

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М.КОКОВА»



Директор _____

А.К. Апажев

2016 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки

19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Утверждено приказом Минобрнауки России 12 сентября 2013 года №1061

ФГОС ВО утвержден приказом Минобрнауки России 20 ноября 2014 года №1482

Квалификация (степень) выпускника – магистр

Программа подготовки – академическая магистратура

Нормативный срок обучения – 2 года (2 года 5 месяцев)

Форма обучения – очная (заочная)

Нальчик 2016

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ» с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по указанному направлению подготовки.

Основная профессиональная образовательная программа определяет цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки. Она включает в себя: общую характеристику образовательной программы, рабочий учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), практик, научно-исследовательской работы (НИР), календарный учебный график, оценочные и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии, а также другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Основными пользователями основной профессиональной образовательной программы являются: администрация, профессорско-преподавательский состав и студенты ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ, государственные экзаменационные комиссии; объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности; уполномоченные государственные органы исполнительной власти, осуществляющие аккредитацию и контроль качества в системе высшего образования.

РАЗРАБОТЧИКИ:

Мукожев А.М. Технология пищевых производств
Ф. И.О. декан факультета

Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания
Ф. И.О. заведующий кафедрой


(подпись)


(подпись)

Рассмотрено и одобрено Ученым советом университета
Протокол № 10 от 1 мая 2016 г.

СОГЛАСОВАНО:

Представители работодателей

Лампежев А.Ж Генеральный директор ООО «Ридала»
Ф. И.О. должность

Дауров А.П. Генеральный директор ООО «Минутка»
Ф. И.О. должность



ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Назначение и область применения основной профессиональной образовательной программы

1.2 Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров

1.3 Общая характеристика вузовской основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров

1.3.1 Миссия, цели и задачи

1.3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам

1.3.3 Сроки и трудоемкость освоения образовательной программы

1.4 Требования к уровню подготовки абитуриента

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1 Область профессиональной деятельности

2.2 Объекты профессиональной деятельности

2.3 Виды профессиональной деятельности

2.4 Задачи профессиональной деятельности

3 КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ МАГИСТРОВ

общекультурные компетенции;

общепрофессиональные компетенции;

профессиональные компетенции;

дополнительные профессиональные компетенции

4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1 Календарный учебный график

4.2 Рабочий учебный план

4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

4.4 Программы практик и научно-исследовательской работы

4.4.1 Программа производственной практики – научно-исследовательской работы

4.4.2 Программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т. ч. технологической)

4.4.3 Программа преддипломной практики

4.5. Государственная итоговая аттестация выпускников

5 ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ МАГИСТРОВ

5.1 Общесистемные требования

5.2 Кадровое обеспечение

5.3 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП

5.4 Финансовое обеспечение реализации программы

6 ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

7.2 Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации выпускников

8 ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

**9 ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИ-
ЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

**10 РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И
СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ**

- Приложение 1. Матрица формирования компетенций
- Приложение 2. Календарный учебный график
- Приложение 3. Рабочий учебный план
- Приложение 4. Аннотации рабочих программ учебных курсов, дисциплин (модулей)
- Приложение 5. Аннотации программ практик
- Приложение 6. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 7. Справка о кадровом обеспечении образовательной программы
- Приложение 8. Учебно-методические материалы
- Приложение 9. Справка о материально-техническом обеспечении реализации образо-
вательной программы
- Приложение 10. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации

Принятые сокращения:

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова» – ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, Университет;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования, утвержденный после введения Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

ОП – образовательная программа;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ВО – высшее образование;

РПД – рабочая программа дисциплины (модуля);

ПП – программы практик;

ОС – оценочные средства;

ФОС – фонд оценочных средств;

УМД – учебно-методическая документация;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ВКР – выпускная квалификационная работа;

ОК – общекультурные компетенции;

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ДПК – дополнительные профессиональные компетенции

з.е. – зачетные единицы;

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;

ГЭК – Государственная экзаменационная комиссия.

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Назначение и область применения основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа подготовки магистров, реализуемая ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки.

Основная профессиональная образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по направлению подготовки и включает в себя: общую характеристику образовательной программы, учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программы практик, научно-исследовательской работы (НИР), оценочные и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2 Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО магистратуры составляют:

– Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 19.12.2013 №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» уровень высшего образования – магистратура, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.11.2014 №1482;

– Приказ 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);

– Приказ Минобрнауки России от 27.11.2015 №1383 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

– нормативно-методические документы Минобрнауки России;

– Приказ Минздравсоцразвития РФ от 11.01.2011 г. № 1н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих», раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования»;

– Устав и локальные нормативно-правовые акты ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ.

1.3 Общая характеристика вузовской основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров

1.3.1 Миссия, цели и задачи

Миссия основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ состоит в обеспечении комплексной и качественной подготовки квалифицированных, конкурентоспособных специалистов в области технологии и организации общественного питания на основе сочетания современ-

ных образовательных технологий и воспитательных методик для формирования личностных и профессиональных качеств и развития творческого потенциала обучающихся.

Целью программы магистратуры является документационное и методическое обеспечение реализации ФГОС ВО и, на этой основе, развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций, способствующих успешной деятельности по направлению подготовки.

Концепция основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам высшего образования и ориентирована на решение следующих задач:

- направленность на многоуровневую систему образования;
- выбор обучающимися индивидуальных образовательных траекторий;
- практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки;
- формирование готовности выпускников вуза к активной профессиональной и социальной деятельности.

В области воспитания целью является: формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, повышение их общей культуры.

В области обучения целью является:

- формирование у выпускников компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования;
- формирование способности приобретать новые знания, психологической готовности к изменению вида и характера своей профессиональной деятельности и обеспечение выпускника возможностью продолжения образования;
- обеспечение многообразия образовательных возможностей обучающихся, выбора индивидуальной программы образования;
- обеспечение подготовки магистров, способных проявлять гибкость и активность в изменяющихся условиях рынка труда.

1.3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам

По окончании обучения лицам, успешно освоившим образовательную программу и прошедшим государственную итоговую аттестацию, присваивается квалификация-**магистр**.

1.3.3 Сроки и трудоемкость освоения образовательной программы

Обучение по программе магистратуры в университете осуществляется в очной и заочной формах обучения.

Срок освоения программы магистратуры:

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 2 года. Объем программы магистратуры в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.;

- в заочной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий увеличивается не менее чем на 3 месяца и не более чем на полгода по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения;

- при обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на полгода по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения. Объем программы магистратуры за один учебный год при обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

Конкретный срок получения образования и объем программы магистратуры, реализуемый за один учебный год, в заочной форме обучения, а также по индивидуальному учебному

плану определяются университетом самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

При реализации программы магистратуры в заочной форме обучения могут быть применены элементы дистанционных образовательных технологий.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Реализация программы магистратуры возможна с использованием сетевой формы.

Образовательная деятельность по программе магистратуры осуществляется на государственном языке Российской Федерации, если иное не определено локальным нормативным актом университета.

Объем программы магистратуры (в зачетных единицах) составляет – 120 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному и включает все виды контактной и самостоятельной работы обучающегося, практики, НИР и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся Программы. Одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

1.4 Требования к уровню подготовки абитуриента

К освоению программ магистратуры допускаются лица, имеющие высшее образование любого уровня.

Лица, имеющие документ о высшем образовании и о квалификации, утвержденного Министерством образования и науки РФ и желающие освоить данную программу магистратуры, зачисляются в магистратуру по результатам вступительных испытаний, программа которых разрабатывается университетом самостоятельно с целью установления у поступающего наличие следующих компетенций:

- владеет культурой мышления;
- способен к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;
- может анализировать социально-значимые проблемы и процессы, происходящие в обществе, и прогнозировать возможное их развитие в будущем;
- умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности;
- может логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь готов к кооперации с коллегами, работе в коллективе;
- способен к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;
- может использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.

2.1 Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает:

- обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль за качеством и безопасностью 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 продукции питания.

2.2 Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

- 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.

2.3 Виды профессиональной деятельности.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу магистратуры:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- маркетинговая;
- проектная.

Программа магистратуры ориентирована на научно-исследовательский характер профессиональной деятельности и в качестве основных рассматривается научно-исследовательский вид профессиональной деятельности – программа академической магистратуры.

2.4 Задачи профессиональной деятельности

Выпускник, освоивший программу магистратуры, в соответствии с видом профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

научно-исследовательская деятельность

- разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;
- разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;
- разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;
- разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ МАГИСТРОВ

Результаты освоения ОПОП ВО магистратуры определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программы магистратуры у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные и дополнительные профессиональные компетенции.

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

- ОК-1 - способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

ОК-2 - готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

ОК-3 - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала.

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими **обще-профессиональными компетенциями (ОПК)**:

ОПК-1 - готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;

ОПК-2 - готовностью руководить 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 питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

ОПК-4 - способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии;

ОПК-5- способностью создавать и поддерживать имидж предприятия.

В результате освоения данной ОПОП ВО выпускник согласно вида деятельности, к которым готовится должен обладать следующими **профессиональными компетенциями (ПК)**:

научно-исследовательская деятельность

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;

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

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

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

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

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

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;

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.

В результате освоения данной ОПОП ВО выпускник должен обладать следующими **дополнительными профессиональными компетенциями (ДПК)**:

ДПК-1 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.

Матрица формирования компетенций в соответствии с ФГОС ВО представлена в Приложении 1.

4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

В соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 года №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры», приказом Минобрнауки России от 27.11.2015 №1383 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», 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) и Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры), утвержденным приказом Министерством образования и науки РФ от 20.11.2014 №1482, содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП магистратуры регламентируются: учебным планом; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами практик и НИР; календарным учебным графиком, а также оценочными и методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, проведения балльно-рейтинговых мероприятий, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. График разрабатывается ежегодно в соответствии с требованиями ФГОС ВО и размещается на информационной доске факультета, а также на сайте вуза. Календарный учебный график подготовки бакалавров прилагается (Приложение 2).

4.2 Рабочий учебный план

При составлении рабочего учебного плана ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ руководствовался общими требованиями к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, сформулированными в ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 20 ноября 2014 года №1482.

В рабочем учебном плане отображается логическая последовательность освоения программы магистратуры (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик, НИР в зачетных единицах, а также их общая и контактная трудоемкость в часах.

В рабочем учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний, государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В рабочем учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная) и самостоятельной работы обучающихся в академических или астрономических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

Программа магистратуры состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины, относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» (ГИА), который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации.

Таблица 1 – Структура программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Структура программы бакалавриата		Объем программы академической магистратуры в з.е.	
		по ФГОС ВО	по ОПОП
Блок 1	Дисциплины (модули)	60	60
	Базовая часть	15-24	22
	Вариативная часть	36-45	38
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	51-54	51
	Вариативная часть	51-54	51
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6-9	9
	Базовая часть	6-9	9
Объем программы магистратуры		120	120

Дисциплины, относящиеся к базовой части программы магистратуры, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы, которую он осваивает.

Дисциплины, относящиеся к вариативной части программы магистратуры, практики (в том числе НИР) определяют направленность (профиль) программы. Набор дисциплин и практик (в том числе НИР), относящихся к вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», и Блока 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа НИР» программы магистратуры определены с учетом потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов организации, особенностей научной школы факультета в объеме, установленном ФГОС ВО. В вариативной части отражается перечень и последовательность модулей и дисциплин в соответствии с содержанием основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Вариативная часть дает возможность расширения и углубления знаний, умений и навыков для успешной профессиональной деятельности. После выбора обучающимся направленности (профиля) программы набор соответствующих дисциплин (модулей), практик становится обязательным для освоения обучающимся.

При реализации образовательной программы Университет обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных (необязательных для изучения) при освоении образовательной программы и элективных (избираемых в обязательном порядке) дисциплин (модулей) в порядке, установленном Положением о порядке формирования и освоения элективных и факультативных дисциплин (модулей). Избранные обучающимися элективные дисциплины (модули) являются обязательными для освоения.

При обеспечении инклюзивного образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Университет включает в образовательную программу специализированные адаптационные дисциплины (модули).

При реализации образовательной программы факультативные и элективные дисциплины (модули), а также специализированные адаптационные дисциплины (модули) включаются в вариативную часть программы.

При разработке ОПОП по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» объем учебной нагрузки обучающихся не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды контактной и самостоятельной учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

ОПОП содержит дисциплины по выбору обучающихся, в том числе специализированные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья в объеме не менее 30% вариативной части обучения. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии) предоставляется возможность освоения специализированных адаптационных дисциплин по выбору, включаемых в вариативную часть образовательной программы. Это могут быть дисциплины социально-гуманитарного назначения, профессионализирующего профиля, а также для коррекции коммуникативных умений, в том числе путем освоения специальной информационно-компенсаторной техники приема-передачи учебной информации.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении образовательной программы в очной форме обучения составляет не более 16 академических часов.

Рабочий учебный план прилагается (Приложение 3).

4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

В ОПОП ВО приведены аннотации рабочих программ всех учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) по Блоку 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины, относящиеся к базовой части программы, и дисциплины, относящиеся к ее вариативной части, включая дисциплины по выбору обучающихся. В рабочей программе каждой дисциплины сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП ВО с учетом направленности (профиля) программы магистратуры.

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Организация может включить в состав рабочей программы дисциплины (модуля) также иные сведения и (или) материалы.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (семинаров в диалоговом режиме, дискуссий, компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, обсуждения результатов работы студенческих исследовательских групп, вузовских и межвузовских телеконференций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

В Приложении 4 приводятся аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору обучающихся.

4.4. Программы практик и научно-исследовательской работы

В соответствии с ФГОС ВО в Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)», входят производственная, в том числе преддипломная практики.

При реализации данной магистерской программы предусматриваются следующие типы производственной практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая практика);
- научно-исследовательская работа (НИР).

Способ проведения производственных практик:

стационарная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Производственные практики могут проводиться в структурных подразделениях организации.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Практики, в полном объеме относящиеся к вариативной части, являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций обучающихся.

Программы практики и НИР включает в себя:

- указание вида, типа практики, способа и формы её проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотношенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- указание объёма практики в зачётных единицах и её продолжительности в неделях либо в академических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчётности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;

- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики;

- иные сведения и (или) материалы.

4.4.1 Программа производственной практики – научно-исследовательской работы

Способ проведения практики: стационарная.

Форма проведения производственной практики – научно-исследовательская работа – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения производственной практики (научно-исследовательская работа).

Цель практики: повышение качества подготовки выпускников магистратуры через освоение обучающимися основ профессионально-творческой деятельности, методов, приемов и навыков выполнения научно-исследовательских работ, развитие способностей к научному и техническому творчеству.

