают вопросы, как по работе студента, так и по его докладу. Вопросы могут иметь характер уточняющих (по работе или докладу) либо направленных на определение знаний студента. Вопросы могут касаться и теоретических положений, связанных с работой студента над работой.

Так, вопросы могут касаться перспектив развития отрасли, направления развития разрабатываемого оборудования, технологических параметров процесса, узких мест производства, особенностей выполненных расчетов, монтажа, эксплуатации, ремонта оборудования, схемы автоматизации его работы, экономических показателей работы и др. Основной вопрос - об элементах новизны в работе.

Вопросы могут задаваться в письменном виде или устно.

Выслушав вопрос (а его надо дослушать до конца) или получив его в письменном виде, студент должен осмыслить его, понять суть. Если вопрос не ясен, лучше уточнить его и не спешить с ответом.

Надо иметь в виду, что ответ должен быть четким, конкретным, кратким и по существу. Ответ общего характера не дает возможности оценить знания студента и производит неблагоприятное впечатление на членов ГАК.

В отдельных случаях можно пользоваться пояснительной запиской, а при затруднении - прямо сказать об этом.

Работа и ее защита оценивается по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Решение об оценке выносится членами ГАК на закрытом заседании.

После защиты работа подготавливается и сдается в архив, о чем оформляется специальный акт сдачи.

3.4 Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ

Оценка	Критерии оценки
«Отлично»	<p>выставляется, если:</p> <ul style="list-style-type: none">- при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал полное соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС ВО, показал глубокие знания и умения;- представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными правилами;- в докладе исчерпывающе, последовательно, четко, логически стройно и кратко изложена суть работы и ее основные результаты;- на все вопросы членов государственной экзаменационной комиссии даны обстоятельные и правильные ответы;- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.
«Хорошо»	<p>выставляется, если:</p> <ul style="list-style-type: none">- при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта, показал достаточно хорошие знания и умения;- представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными правилами;- в докладе правильно изложена суть работы и ее основные результаты, однако при изложении допущены отдельные неточности;- на большинство вопросов членов комиссии даны правильные ответы;- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых

	в работе.
«Удовлетворительно»	<p>выставляется, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС ВО, показал удовлетворительные знания и умения; - представленная к защите работа выполнена в соответствии с заданием, но без достаточно глубокой проработки некоторых разделов, имеют место несущественные ошибки и нарушения установленных правил оформления работы; - в докладе изложена суть работы и ее результаты; - на вопросы членов комиссии выпускник отвечает, но неуверенно; - не все критические замечания научного руководителя проанализированы правильно.
«Неудовлетворительно»	<p>выставляется тогда, когда:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в ВКР обнаружены значительные ошибки, свидетельствующие о том, что уровень подготовки выпускника не соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта; - при решении задач, сформулированных в задании, выпускник не показывает необходимых знаний и умений; - доклад затянут по времени и (или) читался с листа; - на большинство вопросов членов комиссии ответы даны неправильные или не даны вообще.

3.5. Литература для выполнения выпускной квалификационной работы

3.5.1. Основная литература:

1.Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.В. Пилипенко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Интермедия, 2014.— 112 с.— ЭБС «IPRbooks».

2.Детское питание [Электронный ресурс]: правила, советы, рецепты/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2009.— 640 с.— ЭБС «IPRbooks».

3.Лихолетов В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Лихолетов В.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Интермедия, 2012.— 220 с.— ЭБС «IPRbooks».

3.5.2. Дополнительная учебная литература

1. Австриевских А.Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения [Электронный ресурс]/ А.Н. Австриевских, А.А. Вековцев, В.М. Позняковский— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 428 с.— ЭБС «IPRbooks».

2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Коваленко Е.И.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011.— 404 с.— ЭБС «IPRbooks».

3. Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье»/ Зименкова Ф.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Прометей, 2016.— 168 с.— ЭБС «IPRbooks».

4. Никифорова Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: конспект лекций/ Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 136 с.— ЭБС «IPRbooks».

5. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, Е.В. Кулагина— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.— 211 с.— ЭБС «IPRbooks».

4 Порядок подачи и рассмотрения апелляций

4.1 По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

4.2 Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласии с результатами государственного экзамена. см. Приложения А, Б.

4.3 Заявление подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

4.4 Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, а также письменные ответы обучающегося (при их наличии) (для рассмотрения апелляции по проведению государственного экзамена) либо выпускную квалификационную работу, отзыв и рецензию (рецензии) (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

4.5 Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня подачи заявления на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляционное заявление.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего заявление, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

Решения, принятые апелляционной комиссией, оформляются протоколами. Протоколы заседаний комиссии подписываются членами комиссии, секретарем комиссии, а также обучающимся, подававшим апелляционное заявление см. Приложения Г, Д.

4.6 При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственной итоговой аттестации обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственной итоговой аттестации обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае, указанном в абзаце третьем настоящего пункта, результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные образовательной организацией.

4.7 При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата государственного аттестационного испытания;
- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного аттестационного испытания.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного аттестационного испытания и выставления нового.