Основные задачи практики:

- формирование у обучающихся навыков научно-исследовательской работы в профессиональной области и на их основе углубленное и творческое освоение учебного материала основной образовательной программы по направлению подготовки;
- освоение методологии и методов научной деятельности, формирование системы профессиональных знаний о специфике научного знания, критериях научности и научных методах познания;
- формирование навыков реферирования, обзора и анализа научных источников, обобщения и критической оценки результатов научно-теоретических и эмпирических исследований;
- формирование навыков планирования теоретических и экспериментальных исследований;
- формирование навыков практической реализации теоретических и экспериментальных исследований, на основе приобретаемых в учебном процессе знаний, умений, навыков и опыта деятельности;
- формирование навыков качественного и количественного анализа результатов исследований, их обобщения и критической оценки в свете существующих теоретических подходов и современных эмпирических исследований;
- формирование навыков оформления и представления результатов научной работы в устной (доклады, сообщения, выступления) и письменной (аннотации научных работ, рефераты, научно-исследовательские аналитические обзоры, отчеты по творческим и научно-исследовательским работам, статьи, выпускная квалификационная работа) форме;
- приобретение опыта работы в научных коллективах и ознакомление с методами организации научной работы;
- непосредственное участие в решении научных и научно-практических задач в соответствии с основными направлениями научно-исследовательской деятельности кафедры.

В процессе прохождения практики бакалавру необходимо приобрести следующие компетенции: ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-22, ПК-23, ПК-24

Содержание практики:

Сбор научно-технической литературы и патентной информации по теме исследования. Обоснование актуальности темы исследования. Определение цели и задач исследования. Выбор объектов и методов исследования. Составление схемы проведения исследования. Организация и выполнение серии отработок методик для проведения экспериментальных научных исследований. Выполнение экспериментальной части работы. Обработка и анализ полученных экспериментальных данных с использованием методов математической статистики. Подготовка научных материалов к опубликованию. Анализ и обобщение теоретиче-

ских материалов и результатов исследования. Оформление разделов диссертации. Формулирование выводов, научной новизны и практической значимости работы.

Продолжительность практики 22 недели, трудоемкость – 33 зачетные единицы (1188 часов), промежуточная аттестация – зачет.

4.4.2 Программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологической)

Способ проведения практики: стационарная.

Форма проведения производственной практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая, педагогическая) – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: получение теоретических знаний и практических навыков в области современных методов определения токсичных элементов и хлорорганических пестицидов, которые при антропогенном рассеивании загрязняют окружающую среду и пищевую продукцию растительного происхождения.

Задачи практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: формирование знаний и практических навыков определения в растительном сырье и пищевой продукции:

- токсичных элементов
- пестицидов

Цель технологической практики: закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение ими практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Задачи технологической практики:

- закрепление и углубление теоретических знаний в области разработки новых технологических процессов, проведения самостоятельных научно- исследовательских работ;
- освоение в практических условиях принципов организации и управления производством, анализа экономических показателей производства, повышения конкурентоспособности выпускаемой продукции;
- подготовка обучающихся к использованию практических навыков в организации и управлении научно- исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) направлена на формирование следующих компетенций: ОПК-3, ОПК-4, ПК-16, ПК-17

Содержание практики:

В процессе прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающийся овладевает практическими навыками определения в растительном сырье и пищевой продукции:

- токсичных элементов атомно-абсорбционным и атомно- эмиссионным методами;
- пестицидов методами газожидкостной и тонкослойной хроматографии.

В процессе прохождения технологической практики обучающийся изучает принципы организации новых технологических процессов, структуру организации и управления производством на предприятии; приобретает навыки анализа экономических показателей производства, повышения конкурентоспособности выпускаемой продукции; проводит анализ, систематизацию и обобщение практической информации.

Продолжительность производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) – 8 недель (технологическая – 4 недели, по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – 4 недели), трудоемкость –12 зачетных единиц (432 часа), промежуточная аттестация – зачет с оценкой.

4.4.3 Программа преддипломной практики

Способ проведения практики: стационарная.

Форма проведения преддипломной практики – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Цель практики - расширение и закрепление профессиональных знаний, полученных магистрантами в процессе обучения; обобщение информации для написания магистерской диссертации.

Задачи практики:

- разработка технологии продукции питания по теме исследования;
- определение химического состава разработанной продукции;
- определение показателей безопасности и сроков хранения разработанной продукции.

Преддипломная практика направлена на формирование следующих компетенций: ПК-16, ПК-22, ПК-23, ПК-24.

Содержание практики:

В процессе прохождения практики обучающийся овладевает практическими навыками разработки технологии продукции питания по теме исследования, определения химического состава, показателей безопасности и сроков хранения разработанной продукции.

Продолжительность преддипломной практики 4 недели, трудоемкость - 6 зачетных единиц (216 часов), промежуточная аттестация – зачет с оценкой.

Аннотации программ практик представлены в Приложении 5.

4.5 Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

ФГОС ВО подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» предусмотрена государственная итоговая аттестация выпускников, которая включает подготовку к защите и процедуру защиты выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) и завершается присвоением квалификации «магистр».

Целями государственной итоговой аттестации являются:

- определение уровня подготовки выпускника, претендующего на получение соответствующего уровня высшего образования, и соответствия его подготовки требованиям ФГОС ВО по конкретному направлению подготовки;
- принятие решения о присвоении соответствующей квалификации и выдаче выпускнику документа о высшем образовании и о квалификации, образца, утвержденного Министерством образования и науки РФ.

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

В соответствии с ФГОС ВО ГИА представляет Блок 3 образовательного стандарта по направлению подготовки магистров 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Даты проведения ГИА определены календарным учебным графиком. ГИА осуществляется по завершении 4 семестра очной (5 семестра заочной) формы обучения.

Программа ГИА, включая требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ, утвержденные организацией, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Подготовка выпускной квалификационной работы проводится обучающимся на протяжении всего периода обучения, является проверкой качества полученных обучающимся теоретических знаний, практических умений и навыков, сформированных профессиональ-

ных и дополнительных профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Подготовка выпускной квалификационной работы начинается с выбора темы. Работа по организации выбора и закрепления тем магистерских диссертаций и научных руководителей проводится заведующим выпускающей кафедры или руководителем магистерской программы. Примерная тематика выпускных квалификационных работ рассматривается на заседании кафедры и утверждается заведующим кафедрой с указанием номера и даты протокола заседания. После этапа самоопределения тема выбирается и формулируется магистрантом, совместно с научным руководителем.

Структура выпускной квалификационной работы определяется спецификой исследуемой проблемы и должна включать следующие разделы: титульный лист; задание; аннотацию; содержание с постраничной разметкой; перечень сокращений, условных обозначений символов, единиц и терминов (при необходимости); введение; обзор литературы; экспериментальную часть; выводы; список использованной литературы; приложения (при необходимости). Требования к структурным элементам магистерской диссертации определяются методическими рекомендациями по выполнению выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) и процедуре ее защиты по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Выполнение ВКР осуществляется обучающимся в соответствии с заданием, конкретизирующим содержание и объем ВКР, выданным руководителем.

Научный руководитель магистерской диссертации контролирует все стадии подготовки и написания работы вплоть до ее защиты.

Контроль работы магистранта, проводимый научным руководителем, дополняется контролем со стороны выпускающей кафедры и деканата факультета. Контроль касается выполнения магистрантом календарного плана подготовки диссертации. Сроки выполнения ВКР определяются календарным учебным графиком. ВКР оформляется с соблюдением требований.

Для реализации контрольных мероприятий кафедра «Технология продуктов общественного питания» разрабатывает график заседаний кафедры по проведению предварительной защиты выпускных квалификационных работ. В результате заседания выносятся решения о степени готовности обучающегося и выпускной квалификационной работы к государственной итоговой аттестации.

После завершения подготовки ВКР, работа передается обучающимся руководителю, не позднее, чем за две недели до установленного срока защиты для написания отзыва руководителя. После этого, подписанная научным руководителем работа подлежит рецензированию.

Для проведения рецензирования ВКР, указанная работа направляется рецензенту из числа работников других вузов или специалистов предприятий, организаций и учреждений соответствующего направления, имеющих степень доктора или кандидата наук. Рецензент проводит анализ ВКР и представляет письменную рецензию на указанную работу.

Организация обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты ВКР.

ВКР, отзыв и рецензия, оформленные соответствующим образом, передаются ответственному секретарю ГЭК не позднее, чем за два календарных дня до дня защиты ВКР.

В ГЭК могут быть представлены и другие материалы, характеризующие научную и практическую ценность работы (опубликованные статьи, документы о практическом использовании результатов работы и др.).

Процедура защиты выпускной квалификационной работы проводится в соответствии с Положением о Государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, которое доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается государственная экзаменационная комиссия. Для рассмотрения апелляций создается апелляционная комиссия.

Председатели комиссий организуют и контролируют деятельность комиссий, обеспечивают единство требований, предъявляемых к обучающимся, при проведении государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация направлена на формирование следующих компетенций: ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24.

Продолжительность государственной итоговой аттестации устанавливается в соответствии с рабочим учебным планом и годовым календарным учебным графиком. Продолжительность государственной итоговой аттестации – 6 недель, трудоемкость – 9 зачетных единиц (324 часа), форма аттестации – защита магистерской диссертации на оценку.

Программа государственной итоговой аттестации прилагается (Приложение 6).

5 ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ МАГИСТРОВ

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» формируется с учетом общесистемных требований, требования к кадровым условиям, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации программы магистратуры в соответствии с ФГОС ВО.

5.1 Общесистемные требования

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, где реализуется основная профессиональная образовательная программа подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных рабочим учебным планом.

Каждый магистрант в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации:

– ЭБС «Университетская библиотека» ООО «Директ-Медиа» Контракт № 51-02/16 от 04.05.2016 сроком на 1 год - <http://biblioclub.ru>

– ЭБС «Издательства Лань» ООО «Издательство Лань». Договор № 389/16 от 18.05.16 г. сроком на 1 год <http://e.lanbook.com/>

– Удаленный терминал ФГБНУ ЦНСХБ/ФГБНУ ЦНСХБ. Договор № 10-УТ/2016 от 20.04.2016 г. сроком на 1 год - <http://www.cnsnb.ru/terminal/>

– Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCEINDEX) ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2016 от 30.03.2016 сроком на 1 год – <http://elibrary.ru>

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне её. Реализация образовательной программы обеспечивается свободным доступом каждого студента к современным информационным материалам, профессиональным базам данных и информационным справочным системам, сформированные по полному перечню дисциплин образовательной программы по направлению (профилю) подготовки.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

– доступ к рабочим учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

– фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;

–формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

–взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих в разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237).

Доля штатных научно-педагогических работников в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 60 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников организации за период реализации программы магистратуры в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 20 в журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования.

В ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ, реализующем основную профессиональную образовательную программу по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет величину не менее, чем величина аналогичного показателя мониторинга системы образования, утверждаемого Министерством образования и науки Российской Федерации.

5.2 Кадровое обеспечение

Реализация основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора.

Уровень кадрового потенциала характеризуется выполнением следующих требований к наличию и квалификации научно-педагогических кадров в соответствии с действующей нормативно-правовой базой:

- доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих основную профессиональную образовательную программу подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ составляет не менее 70 процентов.

- доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих основную профессиональную образовательную программу подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и орга-

низация общественного питания» в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ составляет не менее 80 процентов.

- доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 10 процентов.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ осуществляется штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень доктора технических наук, осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

Справка о кадровом обеспечении образовательной программы представлена в Приложении 7.

5.3 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для реализации основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ располагает специальными помещениями, которые представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Для проведения занятий лекционного типа при подготовке магистров использует аудитории 206, 211, 309, 311 корпуса №9, оснащенные наборами демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей): компьютеры в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проекторы View Sonic DLP 3000 Lm 1080p и BenQ PV9730, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экраны настенно-потолочные, доски аудиторные, специализированная мебель.

Для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются аудитории 025, 107, 111, 306, 310, 315 корпуса № 9, укомплектованные специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории: доски аудиторные, специализированная мебель, 15 компьютеров с выходом в Интернет; пароконвектомат «Rational», плита электрическая ЭП-6П, плита индукционная «ИПП-410145», печи хлебопекарные электрические ХПЭ-750/3С «Восход», печь конвекционная электрическая, машина тестомесильная МТ-30, машины тестораскаточные «Прима» и МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», макаронный пресс «Итилица», мельница лабораторная зерновая «ЛЗМ-1М», рассев «Виброгрохот», шкафы холодильные «Polair CM 110-S», «Атлант», «Капри», «Pozis», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», мясорубка «Sirman TS-12E», мясорубка «Comfort», планетарный миксер «Comfort», миксер «Sinbo» SMX 2733, линия раздачи «Аста», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипятильники, водонагреватели «T thermex», столы производственные, стеллажи, производственные, столы с ваннами моечными, муляжи, плакаты, кухонный инвентарь и инструменты, столовая посуда и приборы; химические столы, посуда и реактивы, шкафы вытяжные,

шкафы для реактивов, стеллажи для посуды, водяная баня УТ 2.82, термостат ТВ 3-25, мuffleная печь АЕ 2016 М-УЗ-А; холодильник «SANUSSI», конвекционный сушильный шкаф «WS 100», жидкостной хроматограф «ХРОМ3 HIGH PRESSURE PUMP НРР 5003», газовый хроматограф «СНРОМ 5», вакуумный сушильный шкаф «WS100», вакуумный, фотоэлектроколориметр «КФК-2-УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный «ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», рН-метр «Эксперт», микроизмельчители ткани, рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type ММ5», водяная баня «VL 32», колбонагреватель «LTHS – 2000», центрифуга «СМ-6», микроскопы «Биолам» и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200».

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, имеющей выход в Интернет и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду организации (аудитории 206, 211, 309, 315). Имеется помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (312).

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для реализации основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения: Microsoft Office Professional Plus 2013, 2010, 2007 лицензионное соглашение № V2058769, Microsoft Windows 8.1, 8, 7, 10 Vista лицензионное соглашение № V2058769, Microsoft Windows Server 2008R2 лицензионное соглашение № V2058769, AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н, Антиплагиат лицензионный договор №39, Антиплагиат лицензионный договор №71, Антивирус Касперский лицензионное соглашение № 1E40-161004-072008-003-58, информационно-справочные системы Консультант Плюс. URL:<http://www.consultant.ru>. Контракт № 304-16/003/ИП, Консультант Плюс. URL:<http://www.consultant.ru>. Контракт № 304-17/078, которые систематически обновляются.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ обеспечивает одновременный доступ 100 процентов обучающихся по основной профессиональной образовательной программе подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Основная профессиональная образовательная программа подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Содержание каждой из этих учебных дисциплин (модулей) представлено в локальной сети ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ.

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы и учебно-методическая документация дисциплин, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, учебные материалы (конспекты лекций, контрольные задания, методические указания по выполнению курсовых, образцы тестов и т.п.) (Приложение 8).

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением. Во всех учебно-методических материалах по дисциплинам, представленным в локальной сети университета, существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы обучающихся.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по основной профессиональной образовательной программе подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Справка о материально-техническом обеспечении реализации образовательной программы представлена в Приложении 9.

5.4 Финансовое обеспечение реализации программы

Финансовое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный № 29967).

6 ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению патриотизма, нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся. Для этого имеется развитая и разнообразная инфраструктура, в том числе:

- актовый зал на 700 мест;
- спорткомплекс с тренажерными залами, спортзалами, борцовским залом, душевыми кабинами, сауной, стадион с беговыми дорожками;
- музей истории ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ.

Осуществляется деятельность научных кружков и объединений, творческих коллективов, спортивных секций, общественных организаций и клубов по интересам, реализуются социальные проекты и программы (международные, всероссийские, отраслевые, региональные и университетские). Работает редакция вузовской газеты «Университетский вестник».

Развитию общекультурных компетенций способствует высокотехнологичное и качественное обеспечение студентов питанием (столовая, два кафе, буфеты в учебных корпусах и общежитиях), а также медицинский центр, который ведет работу по привитию здорового образа жизни. Иногородние студенты проживают в двух комфортабельных общежитиях. Создаются условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению духовно-нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся. В университете реализуется система студенческого самоуправления.

Проводится работа по военно-патриотическому воспитанию молодёжи с активным использованием инновационных форм деятельности, направленных на формирование и развитие в молодёжной среде устойчивого позитивного отношения к историческим традициям и преклонения перед подвигами предков, осуществляется комплекс культурно-просветительских мероприятий, цель которых – восстановление исторической памяти и культурологическое просвещение молодёжи.

В системе воспитания и развития общекультурных компетенций выпускников вуза осуществляется деятельность, ориентированная на формирование пространства межкультурного диалога и интеркультурного взаимодействия, проводятся форумы межнациональной дружбы и мирного сосуществования народов Юга России и ближнего зарубежья.

Планирование, организацию и контроль результативности воспитательной и внеучебной деятельности студентов осуществляет отдел по воспитательной и социальной работе, который подчиняется проректору по УВР. Проректору по УВР также подчиняются заместители директоров и деканов по УВР. Основным стратегическим документом, регламентирующим и определяющим концепцию формирования среды вуза, обеспечивающей развитие

социально-личностных компетенций обучающихся, является «Концепция воспитательной работы в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ. Для организации воспитательного процесса, координации подготовки и проведения мероприятий разрабатываются внутренние локальные акты, методические рекомендации, издаются приказы и распоряжения ректора, такие как: Положение о совете по воспитательной работе университета и кураторе академической группы; Положение о Студенческом совете, Порядок назначения государственной академической стипендии, Положение о порядке назначения и оказания материальной поддержки нуждающимся студентам, Положение о предоставлении общежитий студентам и сотрудникам ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ и другие.

В университете разработана система поощрения (морального и материального) за достижения в учебе, развитие социокультурной среды.

В целом сложившаяся в университете воспитательная среда обеспечивает естественность трансляции обучающимся норм взаимоотношений, общения, организации досуга, быта в общежитии, отношений к будущей профессии, формирует мотивацию учебной деятельности и, следовательно, профессионально-педагогическую направленность личности будущих специалистов.

7 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ

В соответствии с ФГОС ВО подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и рабочим учебным планом, оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в соответствии с положением «О балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости обучающихся».

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине и практике устанавливаются рабочим учебным планом, рабочими программами дисциплин и практик. Требования к процедуре проведения государственных аттестационных испытаний устанавливаются Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета в ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ».

В целях приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к задачам их будущей профессиональной деятельности университет обеспечивает привлечение к процедурам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, а также экспертизе оценочных средств внешних экспертов: работодателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), а также преподавателей смежных образовательных областей, специалистов.

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств. Эти фонды включают:

- типовые задания;
- контрольные задания;
- тесты и методы контроля, которые позволяют оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

Фонды оценочных средств разработаны и утверждены проректором по учебно-воспитательной работе ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ. Фонды оценочных средств являются полным и адекватным отображением требований ФГОС ВО подготовки магистров

по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», соответствуют целям и задачам программы и ее рабочему учебному плану. Они обеспечивают оценку качества общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником. В университете при разработке оценочных средств, для контроля качества изучения модулей, дисциплин, практик и НИР учитываются все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, которые позволяют установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

7.2 Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации выпускников

В соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 19 декабря 2013 г. №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации выпускников основной профессиональной образовательной программы подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» включают в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Фонды оценочных средств для ГИА прилагаются отдельным документом (Приложение 10).

8 ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Реализация основной образовательной программы подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» обеспечивается следующими нормативно-методическими документами:

- Правила приема обучающихся
- Положение о порядке разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ
- Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов
- Положение о промежуточной аттестации обучающихся
- Положение о практике
- Положение о магистратуре
- Положение о Государственной итоговой аттестации выпускников
- Положение о порядке перезачета и перееаттестации дисциплин
- Положение о порядке и основании перевода, отчисления и восстановления обучающихся
- Положение о выпускной квалификационной работе
- Положение о рабочей программе дисциплины
- Положение о реализации дисциплины (модулей) по физической культуре и спорту
- Положение о самостоятельной работе обучающихся
- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры

- Положение о порядке применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ
- Положение о фонде оценочных средств
- Положение о режиме занятий обучающихся
- Порядок оформления возникновения, приостановления и прекращения образовательных отношений между университетом и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся
- Положение о порядке формирования и освоения элективных и факультативных дисциплин (модулей)
- Положение о порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ
- Положение о внутренней системе оценки качества образования
- Положение об установлении минимального объема контактной работы обучающихся с преподавателем, а также максимального объема занятий лекционного и семинарского типов при организации образовательного процесса по образовательной программе
- Положение о научно-исследовательской работе магистрантов
- Положение об индивидуальном учете и хранении в архивах информации о результатах освоения обучающимися образовательных программ и о поощрении обучающихся на бумажных и электронных носителях
- Положение о рецензировании выпускных квалификационных работ
- Положение о порядке выдачи, оформления и хранения зачетных и экзаменационных ведомостей, зачетных и экзаменационных листов
- Положение о кафедре (филиале кафедры) на производстве
- Положение о курсовой работе/проекте
- Положение об организации образовательного процесса по образовательной программе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
- Положение об обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся, в том числе при ускоренном обучении
- Положение о порядке и форме итоговой аттестации, завершающей освоение не имеющих государственной аккредитации образовательных программ
- Положение о портфолио обучающихся
- Положение о языке образования
- Положение о порядке (правилах) пользования учебниками и учебными пособиями для обучающихся
- Положение об индивидуальном учете результатов освоения обучающимися образовательных программ и порядок их хранения

9 ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В Университете реализуется организационная модель инклюзивного образования – обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей. Модель позволяет лицам, имеющим ОВЗ, использовать образование как наиболее эффективный механизм развития личности, повышения своего социального статуса.

Территория университета приспособлена для беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов. Оборудованы широкие пешеходные дорожки, по территории университета запрещено передвижение автотранспортных средств.

Перед главным учебным корпусом имеется автомобильная стоянка, на которой отведены места для парковки автомобилей инвалидов и лиц с ОВЗ.

В зданиях и помещениях университета созданы необходимые материально-технические условия для инклюзивного обучения. Вход в главный учебный корпус оборудован широкими раскрывающимися дверями, достаточными для проезда инвалидной коляски.

В стандартных учебных аудиториях на первых рядах и в читальном зале оборудованы рабочие места для инвалидов и лиц с ОВЗ: у окна, в среднем ряду и (или) ряду возле дверного проема вместо двухместных столов установлены одноместные, увеличен размер зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличена ширина прохода между рядами столов.

Содержание высшего образования по образовательным программам и условия организации обучения обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, которая выдается Федеральным учреждением медико-социальной экспертизы. Обучение лиц с ОВЗ осуществляется на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся. Адаптированная образовательная программа разрабатывается при наличии заявления со стороны обучающегося (родителей, законных представителей) и медицинских показаний.

По заявлению обучающегося составляется индивидуальный учебный план, в котором в вариативную выборную часть, по согласованию с обучающимся, включаются специализированные адаптационные дисциплины.

При необходимости для инвалидов и лиц с ОВЗ могут разрабатываться индивидуальные учебные планы и индивидуальные графики обучения. Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ОВЗ при желании может быть увеличен, но не более чем на год.

Кураторы академических групп обеспечивают инвалидам и лицам с ОВЗ индивидуальную педагогическую помощь, организуют их персональное сопровождение в образовательном пространстве. Куратор выполняет посреднические функции между студентом-инвалидом и преподавателями с целью организации консультаций или дополнительной помощи преподавателей в освоении учебных дисциплин. Куратор осуществляет контроль за соблюдением прав инвалидов и лиц с ОВЗ.

Для создания комфортного психологического климата в студенческой группе проводятся воспитательные мероприятия, направленные на сплочение студенческого коллектива, организацию сотрудничества студентов, формирование толерантной социокультурной среды, организацию волонтерской помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом их физического состояния и доступности для данной категории обучающихся.

Текущий контроль, промежуточная аттестация по дисциплинам и практикам и государственная итоговая аттестация проводятся в выбранной обучающимся форме: устной, устно-письменной, письменной. На зачетах, экзаменах и ГИА данной категории обучающихся предоставляется дополнительное время на подготовку к ответу и ответ.

Университет оказывает выпускнику из данной категории лиц содействие в трудоустройстве во время Ярмарок вакансий, встреч с работодателями и других мероприятий.

10 РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ

В соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 года №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» и требованиями ФГОС ВО разработчики ОПОП периодически проводят ее обновление (актуализацию) с учетом:

- развития науки, культуры, экономики, техники, технологий, социальной сферы,

изменений в законодательной базе и внедрением новых подходов в практику ведения бизнеса;

- запросов объединений специалистов и работодателей в соответствующих сферах профессиональной деятельности;
- запросов профессорско-преподавательского состава университета, ответственного за качественную разработку, эффективную реализацию и обновление ОПОП ВО;
- запросов студентов, осваивающих данную образовательную программу, и их родителей.

В соответствии с ФГОС ВО ежегодно обновляются рабочие программы дисциплин (модулей) в части обеспечения необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения и современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Регламент периодического обновления ОПОП ВО предусматривает обновление образовательной программы, которое может осуществляться в нескольких направлениях за счет:

- повышения квалификации научно-педагогических работников, организуемого на постоянной планируемой основе с учетом специфики реализуемой ОПОП ВО;
- организации новой культурно-образовательной среды университета, которая может включать элементы, позволяющие разрабатывать и реализовать новые вариативные курсы и модернизировать традиционные;
- включения обучающихся в реализацию программ обучения на основе партнерских отношений (обратная связь, самоуправление, оптимальное использование имеющихся материальных ресурсов);
- осуществления взаимодействия с организованным профессиональным сообществом, потенциальными работодателями и общественностью;
- публикации информации, которая дает возможность общественности оценить возможности и достижения университета за определенный период и получение обратной связи.

Обновление программ различных уровней может быть связано с:

- развитием взаимодействия с зарубежными вузами, придающее реализации ОПОП ВО «международное измерение»;
- возрастанием социальной ответственности университета за личностное развитие обучающихся, раскрытие их интеллектуального и духовно-нравственного потенциала, формированием готовности к активной профессиональной и социальной деятельности по окончании университета;
- возрастанием междисциплинарности и трансдисциплинарности проектируемых ОПОП ВО, реализующих ФГОС, основанных на использовании принципов модульной организации реализации ОПОП ВО.

Решение об обновлении ОПОП ВО принимается ученым советом факультета.

Документально изменения в рабочий учебный план ОПОП ВО оформляют учебные подразделения вуза. Все изменения в учебные планы вносятся до 31 мая.

Изменения в учебно-методическую документацию (рабочие программы дисциплин, практик) вносят до 15 июня.

После внесения соответствующих изменений ОПОП ВО утверждается ректором и размещается на официальном сайте ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ: <http://kbgau.ru>.

Матрица формирования компетенций

Индекс	Наименование	Каф.	Формируемые компетенции														
			ДПК-1	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-16	ПК-17	ПК-18			
Б1	Дисциплины (модули)		ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24									
Б1.Б.1	Философские проблемы науки и техники	7	ОК-1	ОК-2	ОК-3												
Б1.Б.2	Оптимизация технологических процессов общественного питания	30	ОПК-3	ОПК-4	ПК-18	ПК-21											
Б1.Б.3	Математическое моделирование	29	ОК-1	ПК-24													
Б1.Б.4	Высокотехнологичные производства продуктов питания	30	ОПК-5	ПК-16	ПК-17	ПК-18											
Б1.Б.5	Микробиология и эпидемиология в области питания	17	ОК-2	ОК-3	ОПК-3												
Б1.Б.6	Современные методы исследования сырья и продукции питания	30	ОПК-2	ПК-19	ПК-22	ПК-23											
Б1.Б.7	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	34	ОК-3	ПК-20													
Б1.Б.8	Деловой иностранный язык	11	ОПК-1														
Б1.В.ОД.1	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса	30	ОПК-3	ПК-18													
Б1.В.ОД.2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	30	ОПК-3	ОПК-4	ПК-16												
Б1.В.ОД.3	Компьютерные технологии в науке и образовании	34	ОК-3	ПК-17													
Б1.В.ОД.4	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	30	ПК-16	ПК-18	ПК-24												
Б1.В.ОД.5	Технология продуктов питания лечебного назначения	30	ПК-16	ПК-18													
Б1.В.ОД.6	Технология продуктов питания специализированного назначения	30	ОК-3	ПК-18	ДПК-1												
Б1.В.ДВ.1.1	Методы контроля качества пищевых продуктов	30	ПК-16	ПК-22													
Б1.В.ДВ.1.2	Технология продуктов с заданной пищевой ценностью	30	ПК-16	ПК-22													
Б1.В.ДВ.1.3	Основы интеллектуального труда	30	ОК-3	ОПК-1													
Б1.В.ДВ.2.1	Физиология питания	30	ПК-16	ПК-19	ПК-24												
Б1.В.ДВ.2.2	Современные биотехнологии в пищевых производствах	17	ПК-16	ПК-19	ПК-24												
Б1.В.ДВ.2.3	Коммуникативный практикум	30	ОК-3	ОПК-1													
Б1.В.ДВ.3.1	Технология продуктов питания профилактического назначения	30	ОК-3	ПК-18													
Б1.В.ДВ.3.2	Безопасность и гигиена питания	31	ОК-3	ПК-18													

Б1.В.ДВ.4.1	Современные аспекты производства продуктов детского питания	30	ПК-17	ПК-21	ДПК-1									
Б1.В.ДВ.4.2	Методология проектирования рецептур и разработки технологии пищевых продуктов	30	ПК-17	ПК-21	ДПК-1									
Б2	Практики, в том числе научно - исследовательская работа (НИР)		ОПК-3	ОПК-4	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-22	ПК-23	ПК-24			
Б2.П.1	Научно-исследовательская работа		ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-22	ПК-23	ПК-24					
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая - 1 сем.- 6 зет)		ОПК-3	ОПК-4	ПК-16	ПК-17								
Б2.П.3	Преддипломная		ПК-16	ПК-22	ПК-23	ПК-24								
Б3	Государственная итоговая аттестация		ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24			
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена													
Б3.Д	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)		ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24			
Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты ВКР		ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24			
ФТД	Факультативы		ДПК-1	ПК-17										
ФТД.1	Современные системы и концепции питания	30	ДПК-1	ПК-17										
ФТД.2	Технология продуктов геродиетического питания	30	ДПК-1	ПК-17										

Рабочий учебный план

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет им. В.М. Кокова

План одобрен Ученым советом вуза
 Протокол № 9 от 31.05.2016

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистров

Утверждаю



Ректор Апажеев А.К.