4.8 Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

4.9 Повторное проведение государственного аттестационного испытания осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее 15 июля.

4.10 Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания приказом, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 20 ноября 2014 г. № 1482.

Разработал (и): _____ В.Н. Яичкин

Приложение А

Форма апелляционного заявления о нарушении установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный аграрный университет»

Председателю апелляционной комиссии

_____ (Фамилия И.О.)

обучающегося _____ группы
по направлению подготовки _____

_____ (указать направление подготовки)

_____ (Фамилия)

_____ (Имя)

_____ (Отчество)

документ, удостоверяющий личность

_____ (серия, номер)

Заявление

Прошу комиссию рассмотреть мою апелляцию по процедуре проведения

_____ (наименование государственного аттестационного испытания)

Краткое содержание претензии: _____

Указанный выше факт существенно затруднил для меня выполнение экзаменационных заданий (*процесс ответа на заданные вопросы*), что привело к необъективной оценки моих знаний.

_____/_____/_____ 20__ г.
(подпись заявителя) (расшифровка подписи)

Заполняется секретарем /удостоверяющим лицом апелляционной комиссии

Дата объявления результатов ГИА: «__» _____ 20__ г.

Дата подачи (принятия) заявления: «__» _____ 20__ г.

Заявление принял: _____ (должность)

_____/_____
подпись удостоверяющего лица / расшифровка подписи

Приложение Б

**Форма апелляционного заявления о несогласии с результатами
государственного аттестационного испытания
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный аграрный университет»**

Председателю апелляционной комиссии

_____ (Фамилия И.О.)

обучающегося _____ группы

по направлению подготовки _____

_____ (указать направление подготовки)

_____ (Фамилия)

_____ (Имя)

_____ (Отчество)

документ, удостоверяющий личность

_____ (серия, номер)

Заявление

Прошу пересмотреть, в моем присутствии, выставленные мне результаты по

_____ (наименование государственного аттестационного испытания)

так как, по моему мнению, данные мною ответы на заданные вопросы были оценены не верно.

_____ / _____ 20__ г.
(подпись заявителя) (расшифровка подписи)

Заполняется секретарем / удостоверяющим лицом апелляционной комиссии

Дата объявления результатов ГИА: «__» _____ 20__ г.

Дата подачи (принятия) заявления: «__» _____ 20__ г.

Заявление принял: _____ (должность)

_____ / _____
подпись удостоверяющего лица расшифровка подписи

Приложение В

Форма протокола о рассмотрении апелляции о нарушении проведения процедуры государственной итоговой аттестации.

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный аграрный университет»

Протокол рассмотрения апелляции о нарушении проведения процедуры государственной итоговой аттестации.

№ _____

«___» _____ 20__ г.

Сведения об участнике ГИА

ФИО полностью _____

форма обучения _____

направление подготовки _____

КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ АПЕЛЛЯЦИИ: _____

Комиссия:

Председатель

апелляционной комиссии _____

Члены комиссии:

рассмотрев обстоятельства, изложенные в поданной апелляции, считает, что
вышеизложенные факты

имели, не имели место

влияние вышеуказанных фактов на результаты экзамена *значимо, незначимо*

рекомендовано комиссии апелляцию *принять, отклонить*

Решение апелляционной комиссии:

признать вышеизложенные факты действительно имевшими место быть *да, нет*

признать вышеизложенные факты значимыми *да, нет*

принять апелляцию *да, нет*

Председатель апелляционной комиссии: _____ / _____
подпись *расшифровка подписи*

Члены апелляционной комиссии: _____ / _____
_____ / _____

Секретарь комиссии: _____ / _____

Дата принятия решения «___» _____ 20__ г.

С решением апелляционной комиссии ознакомлен:

«___» _____ 20__ г. _____ / _____
подпись *расшифровка подписи*

Приложение Г

**Форма протокола о рассмотрении апелляции по результатам
государственной итоговой аттестации.**
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный аграрный университет»
**Протокол рассмотрения апелляции по результатам
государственной итоговой аттестации.**

No _____

« » 20 г.

Сведения об участнике ГИА

ФИО полностью _____

форма обучения

направление подготовки

КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ АПЕЛЛЯЦИИ:

Комиссия:

Председатель

апелляционной комиссии

Члены комиссии:

рассмотрев апелляцию о несогласии с выставленной оценкой, считает, что

вышеизложенные факты _____

имели, не имели место

Решение апелляционной комиссии:

признать вышеизложенные факты действительно имевшими место *да, нет*

признать вышеизложенные факты значимыми *да, нет*

принять апелляцию да, нет

Председатель апелляционной комиссии: _____ / _____
подпись расшифровка подписи

подпись расшифровка подписи

Члены апелляционной комиссии: _____ /

_____ / _____

Дата принятия решения « » _____ 20 г.

С решением апелляционной комиссии ознакомлен:

« 20 Г.

_____ *подпись* _____ *расшифровка подписи* _____

подпись

расшифровка подписи