"31" мая 2016

19.04.04

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Факультет: Технология пищевых производств

Квалификация: магистр
Программа подготовки: академ. магистратура
Форма обучения: очная
Срок обучения: 2г
Виды деятельности
- Научно-исследовательская

Год начала подготовки 2015

Образовательный стандарт 1482

20.11.2014

Согласовано

Проректор по УВР

Начальник ОМКО

И.о. декана

Зав. кафедрой

Кудаев Р.Х. / Кудаев Р.Х./
Кучуков П.М. / Кучуков П.М./
Мукожев А.М. / Мукожев А.М./
Джабоева А.С. / Джабоева А.С./

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь					Июль					Август				
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31		
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
I														Э	Э	П	П	П	П	К	К	Н	Н													Э	П	П	П	П	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	К	К	К	К	
II																				К	Э	Э	К	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Г	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	12	12	24	18		18	42
Э	Экзаменационные сессии	2	1	3	2		2	5
Н	Научно-исследовательская работа	2	8	10	6	6	12	22
П	Производственная практика	4	4	8		4	4	12
Д	Выпускная квалификационная работа					5	5	5
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР					1	1	1
К	Каникулы	2	5	7	2	8	10	17
Итого		22	30	52	28	24	52	104
Студентов								
Групп								

Б1.В.ДВ.2																						30																			
1	Физиология питания	1				72	72	33	39	2	2			24	2	3	4			39	2											30									
		<i>в т.ч. часов в инт. форме:</i>																																							
																						10																			
2	Современные биотехнологии в пищевых производствах	1				72	72	33	39	2	2			24	2	3	4			39	2											17									
3	Коммуникативный практикум	1				72	72	33	39	2	2			24	2	3	4			39	2											30									
Б1.В.ДВ.3																						30																			
1	Технология продуктов питания профилактического назначения		3			144	144	63	81	4	4											54	2	3	4		81	4											30		
		<i>в т.ч. часов в инт. форме:</i>																																							
																						22																			
2	Безопасность и гигиена питания		3			144	144	63	81	4	4											54	2	3	4		81	4											31		
Б1.В.ДВ.4																						30																			
1	Современные аспекты производства продуктов детского питания		3			108	108	63	45	3	3												18	36	2	3	4		45	3											30
		<i>в т.ч. часов в инт. форме:</i>																																							
																						24																			
2	Методология проектирования рецептур и разработки технологии пищевых продуктов		3			108	108	63	45	3	3												18	36	2	3	4		45	3											30
Индекс		Наименование		Экз	Зач	Зач. с.О.	КП	КР	Всего часов			ЗЕТ		Часов			Часов			Часов			Часов			Часов			Часов			Часов			Часов						
									По ЗЕТ	По план	Конт. акт.р	СРС	Эксп	Факт	Неделя	Итого	СРС	ЗЕТ	Неделя	Итого	СРС	ЗЕТ	Неделя	Итого	СРС	ЗЕТ	Неделя	Итого	СРС	ЗЕТ	Неделя	Итого	СРС	ЗЕТ							
Б2	Практики, в том числе научно - исследовательская работа (НИР)								1836	1836			51	51	6																							15			
Б2.У	Учебная практика																																								
Б2.Н	Научно-исследовательская работа																																								
Б2.П	Производственная практика								1836	1836			51	51	6																							15			
Б2.П.1	Научно-исследовательская работа	Вар	1-4						1188	1188			33	33	2																							9			
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая - 1 сем. - 6 зет.)	Вар		12					432	432			12	12	4																						30				
Б2.П.3	Преддипломная	Вар		4					216	216			6	6																							6				
Б3	Государственная итоговая аттестация								324	324			9	9																								9			
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена																																								
Б3.Д	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)								324	324			9	9																								9			
Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты ВКР	Баз							324	324			9	9																							9				
ФТД	Факультативы		2						72	72	60	12	2	2																											
ФТД.1	Современные системы и концепции питания		2						36	36	33	3	1	1																							30				
ФТД.2	Технология продуктов геродиетического питания		3						36	36	27	9	1	1																							30				

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 9 от 31.05.2016

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистров



19.04.04

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Факультет: Технология пищевых производств

Квалификация: <i>Магистр</i>
Программа подготовки: <i>академ. магистратура</i>
Форма обучения: <i>заочная</i>
Срок обучения: <i>2г 5м</i>
Виды деятельности
- Научно-исследовательская

Год начала подготовки 2015

Образовательный стандарт 1482

20.11.2014

Согласовано

Проректор по УВР

Начальник ОМКО

И.о. декана

Зав. кафедрой

Кудаев Р.Х. / *Кудаев Р.Х.*
Кучуков П.М. / *Кучуков П.М.*
Мукожев А.М. / *Мукожев А.М.*
Джабоева А.С. / *Джабоева А.С.*

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август													
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31										
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52										
I														Э	Э	Э	П	П	П	П	К	К	Н	Н																													К	К	К	К	К					
II														Э	Э	Э	К	К	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н																																	К	К	К	К	К
III			Н	Н	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Г	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=				

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	25	25	2	52
Э	Экзаменационные сессии	6	6		12
Н	Научно-исследовательская работа	10	10	2	22
П	Производственная практика	4	4	4	12
Д	Выпускная квалификационная работа			5	5
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР			1	1
К	Каникулы	7	7	8	22
Итого		52	52	22	126
Студентов					
Групп					

Б1.В.ДВ.2																								
1	Физиология питания			72	72	14					8	2	4	58					8	2	4	58		
		в т.ч. часов в инт. форме:			4		4					4												
2	Современные биотехнологии в пищевых производствах			72	72	14					8	2	4	58					8	2	4	58		
3	Коммуникативный практикум			72	72	14					8	2	4	58					8	2	4	58		
*																								
Б1.В.ДВ.3																								
1	Технология продуктов питания профилактического назначения			144	144	24					18	2	4	120					18	2	4	120		
		в т.ч. часов в инт. форме:			8		8					8												
2	Безопасность и гигиена питания			144	144	24					18	2	4	120					18	2	4	120		
*																								
Б1.В.ДВ.4																								
1	Современные аспекты производства продуктов детского питания			108	108	24	6	12					2	4	84					6	12	2	4	84
		в т.ч. часов в инт. форме:			6	2	4					2	4	84					2	4	84			
2	Методология проектирования рецептур и разработки технологии пищевых продуктов			108	108	24	6	12					2	4	84					6	12	2	4	84
*																								
ДВ*																								
Индекс	Наименование	Экс	За	За	КП	КР	Всего часов										СРС							
				с.О.			По ЗЕТ	По план	Конт акт.р	Лек	Лаб	Пр	Груп конс	Пром еж. раб (пр)	Курс. раб (пр)	СРС								
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)						1836	1836																
Б2.У		Учебная практика																						
*																								
Б2.Н		Научно-исследовательская работа																						
*																								
Б2.П		Производственная практика																						
Б2.П.1	Научно-исследовательская работа	Вар		1-3			1188	1188																
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая -1 сем.-6 зет)	Вар		12			432	432																
Б2.П.3	Преддипломная	Вар		3			216	216																
*																								
Индекс	Наименование	Экс	За	За	КП	КР	Всего часов										СРС							
				с.О.			По ЗЕТ	По план	Конт акт.р	Лек	Лаб	Пр	Груп конс	Пром еж. раб (пр)	Курс. раб (пр)	СРС								
Б3	Государственная итоговая аттестация						324	324																
Б3.Г		Подготовка и сдача государственного экзамена																						
*																								
Индекс	Наименование	Всего часов										СРС												
		По ЗЕТ	По план	Конт акт.р	Лек	Лаб	Пр	Груп конс	Пром еж. раб (пр)	Курс. раб (пр)	СРС													
Б3.Д	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)	324	324																					
Б3.Д.1	Подготовка к защите и процедура защиты ВКР	324	324																					
*																								
Индекс	Наименование	Экс	За	За	КП	КР	Всего часов										СРС							
				с.О.			По ЗЕТ	По план	Конт акт.р	Лек	Лаб	Пр	Груп конс	Пром еж. раб (пр)	Курс. раб (пр)	СРС								
ФТД	Факультативы	2					72	72	26	6	8	4	8		46									
ФТД.1	Современные системы и концепции питания	1					36	36	14	4	4	2	4		22									
				в т.ч. часов в инт. форме:				2		2					2									
ФТД.2	Технология продуктов геродетического питания	2					36	36	12	2	4	2	4		24									
				в т.ч. часов в инт. форме:				2		2					2									
*																								

Б1. Б.1 Философские проблемы науки и техники**1. Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков общих закономерностей и конкретного многообразия форм функционирования науки в истории человеческой культуры и в системе философского знания, понимание специфики взаимосвязи и взаимодействия с естественными, социогуманитарными и техническими науками. Главным в достижении этой цели является освоение проблемного поля научного знания на «стыке» философии и конкретно-научных и технических дисциплин.

Задачи дисциплины предполагают:

- усвоение сведений о философских проблемах науки и техники;
- развитие культуры философского и научного исследования;
- формирование умения использовать философские и общенаучные категории, принципы, идеи и подходы в своей специальности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-1	Способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Знать: теорию познания - философские аспекты; историю выдающихся открытий; функции науки; Уметь: использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности Владеть: методами ИТ
ОК-2	Готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Знать: основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними, методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; Уметь: использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности Владеть: методами математического моделирования, методами представления результатов исследования
ОК-3	Готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Знать: методы планирования и проведения исследований, сбора и интерпретации полученных данных и представления результатов исследования; проблемы и тенденции развития науки и техники Уметь: планировать и проводить исследования; систематизировать и интерпретировать полученные данные и представлять результаты исследования

		Владеть: методами математического моделирования, методами представления результатов исследования
--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Философские проблемы науки и техники» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенные в учебный план направления подготовки 19.04.04 – Технология продукции и организация общественного питания.

4. Содержание дисциплины

1. Предмет и основные концепции философии науки
2. Общие закономерности возникновения и развития научного познания, науки и техники
3. Философские основания науки
4. Философия техники как наука
5. Логика и методология научного исследования, научное творчество и интуиция
6. Техносфера и техническое познание, инженерная деятельность
7. Мировоззренческие проблемы развития науки и техники в современную эпоху

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц- 108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 52(21) часа, из них:
 - лекции – 12(4) часов, практических занятий – 24(8) часов

2. Самостоятельная работа – 56(87) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) час.

Аттестация – экзамен.

Б1.Б.2 Оптимизация технологических процессов общественного питания

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, позволяющие оптимизировать ресурсный потенциал предприятий общественного питания и технологические процессы производства полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачи дисциплины:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов, обеспечивающих рациональное использование сырья, высокое качество готовой продукции, ее безопасность для жизни и здоровья потребителя;
- овладение методами математического моделирования с использованием компьютерных программ для выбора эффективных способов решения производственно-технологических и научно-исследовательских задач;
- формирование возможности применения полученных знаний и практических навыков в профессиональной сфере деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-3	Способностью разрабатывать эффективную страте-	Знать: методы продвижения продукции и услуг, направления политики предприятия в

	<p>гию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции</p>	<p>области качества, материальных и финансовых ресурсов, концепции конкурентоспособности предприятия, методы и средства управления качеством на предприятии, логистические процессы снабжения, хранения и движения запасов</p> <p>Уметь: применять на предприятии индустрии питания принципы системы управления качеством; планировать и контролировать продажи, расходы предприятия; создавать и поддерживать концепцию имиджа, конкурентную позицию предприятия на рынке; проводить обучение, тренинги и мониторинг при поиске и подборе персонала.</p> <p>Владеть: навыками создания концепции имиджа предприятия по средствам управления продажами, расходами, качеством продукции и услуг; методикой проведения собеседований, мероприятий по мотивации сотрудников для улучшения дисциплины и производительности труда.</p>
ОПК-4	<p>Способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии</p>	<p>Знать: основы законодательства, государственные стандарты, технические условия, строительные нормы и правила, правила пожарной безопасности, правила оказания услуг и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания.</p> <p>Уметь: оценивать соответствие деятельности предприятия, качества предоставляемых услуг требованиям нормативных документов; применять нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть: навыками критического анализа документооборота на предприятии питания на предмет соответствия нормативным требованиям; разработки и реализации мероприятий по совершенствованию документооборота.</p>
ПК-18	<p>Владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания</p>	<p>Знать: фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания</p> <p>Уметь: применять фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологических производств продуктов питания в сфере производственной и научно-исследовательской деятельности.</p> <p>Владеть: навыками использования фундаментальных научных знаний технологии производства продуктов питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач</p>

ПК-21	Способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.	<p>Знать: основные понятия теории моделирования, виды и принципы моделирования и оптимизации процессов, свойства и состав сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, этапы решения задач оптимизации параметров производства и показателей качества продукции и услуг.</p> <p>Уметь: проводить построение моделирующих алгоритмов, оценку точности и достоверности результатов моделирования, моделировать деятельность специализированных объектов предприятий питания, проводить выбор критериев оптимизации процесса кулинарной обработки, формирования свойств продукции, соответствующих запросам потребителя.</p> <p>Владеть: навыками математических методов моделирования процессов и систем, осуществления планирования имитационных экспериментов с моделями.</p>
-------	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Оптимизация технологических процессов общественного питания» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы оптимизации технологических процессов

Раздел 2. Моделирование и оптимизация технологических процессов

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45 (18) часов, из них: лекций – 12 (4), практических занятий – 24 (8).

2. Самостоятельная работа 27 (54) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часов.

Аттестация – зачет.

Б1.Б.3 Математическое моделирование

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование основных навыков по математическому моделированию, необходимых для решения задач, возникающих в практической и профессиональной деятельности магистров. Развитие теоретико-практической базы и формирование уровня математической подготовки, необходимых для понимания основных идей применения математического моделирования.

Задачами дисциплины является изучение:

- основных математических понятий курса;
- использование специальных разделов высшей математики для решения теоретических и прикладных задач экономики;
- основных методов решения типовых задач;
- методов работы со специальной математической литературой.

2. Перечень планируемых результатов обучения дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-1	Способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	<p>Знать: методы абстрактного мышления, анализа, синтеза математическую обработку результатов исследования; основы теории математического моделирования, необходимые для решения финансовых и экономических задач.</p> <p>Уметь: моделировать производственно - технологические задачи в профессиональной деятельности; интерпретировать результат решения системной задачи в терминах проблемной области.</p> <p>Владеть: навыками математических методов оценивания параметров регрессионных моделей; методами оценки адекватности этих моделей.</p>
ПК-24	Способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций, и публичных обсуждений.	<p>Знать: математическую обработку результатов исследования; основы теории математического моделирования, необходимые для решения финансовых и экономических задач.</p> <p>Уметь: моделировать производственно - технологические задачи в профессиональной деятельности; интерпретировать результат решения системной задачи в терминах проблемной области.</p> <p>Владеть: навыками математических методов оценивания параметров регрессионных моделей; методами оценки адекватности этих моделей.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Математическое моделирование» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенной в рабочий учебный план направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основные понятия математического моделирования и экономико-математические модели

Раздел 2. Балансовые модели

Раздел 3.Элементы теории матричных игр

Раздел 4.Модели сетевого планирования и управления. Транспортная задача

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц-72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1.Контактная работа 45(18) часов, из них: лекции-12(4) часов, практических занятий-24(8)часов.

2.Самостоятельная работа 27(54) часов, в том числе подготовка к промежуточной аттестации – 5(5) часов.

Аттестация – зачет.

Б1.Б.4 Высокотехнологичные производства продуктов питания

1.Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области высокотехнологичных производств продуктов питания.

Задачами дисциплины являются:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению высокотехнологичных процессов производства продуктов питания;
- овладение способами решения нестандартных задач, связанных с разработкой и внедрением инновационных систем и высоких технологий производства продуктов питания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в научно-исследовательской, производственно-технологической, организационно-управленческой деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-5	Способностью создавать и поддерживать имидж предприятия	Знать: современные информационные, маркетинговые, рекламные PR и коммуникационные технологии; приемы и методы формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия. Уметь: применять маркетинговые, коммуникационные, информационные и PR методы и технологии формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия. Владеть: навыками применения современных информационных, маркетинговых, рекламных PR и коммуникационных технологий.
ПК-16	Способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современ-	Знать: основные этапы исследования, современные научные теоретические и практические подходы, приемы, принципы и методы проведения исследований. Уметь: эффективно применять современные научные принципы и методы исследования и использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов

	ными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	исследования. Владеть: навыками проведения исследований на основе современных научно-практических методов, а также разработки и выполнения исследовательских заданий.
ПК-17	Способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знать: сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные источники получения научно-технической информации в сфере питания. Уметь: находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности. Владеть: методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; навыками использования научно-технической информации в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности.
ПК-18	Владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Знать: фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания. Уметь: применять фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологических производств продуктов питания в сфере производственной и научно-исследовательской деятельности. Владеть: навыками использования фундаментальных научных знаний технологии производства продуктов питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Высокотехнологичные производства продуктов питания» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Высокотехнологичные производства продуктов питания

Тема 1.1 Высокотехнологичные производства продуктов питания: место и роль в системе массового питания

Тема 1.2 Использование нанотехнологий в производстве продуктов питания

Тема 1.3 Высокотехнологичные производства плодоовощных продуктов

Тема 1.4 Высокотехнологичные производства безалкогольных напитков

Тема 1.5 Высокотехнологичные производства зерномучных и кондитерских продуктов

Тема 1.6 Высокотехнологичные производства экструзионных продуктов

Тема 1.7 Высокотехнологичные производства молочных и жировых продуктов

Раздел 2. Системы менеджмента безопасности высокотехнологичных пищевых продуктов

Тема 2.1 Внедрение системы НАССР

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 57 (22) часов, из них: лекций – 12 (4), практических занятий – 36(12).

2. Самостоятельная работа 51 (86) час, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часов.

Аттестация – зачет.

Б1.Б.5 Микробиология и эпидемиология в области питания

1.Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – овладение фундаментальными основами в области микробиологии и эпидемиологии, знаниями современных методов микробиологического исследования и контроля качества пищевого сырья и готовых продуктов питания.

В задачи входят:

- изучить санитарно-эпидемиологические требования к содержанию предприятий общественного питания, условиям производства, хранения, реализации, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов,
- изучить меры профилактики пищевых инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов;
- приобрести навыки санитарно-эпидемиологической и микробиологической экспертизы в сфере общественного питания и на основе результатов принимать обоснованные решения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-2	Готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Знать: сущность микробиологического контроля качества сырья и продукции. Инновационные технологии производства продуктов питания. Уметь: использовать фундаментальные научные представления и знания в области микробиологии и эпидемиологии Владеть: современные методы исследования качества сырья и продукции питания.
ОК-3	Готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Знать: технологии контроля качества продукции; Уметь: внедрять информационные технологии для контроля качества продуктов питания. Применять современные методы исследования продукции питания. Владеть: принципы инновационного менеджмента. Методология управления качеством в сфере продукции питания.
ОПК-3	Способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать	Знать: характеристику пищевых заболеваний, их возбудителей, меры профилактики и предупреждения этих заболеваний в сфере общественного питания; санитарно-эпидемиологические требования к содержанию предприятий общественно-

	<p>предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разработать новые конкурентоспособные концепции</p>	<p>го питания, условиям производства, хранения, реализации, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; - основы микробиологического и санитарного контроля на предприятиях отрасли. Уметь: проводить микробиологический анализ пищевых продуктов; интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество продуктов по микробиологическим показателям в соответствии с требованиями СанПиН; Владеть: методами санитарно-микробиологической экспертизы в сфере общественного питания.</p>
--	---	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Микробиология и эпидемиология в области питания» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение Санитарно-показательные микроорганизмы. Современное учение о морфологии и физиологии микроорганизмов

Раздел 2. Микрофлора почвы, воды и воздуха. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды

Раздел 3. Микробиология мяса, мясных продуктов. Гельминтозы и их профилактика.

Раздел 4. Микробиология молока и молочных продуктов. Гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий

Раздел 5. Микрофлора пищевых продуктов. Возбудители пищевых токсикоинфекций и пищевых токсикозов

Раздел 6. Стерилизация, дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Гигиенические требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 55 (12) часов, из них: лекций – 12(2) часа; лабораторных занятий – 24(4) часа.

2. Самостоятельная работа 53(96) часов.

Аттестация – зачет.

Б1.Б.6 Современные методы исследования сырья и продукции питания

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области использования современных методов для исследования сырья и продукции питания.

Задачами дисциплины являются:

- изучение теоретических основ современных методов исследования сырья и продукции питания;
- освоение и использование современных методов исследования сырья и продукции питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-2	Готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.	<p>Знать: современные методы, используемые для исследования сырья и продукции питания.</p> <p>Уметь: руководить коллективом в сфере исследования сырья и продукции питания, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p> <p>Владеть: теоретическими знаниями и практическими навыками в области исследования качества сырья и продукции питания.</p>
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.	<p>Знать: организацию и управление научно-исследовательскими работами.</p> <p>Уметь: использовать практические навыки при организации и проведении исследования сырья и продукции питания.</p> <p>Владеть: навыками анализа результатов, полученных при исследовании сырья и продукции питания.</p>
ПК-22	Способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	<p>Знать: Задачи, решение которые необходимо при исследовании сырья и пищевых продуктов.</p> <p>Уметь: выбирать методы исследования сырья и продукции питания с учетом особенностей их состава и структуры.</p> <p>Владеть: навыками интерпретировать и представлять результаты исследования сырья и продуктов питания.</p>
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	<p>Знать: современные методы, отечественную и зарубежную аппаратуру и приборы, используемые для исследования сырья и продукции питания.</p> <p>Уметь: самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования сырья и продукции питания.</p> <p>Владеть: методиками исследования сырья и пищевой продукции с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные методы исследования сырья и продукции питания» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления

подготовки магистрантов 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Способы подготовки проб сырья и пищевой продукции для исследования

Раздел 2. Методы определения относительной плотности сырья и пищевой продукции

Раздел 3. Оптические методы исследования сырья и пищевой продукции

Раздел 4. Электрохимические методы исследования сырья и пищевой продукции

Раздел 5. Хроматографические методы исследования сырья и пищевой продукции

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 70(27) часов, из них: лабораторных работ - 54(18) часов.

2. Самостоятельная работа 74(117) часа, из них на подготовку к экзамену– 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

Б1.Б.7 Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины являются: ознакомить обучающихся с основными направлениями разработки и использования информационных ресурсов, информационных технологий, в том числе в среде Internet, программного обеспечения и аппаратных возможностей современных компьютеров и вычислительных систем для обеспечения решения задач в области общественного питания.

Задачами изучения дисциплины является:

- иметь ясное представление об использовании информационных технологий и отчетливо понимать тенденции их развития, социальные и психологические проблемы, возникающие при их применении;
- получить теоретические знания и практические навыки по использованию новых информационных технологий в научной деятельности и в сфере образования;
- приобрести навыки практического применения мультимедийных программных средств и основных прикладных программ.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-3	Способностью осваивать новые технологии ведения кадастров, систем автоматизированного проектирования в землеустройстве	Знать: базовые информационные процессы; методику создания, проектирования и сопровождения систем на базе информационных технологий. Уметь: вести самостоятельную исследовательскую работу в области новых информационно-коммуникационных технологий; иметь представление об областях применения информационных технологий и их перспективах в условиях перехода к информационному обществу. Владеть: навыками использования существующих программных продуктов

ПК-20	Способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	<p>Знать: структуру, модели, методы и средства базовых и прикладных информационных технологий; методику создания, проектирования и сопровождения систем на базе информационных технологий.</p> <p>Уметь: применять информационные технологии при решении функциональных задач в различных предметных областях, а также при разработке и проектировании информационных систем; вести самостоятельную исследовательскую работу в области новых информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>Владеть: навыками использования существующих программных продуктов; навыками в решении функциональных задач; навыками работы в локальных сетях и в сети Internet.</p>
-------	---	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции» входит в базовую часть обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Современные информационные технологии обеспечения качества продукции общественного питания

Раздел 2. Современные методы глубокого разделения и контроля качества сырья и готовой продукции

Раздел 3. Компьютерные технологии контроля качества готовой продукции

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 72/2, в том числе, по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45(18) часов, из них практические занятия – 36(12) часов.

2. Самостоятельная работа 27(54) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 5(5) часов.

Аттестация – зачет.

Б1.Б.8 Деловой иностранный язык

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области научного регистра: перевод лингвострановедческой, общелингвистической и специализированной литературы, беседы по специальности и на темы страноведческого характера, приобретение коммуникативной и профессиональной компетенций.

Задачи дисциплины:

- прочное усвоение произносительных навыков;
- усвоение лексического материала в пределах заданных разговорных тем;
- усвоение грамматического материала в пределах заданных тем;
- развитие навыков разговорной речи (монологической, диалогической);
- развитие навыков чтения;
- развитие навыков перевода с английского на русский и с русского на английский;
- развитие навыков аудирования;
- совершенствование ранее приобретенных умений и навыков иноязычного общения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	<p>Знать: иностранный язык для использования его в своей профессиональной деятельности с целью делового общения и карьерного роста персонала; основные значения изученных лексических единиц, обслуживающих ситуации иноязычного общения в социокультурной, деловой и профессиональной сферах деятельности, предусмотренной направлениями специальности;</p> <p>Уметь: использовать знание иностранных языков в межличностном общении, профессиональной работе;</p> <p>Владеть: разговорной речью и письмом в профессиональной области</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Деловой иностранный язык» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 Технологии продукции и организации общественного питания

4.Содержание дисциплины

- Тема 1. Restaurantbusiness
- Тема 2. Personal policy
- Тема 3. Menu problem
- Тема 4. Front-of-the-house
- Тема 5. Back-of-the-house
- Тема 6. Purchasing, receiving and storage
- Тема 7. The field of accounting
- Тема 8. Some aspects of beverage service
- Тема 9. Cateringbusiness

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 40 (17) часов, из них: практических занятий 24 (8) часов;
 2. Самостоятельная работа 68 (91) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 9(5) часа.
- Аттестация – экзамен.

**Б1.В.ОД.1 Современные проблемы науки в пищевых
и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса**

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: ознакомление магистрантов с современными представлениями об основных проблемах науки и техники в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса.

Задачами дисциплины являются:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств, для измерения основных параметров технологических процессов;
- применение полученных знаний и практических навыков в научно-исследовательской деятельности.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-3	Способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	<p>Знать: методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания, программно-целевые методы решения производственных и научных проблем, инновационные технологии производства продуктов питания</p> <p>Уметь: обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции</p> <p>Владеть: способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия</p>
ПК-18	Владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	<p>Знать: фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания</p> <p>Уметь: применять фундаментальные научные знания в области производства продукции питания в научно-исследовательской и производственной деятельности</p> <p>Владеть: фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания</p>

3 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса» относится к вариативной части обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4 Содержание дисциплины

- Модуль 1. Введение
- Модуль 2. Государственная политика в области здорового питания населения России
- Модуль 3. Взаимодействие элементов системы экология-пища - человек
- Модуль 4. Фундаментальные научные проблемы
- Модуль 5. Межотраслевые научные проблемы пищевых производств
- Модуль 6. Отраслевые научные проблемы пищевых производств
- Модуль 7. Основные направления фундаментальных и прикладных исследований в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК
- Модуль 8. Критически важные технологии как основа развития пищевых и перерабатывающих отраслей АПК
- Модуль 9. Информационное обеспечение пищевых производств и технологий

5 Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 57 (22) часов, из них: лекций – 24(8) часов, практических занятий – 24(8).
 2. Самостоятельная работа 87(122) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.
- Аттестация – зачет с оценкой.

Б1.В.ОД.2 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1.Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, направленных на совершенствование организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных форм собственности с целью проведения научных исследований и применения результатов исследований в организации производственной деятельности предприятий общественного питания.

Задачами дисциплины являются:

- углубленное изучение системы организации производства и обслуживания в предприятиях общественного питания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в научно- производственной деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня ос-	Результаты обучения

	воения компетенции)	
ОПК-3	Способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	<p>Знать: роль и сущность инновационного развития производства; направления политики предприятия в области качества, материальных и финансовых ресурсов, концепции конкурентоспособности предприятия, логистические процессы снабжения, хранения и движения запасов.</p> <p>Уметь: применять углубленные знания в области организации производства и обслуживания потребителей, прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей; разрабатывать эффективную стратегию и новые конкурентоспособные концепции предприятия питания; решать проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания; оценивать риски в области снабжения, хранения и движения продуктов.</p> <p>Владеть навыками: инновационными методами организации производства и обслуживания потребителей на предприятиях индустрии питания; создания концепции имиджа предприятия.</p>
ОПК-4	Способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	<p>Знать: документооборот на предприятиях индустрии питания; порядок разработки нормативной документации с использованием инновационных технологий; стандарты и нормы в области организации производства и обслуживания.</p> <p>Уметь: осуществлять планирование производственных цехов предприятия питания с учетом инноваций; пользоваться нормативной, технической и технологической документацией.</p> <p>Владеть: навыками разработки нормативной документации с учетом современных достижений в области технологии и техники; формирования бизнес-процессов, регламентов и стандартов.</p>
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.	<p>Знать: современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач; методологию освоения и организации новых технологических процессов в производстве продуктов питания.</p> <p>Уметь: самостоятельно использовать информационные и компьютерные технологии для решения производственных и научно-исследовательских задач; проводить экспериментальные исследования по оптимизации производственной деятельности и повышению эффективности системы обслуживания в различных предприятиях индустрии питания.</p> <p>Владеть: навыками использования глубоко специализированных профессиональных теоретических и практических знаний для проведения исследований; применения современных методов</p>

		интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач.
--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является обязательной дисциплиной вариативной части дисциплин, включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Совершенствование деятельности предприятий общественного питания на современном этапе

Раздел 2. Организация процесса товародвижения от поставщика до потребителя кулинарной продукции

Раздел 3. Оперативное планирование производства и нормативно-техническая документация общественного питания

Раздел 4. Инновации в организации производственной деятельности предприятий общественного питания

Раздел 5. Совершенствование процесса обслуживания на предприятиях питания

Раздел 6. Современные тенденции в организации питания и обслуживания в предприятиях общественного питания при туристических комплексах и гостиницах

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 63(24) часов, из них: лекций - 18(6) часов, практических занятий 36(12) часов;

2. Самостоятельная работа 45(84) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ОД.3 Компьютерные технологии в науке и образовании

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины являются: ознакомить обучающихся с основными направлениями разработки и использования информационных ресурсов, информационных технологий, в том числе в среде Internet, программного обеспечения и аппаратных возможностей современных компьютеров и вычислительных систем для обеспечения решения задач в области общественного питания.

Задачами изучения дисциплины является:

- иметь ясное представление об использовании информационных технологий и отчетливо понимать тенденции их развития, социальные и психологические проблемы, возникающие при их применении;
- получить теоретические знания и практические навыки по использованию новых информационных технологий в научной деятельности и в сфере образования;
- приобрести навыки практического применения мультимедийных программных средств и основных прикладных программ.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-3	Способностью осваивать новые технологии ведения кадастров, систем автоматизированного проектирования в землеустройстве	<p>Знать: базовые информационные процессы; методику создания, проектирования и сопровождения систем на базе информационных технологий.</p> <p>Уметь: вести самостоятельную исследовательскую работу в области новых информационно-коммуникационных технологий; иметь представление об областях применения информационных технологий и их перспективах в условиях перехода к информационному обществу.</p> <p>Владеть: навыками использования существующих программных продуктов</p>
ПК-17	Способностью использовать современные достижения науки и передовых информационных технологий в научно-исследовательских работах	<p>Знать: структуру, модели, методы и средства базовых и прикладных информационных технологий; методику создания, проектирования и сопровождения систем на базе информационных технологий.</p> <p>Уметь: применять информационные технологии при решении функциональных задач в различных предметных областях, а также при разработке и проектировании информационных систем; вести самостоятельную исследовательскую работу в области новых информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>Владеть: навыками использования существующих программных продуктов; навыками в решении функциональных задач; навыками работы в локальных сетях и в сети Internet.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Компьютерные технологии в науке и образовании» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

4. Содержание дисциплины

- Раздел 1 Информационные технологии
- Раздел 2. Слагаемые информационной технологии
- Раздел 3. Геоинформационные технологии
- Раздел 4 Системы компьютерной математики и технологии для инженерных расчетов
- Раздел 5. Системы автоматизированного проектирования и базы данных
- Раздел 6. Авторские и интегрированные информационные технологии
- Раздел 7. Вёрстка научной литературы и дизайн
- Раздел 8. Использование сетевых ресурсов

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 108/3, в том числе, по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45(18) часов, из них: лекции –18(6) часов, лабораторные занятия – 18(6) часов.

2. Самостоятельная работа 63(90) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 5(5) часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ОД.4 Научные основы технологии функциональных продуктов питания

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков создания пищевых продуктов, обладающих выраженным физиологическим эффектом, снижающих риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющих и улучшающих здоровье человека.

Задачи дисциплины:

- изучение научно-технической и патентной информации, отечественного и зарубежного опыта в сфере производства функциональных пищевых продуктов;
- приобретение теоретических знаний и практических навыков в области создания технологии продуктов питания функционального назначения, способствующих улучшению пищевого статуса населения;
- овладение способами решения нестандартных задач, связанных с разработкой и внедрением новых технологий функциональных пищевых продуктов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
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.	<p>Знать: основные этапы исследования, современные научные теоретические и практические подходы, приемы, принципы и методы проведения исследований.</p> <p>Уметь: эффективно применять современные научные принципы и методы исследования и использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследования.</p> <p>Владеть: навыками проведения исследований на основе современных научно-практических методов, а также разработки и выполнения исследовательских заданий.</p>
ПК-18	Владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных	<p>Знать: фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания.</p> <p>Уметь: применять фундаментальные научные знания в области производства продуктов питания в научно-исследовательской деятельности.</p> <p>Владеть: навыками использования фундаментальных научных знаний технологий произ-</p>

	задач в области производства продуктов питания.	водства продуктов питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач.
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.	Знать: теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование новых свойств и продвижение продуктов питания; методы статистической обработки данных, правила оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций. Уметь: анализировать результаты исследований; систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления научных отчетов, рефератов и публикаций. Владеть: методикой планирования и анализа эксперимента, методами и средствами внедрения экспериментальных результатов, навыками интерпретации полученных данных в форме научных отчетов, публикаций.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Научные основы технологии функциональных продуктов питания» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

- Раздел 1. Основные предпосылки появления функциональных продуктов
- Раздел 2. Физиологически функциональные ингредиенты
- Раздел 3. Научные основы создания функциональных продуктов
- Раздел 4. Функциональные пищевые продукты

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -216/6, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 115 (49) часов, из них: лекций – 30 (10) часов, лабораторных занятий – 60 (24) часов.

2. Самостоятельная работа 101 (167) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 32 (10) часа.

Аттестация – зачет, экзамен.

Б1.В.ОД.5 Технология продуктов питания лечебного назначения

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области производства продуктов питания лечебного назначения.

Задачами дисциплины являются:

- освоение теоретических знаний в области производства продуктов питания лечебного назначения и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства продукции высокого качества с использованием технических средств измерения основных пара-

- метров технологических процессов;
- формирование практических подходов по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования качества продукции лечебного назначения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
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	<p>Знать: методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания лечебного назначения, программно-целевые методы решения производственных и научных проблем</p> <p>Уметь: использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания при разработке продуктов питания лечебного назначения</p> <p>Владеть: современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач</p>
ПК-18	Владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	<p>Знать: фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания</p> <p>Уметь: применять фундаментальные научные знания в области производства продукции питания лечебного назначения в научно-исследовательской и производственной деятельности</p> <p>Владеть: фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания лечебного назначения</p>

3 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология продуктов питания лечебного назначения» является обязательной дисциплиной вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенной в учебный план подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4 Содержание дисциплины

- Модуль 1. Технология производства холодных блюд и закусок лечебного назначения
- Модуль 2. Технология производства супов лечебного назначения
- Модуль 3. Технология производства блюд из рыбы, мяса, птицы лечебного назначения

Модуль 4. Технология производства блюд из овощей, круп, яиц, творога лечебного назначения

Модуль 5. Технология производства напитков с лекарственными сборами и сладких блюд лечебного назначения

Модуль 6. Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий лечебного назначения

5 Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 80 (37) часов, из них: лабораторных занятий 54(18) часов.

2. Самостоятельная работа 64(107) часа, из них на выполнение курсовой работы – 10(10), на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

Б1.В.ОД.6 Технология продуктов питания специализированного назначения

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – освоение высокоэффективных новых технологий производства продуктов питания специализированного назначения, определенной биологической и энергетической ценностью.

Задачи дисциплины:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов при производстве продуктов питания специализированного назначения;
- овладение способами решения нестандартных задач связанных с разработкой и внедрением инновационных систем и технологий качественно новых продуктов питания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в научно-исследовательской, производственно-технологической, организационно-управленческой и маркетинговой деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-3	Готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Знать: основные термины, связанные с организацией питания и пищевыми технологиями. Основные направления развития организации питания и пищевых технологий. Уметь: самостоятельно понять проблемы организации питания и пищевые технологии в развитии. Самостоятельно провести сравнение различных концепций по конкретной проблеме питания и пищевым технологиям. Отметить практическую ценность отдельных видов организации питания и пищевых технологий.

		Владеть: приёмами самостоятельного поиска, систематизации и свободного изложения материала об организации питания и пищевых технологиях и методами их исследования. Навыками выражения и обоснования собственной позиции относительно современных форм организации питания и конкретных пищевых 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	Знать: принципы, приёмы и способы ведения исследований техники и технологии продукции питания специализированного назначения. Уметь: осуществлять поиск информации по фундаментальным разделам техники и технологии продукции питания специализированного назначения. Применять на практике основные методы фундаментальных исследований техники и технологии продукции питания специализированного назначения.. Обобщать данные исследований техники и технологии продукции питания специализированного назначения. Владеть: современными методами сбора, обработки и анализа данных, связанных с фундаментальными исследованиями техники и технологии продукции питания специализированного назначения. Специальной терминологией и лексикой, основными приёмами, правилами и методами фундаментальных исследований техники и технологии продукции питания специализированного назначения. Техникой оформления результатов исследований техники и технологии продукции питания специализированного назначения..
ДПК-1	Способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать её выработку в производственных условиях	Знать: основные нормативно-технические документы, регламентирующие ассортимент продукции питания специализированного назначения и технологии приготовления Уметь: выбирать ассортимент продукции питания специализированного назначения. Самостоятельно проводить сравнение рецептур продукции питания специализированного назначения, и технологий приготовления. Разрабатывать новый ассортимент

		продукции питания специализированного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях Владеть: навыками самостоятельной работы с рецептурами продукции питания специализированного назначения, и технологиями приготовления. Приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания специализированного назначения, и технологий его приготовления. Навыками разработки новых рецептов и организацией их выработки в производственных условиях.
--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология продуктов питания специализированного назначения» является обязательной дисциплиной вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенной в учебный план подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Факторы, определяющие здоровье человека

Раздел 2. Технология производства продуктов питания целевых групп

Раздел 3. Технологические разработки обогащённых продуктов для целевых групп населения

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа - 101(46) часов, из них: лабораторных работ - 72(24) часов;
2. Самостоятельная работа - 43(98) часа, из них: на выполнение курсовой работы – 10(10) часов; на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часов.

Аттестация – экзамен.

Б1.В.ДВ.1.1 Методы контроля качества пищевых продуктов

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся теоретических и практических знаний о свойствах пищевых продуктов как дисперсных систем, методах контроля качества пищевых продуктов.

Задачами дисциплины является изучение:

- физико-химических свойств пищевых продуктов как дисперсных систем;
- классификации измерительных методов контроля качества пищевых продуктов;
- основных метрологических характеристик методов контроля качества пищевых продуктов;
- методов отбора проб и пробоподготовки жидких и твердых продуктов для анализа их качества;
- теоретических основ методов исследования качества продуктов питания;
- принципов действия приборов, используемых для измерения показателей качества пищевых продуктов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
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	<p>Знать: теоретические и практические основы методов, применяемых для исследования качества продуктов питания.</p> <p>Уметь: использовать теоретические и практические знания для оценки и выбора методов контроля качества, обеспечивающих точность и достоверность результатов анализа.</p> <p>Владеть: навыками интерпретации результатов, полученных при исследовании качества продуктов питания.</p>
ПК-22	Способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	<p>Знать: методы, приборы и аппаратуру, используемые для контроля качества пищевых продуктов.</p> <p>Уметь: в составе коллектива ставить задачи исследования, оценивать и выбирать методы для контроля качества пищевых продуктов с учетом особенностей состава и структуры каждого конкретного продукта.</p> <p>Владеть: навыками интерпретировать и представлять результаты анализа качества пищевых продуктов.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Методы контроля качества пищевых продуктов» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули), включенных в учебный план подготовки магистрантов 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Пищевые продукты как дисперсные системы

Раздел 2. Классификация измерительных методов контроля качества продуктов питания

Раздел 3. Основные метрологические характеристики методов контроля качества пищевых продуктов. Статистическая обработка результатов анализа

Раздел 4. Методы отбора проб и пробоподготовки жидких и твердых пищевых объектов

Раздел 5. Оптические методы анализа

Раздел 6. Электрохимические методы анализа

Раздел 7. Хроматографические методы анализа

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 180/5, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 64(27) часов, из них: практических работ - 48(18) часов;
 2. Самостоятельная работа 116 (153) часа, из них на подготовку к экзамену– 27(4) часа.
- Аттестация – экзамен.

Б1.В.ДВ.1.2 Технология продуктов с заданной пищевой ценностью

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: освоение научно обоснованной методологии и комплексного подхода к разработке инновационных продуктов питания с заданным комплексом качественных и количественных показателей.

Задачами дисциплины являются:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов при производстве продуктов питания с заданной пищевой ценностью;
- овладение способами решения нестандартных задач, связанных с разработкой и внедрением инновационных технологий качественно новых продуктов питания;
- применение полученных знаний и практических навыков в научно-исследовательской и практической деятельности.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
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	<p>Знать: методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания с заданной пищевой ценностью, программно-целевые методы решения производственных и научных проблем, базис современных компьютерных технологий и математического моделирования</p> <p>Уметь: использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания при разработке продуктов питания с заданной пищевой ценностью</p> <p>Владеть: современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач</p>
ПК-22	Способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	<p>Знать: классификацию и методологию проведения научных исследований, основы организации научно-исследовательскими работами</p> <p>Уметь: выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p>

		Владеть: способностью в составе коллектива ставить задачи исследования
--	--	---

3 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология продуктов с заданной пищевой ценностью» является дисциплиной по выбору вариативной части обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4 Содержание дисциплины

- Модуль 1. Современное состояние и перспективы развития науки о питании
- Модуль 2. Пищевой рацион современного человека
- Модуль 3. Концепция здорового питания. Функциональные ингредиенты и продукты
- Модуль 4. Пищевые продукты для отдельных групп населения
- Модуль 5. Основные принципы обогащения пищевых продуктов нутриентами
- Модуль 6. Общие аспекты технологии обогащения пищевых продуктов нутриентами
- Модуль 7. Нутриенты для обогащения пищевых продуктов
- Модуль 8. Разработка технологии хлебобулочных изделий с заданной пищевой ценностью
- Модуль 9. Разработка технологии кондитерских изделий с заданной пищевой ценностью
- Модуль 10. Разработка технологии напитков с заданной пищевой ценностью
- Модуль 11. Разработка технологии мясных продуктов с заданной пищевой ценностью
- Модуль 12. Разработка технологии пищевых концентратов с заданной пищевой ценностью

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 180/5, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 64 (27) часов, из них: практических занятий 48(18) часов.
 2. Самостоятельная работа 116(153) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.
- Аттестация – экзамен.

Б1.В. ДВ.1.3 Основы интеллектуального труда

Адаптивная программа для лиц с ограниченными возможностями здоровья

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) теоретических знаний и практических навыков использования приемов и методов познавательной деятельности, необходимых для успешной адаптации в информационно-образовательной среде вуза и оказание практической помощи студентам в самостоятельной организации учебного труда в его различных формах.

Задачами дисциплины является:

- сформировать у студентов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) представление о принципах научной организации интеллектуального труда;
- раскрыть сущность понятия и содержание основных компонентов культуры интеллектуального (учебного) труда студента;
- выявить специфику основных познавательных практик, применительно к различным формам учебной работы в вузе;
- сформировать у студентов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) представление о современных технологиях работы с учебной информацией;
- освоить приемы эффективного представления результатов интеллектуального труда и навыки самопрезентации;

- сформировать у студентов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) знания и умения - использования приемов и методов учебно-познавательной деятельности, необходимы для успешной адаптации в информационно-образовательной среде вуза;
- оказать помощь студентам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в самостоятельной организации учебного труда в различных формах;
- помочь студентам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) определить жизненные планы, прояснить перспективу будущего, продвинуться в плане своего личного развития, самоопределения, самообразования.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-3	Готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	<p>Знать: особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий; основы методики самостоятельной работы; принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией; способы самоорганизации учебной деятельности.</p> <p>Уметь: составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников; ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты; рационально использовать время и физические силы в образовательной процессе с учетом ограничений здоровья; применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы; использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы</p> <p>Владеть: навыками составления плана работы, тезисов доклада (выступления), конспектов лекций, первоисточников; навыками постановки личных учебных целей и анализа полученных результатов; навыками рационального использования времени и физических сил в образовательной процессе с учетом ограничений здоровья; навыками применения приемов тайм-менеджмента в организации учебной работы; навыками использования приобретенных знаний и умений в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы</p>
ОПК-1	Готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для	<p>Знать: различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья; рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.д.)</p> <p>Уметь: работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе</p>

	решения задач профессиональной деятельности	электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья; выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументировано отстаивать свою позицию; представлять результаты своего интеллектуального труда. Владеть: навыками работы с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья; навыками выступлений с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументировано отстаивать свою позицию; навыками представления результатов своего интеллектуального труда.
--	---	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы интеллектуального труда» входит в вариативную часть дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в рабочий учебный план направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Культура интеллектуального труда

Раздел 2. Стратегия и техника эффективного обучения

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 180/5, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа - 64(27) часов, из них: практические занятия - 48(18) часов.

2. Самостоятельная работа – 116 (153) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации –27(4) часов.

Аттестация – экзамен.

Б1.В.ДВ.2.1 Физиология питания

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков организации рационального и специального питания, соответствующие физиологическим потребностям людей всех групп населения.

Задачи дисциплины:

- приобретение современных знаний в области анатомо-физиологических и биохимических основ пищеварения человека, регуляторных механизмов поддержания его гомеостаза;
- освоение принципиальных подходов к развитию технологий производства продуктов функционального, специального назначения и общественного питания с использованием наиболее важных сведений о питании современного человека;
- формирование физиологического мышления в отношении особой значимости пищевых продуктов для поддержания нормальной жизнедеятельности организма человека.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого	Результаты обучения
------------------	--	---------------------

	уровня освоения компетенции)	
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.	<p>Знать: основные этапы исследования, современные научные теоретические и практические подходы, приемы, принципы и методы проведения исследований.</p> <p>Уметь: эффективно применять современные научные принципы и методы исследования и использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследования.</p> <p>Владеть навыками: проведения исследований на основе современных научно-практических методов, а также разработки и выполнения исследовательских заданий.</p>
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.	<p>Знать: теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на разработку новых технологий, актуальные направления развития ассортимента продуктов питания.</p> <p>Уметь: планировать экспериментальные исследования, самостоятельно организовать и управлять научно-исследовательскими и научно-производственными работами, проводить эксперименты и анализировать их результаты.</p> <p>Владеть: навыками выбора эффективных методов исследования, необходимых для проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ; методикой обработки экспериментальных данных.</p>
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.	<p>Знать: теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование новых свойств и продвижение продуктов питания; методы статистической обработки данных, правила оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций.</p> <p>Уметь: анализировать результаты исследований; систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления научных отчетов, рефератов и публикаций.</p> <p>Владеть: методикой планирования и анализа эксперимента, методами и средствами внедрения экспериментальных результатов, навыками интерпретации полученных данных в форме научных отчетов, публикаций.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Физиология питания» является дисциплиной по выбору вариативной части дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в рабочий учебный план направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4.Содержание дисциплины

Раздел 1. Физиологические системы, связанные с питанием

Раздел 2. Алиментарные и не алиментарные факторы питания

Раздел 3. Физиологические основы различных видов питания

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 33 (14) часа, из них: практических занятий 24 (8) часов.

2. Самостоятельная работа 39 (58) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.2.2 Современные биотехнологии в пищевых производствах

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Современные биотехнологии в пищевых производствах» - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области пищевой биотехнологии, ознакомление с основными направлениями современной биотехнологии в пищевых производствах, новейшими технологиями получения биологически активных веществ, продуктов питания нетрадиционными методами.

Задачи дисциплины:

- изучение биотехнологических процессов наиболее значимых пищевых производств
- изучение явлений и процессов биологической природы в создании современных малоотходных и безотходных технологий пищевой промышленности в системе народного хозяйства;
- изучение основных понятий будущей профессиональной деятельности в области пищевой биотехнологии, раскрывающих ее сущность, объекты, виды и основные задачи;
- получение первичных навыков работы с различными источниками сырья, сбора, анализа и обобщения необходимых сведений и данных.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-16	Способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения на-	Знать: новые источники и способы получения пищевого сырья, биохимические основы отдельных пищевых производств; тестирование и специфику переработки сырья и препаратов, полученных из генетически модифицированных источников и путем биосинтеза Уметь: определять оптимальные условия ведения биотехнологических процессов в пищевой отрасли Владеть: навыками проведения отдельных стадий получения пищевых продуктов; определения кинетики процессов модификации свойств сырья и пищевых систем при применении ферментных препаратов

	учных и практических задач	
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	<p>Знать: современную технологию продуктов функционального питания на различной сырьевой основе различного назначения.</p> <p>Уметь: подбирать состав компонентов продукта с учетом современных тенденций повышения их качества и ассортимента.</p> <p>Владеть: навыками создания новых продуктов питания, сбалансированных по основным пищевым компонентам; использования справочной литературы и таблиц по химическому составу и содержанию основных пищевых субстанций, обладающих функциональной активностью.</p>
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	<p>Знать: научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь: находить применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья</p> <p>Владеть: навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные биотехнологии в пищевых производствах» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)» по выбору, включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4. Содержание дисциплины

1. Современное состояние пищевой биотехнологии в мире.
2. Сырьевые ресурсы биотехнологии.
3. Методы получения промышленных штаммов микроорганизмов.
4. Технология ферментных препаратов и их использование в пищевой промышленности.

5. Технология получения и использования дрожжевых культур в пищевой промышленности.
6. Биотехнологические процессы получения пищевых кислот.
7. Получение пищевых веществ методами биотехнологии. Перспективы получения пищевого

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 33(14) часов, из них: практических занятий – 24(8) часов.
 2. Самостоятельная работа 39(58) часов.
- Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.2.3 Коммуникативный практикум

Адаптивная программа для лиц с ограниченными возможностями здоровья

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) теоретических знаний и практических навыков эффективного поведения в процессе общения.

Задачами дисциплины является:

- подготовка обучающихся к толерантному восприятию и правильной оценке людей, включая их индивидуальные психологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; вступать в эффективные межличностные и деловые коммуникации;
- научить ориентироваться в незнакомых ситуациях учебной и внеучебной деятельности в вузе, действовать с учетом данных условий;
- изучение особенности поведения личности в конфликтной ситуации, освоить технологию переговорного процесса в режимах принципиальной позиции, компромисса, сотрудничества;
- изучение теоретических основ, структуры и содержания процесса деловой коммуникации; методов и способов эффективного общения, проявляющихся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-3	Готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	<p>Знать: приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации</p> <p>Уметь: ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом</p> <p>Владеть: навыками ориентации в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, оценки сложившейся ситуации, действий с ее учетом</p>

ОПК-1	Готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	<p>Знать: теоретические основы, структуру и содержание деловой коммуникации; методы и способы эффективного общения, проявляющегося в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению</p> <p>Уметь: выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;</p> <p>Владеть: навыками выбора стиля, средств, приемов общения</p>
-------	---	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Коммуникативный практикум» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в рабочий учебный план направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4. Содержание разделов дисциплины

- Раздел 1. Социально-психологические особенности общения
- Раздел 2. Психология конфликта
- Раздел 3. Психологический климат коллектива

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 33(14) часов, из них: практические занятия - 24(8) часов;
 2. Самостоятельная работа – 39(58) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часов.
- Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.3.1 Технология продуктов питания профилактического назначения

1.Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – освоение высокоэффективных новых технологий производства продуктов питания профилактического назначения, оптимальных с точки зрения сохранения биологически активных веществ для человека.

Задачи дисциплины:

- освоение методов определения суточных энергетических затрат организма;
- определения пищевой и биологической ценности продуктов профилактического назначения;
- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов при производстве продуктов питания профилактического назначения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-3	Готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Знать: основные термины, связанные с организацией питания и пищевыми технологиями. Основные направления развития организации питания и пищевых технологий.

		<p>Уметь: самостоятельно понять проблемы организации питания и пищевые технологии в развитии. Самостоятельно провести сравнение различных концепций по конкретной проблеме питания и пищевым технологиям. Отметить практическую ценность отдельных видов организации питания и пищевых технологий.</p> <p>Владеть: приёмами самостоятельного поиска, систематизации и свободного изложения материала об организации питания и пищевых технологиях и методами их исследования. Навыками выражения и обоснования собственной позиции относительно современных форм организации питания и конкретных пищевых технологий.</p>
ПК-18	Владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	<p>Знать: принципы, приёмы и способы ведения исследований техники и технологии продукции питания профилактического назначения.</p> <p>Уметь: осуществлять поиск информации по фундаментальным разделам техники и технологии продукции питания профилактического назначения. Применять на практике основные методы фундаментальных исследований техники и технологии продукции питания профилактического назначения. Обобщать данные исследований техники и технологии продукции питания профилактического назначения.</p> <p>Владеть: современными методами сбора, обработки и анализа данных, связанных с фундаментальными исследованиями техники и технологии продукции питания профилактического назначения. Специальной терминологией и лексикой, основными приёмами, правилами и методами фундаментальных исследований техники и технологии продукции питания профилактического назначения. Техникой оформления результатов исследований техники и технологии продукции питания профилактического назначения.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология продуктов профилактического назначения» является дисциплиной по выбору вариативной части дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)»

включённых в учебный план направления подготовки магистров 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание разделов дисциплины

- Раздел 1. Физиологические основы составления рационов питания для различных групп
- Раздел 2. Технология производства продуктов питания для шахтёров угольных шахт
- Раздел 3. Технология производства продуктов питания для рабочих горячих цехов
- Раздел 4. Технология производства продуктов питания для населения, проживающего на территориях с повышенным уровнем радиационного воздействия
- Раздел 5. Профилактическое питание людей, работающих во вредных условиях труда
- Раздел 6. Значение питания в профилактике различных заболеваний

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа - 63(24) часов, из них: лабораторных работ - 54(18) часов;
2. Самостоятельная работа - 81(120) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.

Аттестация – зачёт с оценкой

Б1.В.ДВ.3. 2 Безопасность и гигиена питания

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области оценки пищевых продуктов с точки зрения их безопасности для здоровья человека, владения принципами рационального питания и гигиеническими аспектами питания.

Задачами дисциплины является изучения:

- современного состояния и перспектив развития науки о питании;
- химического состава, строения, пищевой и биологической ценности основных компонентов пищи, влияния их на жизнедеятельность организма;
- пищевого рациона современного человека, рекомендуемых норм потребления пищевых веществ, энергии и продуктов питания;
- классификации токсичных компонентов продуктов питания;
- токсигенности пищевых продуктов, обусловленной жизнедеятельностью микроорганизмов; ксенобиотиками окружающей среды; токсинами естественного происхождения; канцерогенами и мутагенами, образующимися при хранении и переработке продуктов питания;
- возможных путей попадания токсичных соединений в пищевые продукты; механизмов токсигенного, канцерогенного и других неблагоприятных воздействий отдельных токсикантов на организм человека.
- санитарно-гигиенических требований к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции;
- формирование навыков работы с нормативной документацией, регламентирующей содержание токсичных соединений и микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов;
- формирование навыков проведения контроля за безопасностью пищевых продуктов и оформления результатов испытаний.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы	Результаты обучения
------------------	---	---------------------

	(компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	
ОК-3	Готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Знать: основные требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. Уметь: самостоятельно решать вопросы по обеспечению безопасности пищевых продуктов. Владеть: навыками самостоятельного поиска, систематизации и свободного изложения материала по безопасности и гигиене питания пищевых продуктов.
ПК-18	Владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Знать: основные принципы формирования и управления качеством пищевых продуктов; уровни контроля качества пищевых продуктов. Уметь: осуществлять поиск и анализ информации о гигиенических требованиях к производству, реализации и качеству пищевых продуктов. Владеть: навыками санитарно-гигиенической оценки качества производимых пищевых продуктов.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Безопасность и гигиена питания» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 «Технология продуктов и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Теоретические и практические аспекты науки о питании

Раздел 2. Безопасность пищевых продуктов

Раздел 3. Санитарно-гигиенические требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 63(24) часа, из них: лабораторных занятий 54(18) часов;
2. Самостоятельная работа 81 (120) часа, из них на подготовку к зачету – 5(5) часа.

Аттестация – зачет с оценкой.

Б1.В.ДВ.4 Современные аспекты производства продуктов детского питания

1.Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области современных и перспективных технологий производства продуктов детского питания.

Задачи дисциплины:

- освоение теоретических знаний и приобретение практических навыков по производству продуктов детского питания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в организационно-управленческой деятельности в предприятиях по производству продуктов детского

- го питания;
- овладение современными и перспективными технологиями и технологическими процессами производства продуктов детского питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-17	Способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности	<p>Знать: методологию освоения современных технологических процессов в производстве продуктов детского питания</p> <p>Уметь: проводить анализ качества продукции при разработке новых технологий производства продуктов детского питания; применять современные методы исследований продукции детского питания</p> <p>Владеть навыками: инновационными методами управления и контроля производства продукции питания детского назначения; современными методами исследований качества сырья и готовой продукции детского питания</p>
ПК-21	Способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	<p>Знать: модели оптимизации технологических процессов и параметров производства продуктов детского питания; модели осуществления контроля качества продукции детского питания</p> <p>Уметь: создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов детского питания</p> <p>Владеть навыками: программного моделирования технологических процессов производства продуктов детского питания, методами оценки оптимизации технологических процессов.</p>
ДПК-1	Способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	<p>Знать: современные и перспективные технологии производства продуктов детского питания; общие процессы, лежащие в их основе, сущность, теоретические основы, обоснование режимов и использование этих процессов в технологии производства продуктов детского питания.</p> <p>Уметь: анализировать существующие технологии производства продуктов детского питания; разрабатывать новый ассортимент продукции детского питания; организовать ее выработку в производственных условиях; выявлять научные проблемы, решение которых позволит улучшить технологии производства продуктов детского питания, использовать современные методы исследования.</p> <p>Владеть навыками: современными методами оценки технологических свойств полуфабрикатов</p>

		и готовой продукции питания детского назначения, информационными технологиями в процессе исследования свойств продуктов детского питания; управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции детского питания с лечебно – профилактическим эффектом.
--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные аспекты производства продуктов детского питания» является дисциплиной по выбору вариативной части дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание разделов дисциплины

- Раздел 1. Современное состояние и перспективы развития продуктов детского питания
- Раздел 2. Специализированное питание новорожденных и детей младшего возраста
- Раздел 3. Технология адаптированных молочных смесей-заменителей женского молока
- Раздел 4. Технология производства продуктов детского питания для различных возрастных групп
- Раздел 5. Производство продуктов полифункционального назначения
- Раздел 6. Полифункциональные добавки для производства продуктов детского питания
- Раздел 7. Способы повышения бифидогенности продуктов детского питания
- Раздел 8. Технохимический и микробиологический контроль производства продуктов детского питания

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 63(24) часов, из них: лекций - 18(6) часов, лабораторных занятий - 36(12) часов;
2. Самостоятельная работа 45(84) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.4 Методология проектирования рецептур и разработки технологии пищевых продуктов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – фундаментальная подготовка магистрантов в области проектирования многокомпонентных рецептур и разработки технологии безопасных продуктов питания.

Задачи дисциплины:

- получение знаний о методологических принципах проектирования многокомпонентных рецептур;
- овладение приемами моделирования потребительских характеристик продуктов питания, прогнозирования их качества и функционально-технологических свойств;
- применение полученных знаний и практических навыков для решения задачи обеспечения оптимального соотношения рецептурных ингредиентов при разработке новых

видов продукции питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-17	Способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	<p>Знать: основные современные научные подходы, приёмы, принципы и методы, используемые в научно-исследовательской деятельности. Методы статистической обработки информации.</p> <p>Уметь: проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов. Получать, систематизировать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.</p> <p>Владеть: персональным компьютером как средством управления информацией. Навыками эффективно применять современные научные принципы и методы исследования и использовать информационные технологии при анализе и оценке результатов исследования. Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию.</p>
ПК-21	Способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	<p>Знать: приёмы и способы обработки полученных данных результатов с использованием стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Уметь: с помощью средств математического моделирования получать, систематизировать, обрабатывать новые научные результаты, улучшать качество продукции и услуг</p> <p>Владеть: методами и средствами обработки полученных экспериментальных данных в области технологии продуктов питания с помощью математических моделей</p>
ДПК-1	Способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать её выработку в производственных условиях	<p>Знать: основные нормативно - технические документы, регламентирующие ассортимент продукции питания и технологии приготовления</p> <p>Уметь: разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку</p>

		ку в производственных условиях Владеть: навыками разработки новых рецептур и организацией их выработки в производственных условиях.
--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Методология проектирования рецептур и разработки технологии пищевых продуктов» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Методология проектирования рецептур пищевых продуктов

Раздел 2. Разработка рецептур и технологии продуктов питания

Раздел 3. Сертификация новых видов пищевых продуктов

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа - 63(24) часов, из них: лекций -18(6) часов; лабораторных работ - 36(12) часов;

2. Самостоятельная работа - 45(84) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.

Аттестация – зачёт.

ФТД.1 Современные системы и концепции питания

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – овладение необходимой совокупностью знаний, умений и навыков, дающей возможности компетентного использования, в условиях ресторанной категории предприятий общественного питания, общепризнанных принципов рациональной организации лечебно-профилактического и диетического питания основных профессиональных и половозрастных групп населения, для обеспечения высокого уровня конкурентоспособности данной категории предприятий и соответствующей эффективности их работы.

Задачи дисциплины:

- изучение основных теоретических положений ряда теорий и концепций питания, которые, так или иначе, могут быть использованы в деятельности предприятий питания;
- формирование знания по конструированию ассортиментной политики, линейки дополнительных услуг, основанных на использовании интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;
- обоснование возможности построения собственного дела в индустрии быстрого питания, основанного на использовании интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;
- формирование умения этичного использования интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;
- формирование навыка и принципов культурного и этического использования интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания в индустрии быстрого питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-17	Способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	<p>Знать: Основные современные научные подходы, приёмы, принципы и методы, используемые в научно-исследовательской деятельности.</p> <p>Уметь: Выбирать наиболее эффективные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации.</p> <p>Владеть: Персональным компьютером как средством управления информацией. Навыками эффективно применять современные научные принципы и методы исследования и использовать информационные технологии при анализе и оценке результатов исследования. Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию.</p>
ДПК-1	Способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать её выработку в производственных условиях	<p>Знать: Основные нормативно - технические документы, регламентирующие ассортимент продукции питания и технологии приготовления</p> <p>Уметь: Разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях</p> <p>Владеть: Навыками разработки новых рецептур и организацией их выработки в производственных условиях.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные системы и концепции питания» входит в Блок «Факультативы» учебного плана направления подготовки магистров 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4 Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы современных систем и концепций питания. Античная теория питания

Раздел 2. Теории сбалансированного и адекватного питания

Раздел 3. Концепции рационального, оптимального и функционального питания

Раздел 4. Основные положения концепции вегетарианства

Раздел 5. Основные положения системы раздельного питания

Раздел 6. Основные положения концепций безуглеводного белкового питания

Раздел 7. Основные положения концепции дифференцированного питания

Раздел 8. Аюрведа – система питания, укрепляющая здоровье

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -36/1, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа - 33(14) часов, из них: лекций - 12(4); практических занятий - 12(4) часов;

2. Самостоятельная работа – 3 (22) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 3(5) часа.

Аттестация – зачёт

ФТД.2 Технология продуктов геродиетического питания

1.Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – освоение высокоэффективных новых технологий производства продуктов питания геродиетического назначения, определенной биологической и энергетической ценностью.

Задачи дисциплины:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов при производстве продуктов питания геродиетического назначения;
- овладение способами решения нестандартных задач связанных с разработкой и внедрением инновационных систем и технологий качественно новых продуктов питания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в научно-исследовательской, производственно-технологической, организационно-управленческой и маркетинговой деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-17	Способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знать: Основные современные научные подходы, приёмы, принципы и методы, используемые в научно-исследовательской деятельности при исследовании качества и безопасности пищевых продуктов геродиетического назначения. Уметь: Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов пищевых продуктов геродиетического назначения. Владеть: Навыками эффективно применять современные научные принципы и методы исследования и использовать информационные технологии при анализе и оценке результатов исследования пищевых продуктов геродиетического назначения.
ДПК-1	Способностью разрабатывать новый ассортимент продукции	Знать: Основные нормативно-технические документы, регламентирующие

	питания различного назначения, организовать её выработку в производственных условиях	<p>ассортимент продукции питания геродиетического назначения и технологии приготовления</p> <p>Уметь: Выбирать ассортимент продукции питания геродиетического назначения. Самостоятельно проводить сравнение рецептур продукции питания геродиетического назначения, и технологий приготовления. Разрабатывать новый ассортимент продукции питания геродиетического назначения, организовать её выработку в производственных условиях</p> <p>Владеть: Навыками самостоятельной работы с рецептурами продукции питания геродиетического назначения, и технологиями приготовления. Приёмами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания геродиетического назначения, и технологий его приготовления. Навыками разработки новых рецептур и организацией их выработки в производственных условиях.</p>
--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология продуктов геродиетического питания» входит в Блок «Факультативы» учебного плана направления подготовки магистров 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Предпосылки создания продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста

Раздел 2. Объекты исследований и методы анализа качества и безопасности пищевых продуктов

Раздел 3. Теоретические предпосылки компьютерного проектирования продуктов для питания людей пожилого и преклонного возраста

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -36/1, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа - 27(12) часов, из них: лекций - 9(2) часов; практических занятий - 9(4) часов;

2. Самостоятельная работа - 9(24) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.

Аттестация – зачёт.

Б2.П.1 Производственная практика (научно-исследовательская работа)

Цель научно-исследовательской работы – повышение качества подготовки выпускников магистратуры через освоение обучающимися основ профессионально-творческой деятельности, методов, приемов и навыков выполнения научно-исследовательских работ, развитие способностей к научному и техническому творчеству.

Основными задачами научно-исследовательской работы являются:

- формирование у обучающихся навыков научно-исследовательской работы в профессиональной области и на их основе углубленное и творческое освоение учебного материала основной образовательной программы по направлению подготовки;
- освоение методологии и методов научной деятельности, формирование системы профессиональных знаний о специфике научного знания, критериях научности и научных методах познания;
- формирование навыков реферирования, обзора и анализа научных источников, обобщения и критической оценки результатов научно-теоретических и эмпирических исследований;
- формирование навыков планирования теоретических и экспериментальных исследований;
- формирование навыков практической реализации теоретических и экспериментальных исследований, на основе приобретаемых в учебном процессе знаний, умений, навыков и опыта деятельности;
- формирование навыков качественного и количественного анализа результатов исследований, их обобщения и критической оценки в свете существующих теоретических подходов и современных эмпирических исследований;
- формирование навыков оформления и представления результатов научной работы в устной (доклады, сообщения, выступления) и письменной (аннотации научных работ, рефераты, научно-исследовательские аналитические обзоры, отчеты по творческим и научно-исследовательским работам, статьи, выпускная квалификационная работа) форме;
- приобретение опыта работы в научных коллективах и ознакомление с методами организации научной работы;
- непосредственное участие в решении научных и научно-практических задач в соответствии с основными направлениями научно-исследовательской деятельности кафедры.

2. Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-16	Способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для про-	Знать: теоретические и практические основы методов, применяемых для исследования качества продуктов питания Уметь: использовать теоретические и практические знания для оценки и выбора мето-

	ведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	дов контроля качества, обеспечивающих точность и достоверность результатов анализа Владеть: навыками интерпретации результатов, полученных при исследовании качества продуктов питания
ПК-17	Способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знать: сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные источники получения научно-технической информации в сфере питания Уметь: находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности Владеть: методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; навыками использования научно-технической информации в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности
ПК-18	Владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Знать: фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания Уметь: применять фундаментальные научные знания в области производства продуктов питания в научно-исследовательской деятельности Владеть: навыками использования фундаментальных научных знаний технологий производства продуктов питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач
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	Знать: современные методы, используемые при исследовании сырья и продукции питания Уметь: использовать практические навыки при организации и проведении исследования сырья и продукции питания Владеть: навыками анализа результатов, полученных при исследовании сырья и продукции питания
ПК-22	Способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Знать: методы, приборы и аппаратуру, используемые для контроля качества пищевых продуктов Уметь: в составе коллектива ставить задачи исследования, оценивать и выбирать методы для контроля качества пищевых продуктов с учетом особенностей состава и структуры каждого конкретного продукта

		Владеть: навыками интерпретировать и представлять результаты анализа качества пищевых продуктов
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	Знать: современные методы, отечественную и зарубежную аппаратуру и приборы, используемые для исследования сырья и продукции питания Уметь: самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования сырья и продукции питания Владеть: методиками исследования сырья и пищевой продукции с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов
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	Знать: теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование новых свойств и продвижение продуктов питания; методы статистической обработки данных, правила оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций Уметь: анализировать результаты исследований; систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления научных отчетов, рефератов и публикаций Владеть: методикой планирования и анализа эксперимента, методами и средствами внедрения экспериментальных результатов, навыками интерпретации полученных данных в форме научных отчетов, публикаций

3. Место практики в структуре ОПОП

Научно-исследовательская работа входит в Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

№ п/п	Этапы практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов
1	Подготовительный	Установочная лекция
		Сбор научно-технической литературы и патентной информации по теме исследования
		Обоснование актуальности темы исследования
		Определение цели и задач исследования
		Систематизация и анализ собранного материала для написания отчета.

2	Производственный	Выбор объектов и методов исследования
		Составление схемы проведения исследования
		Инструктаж по технике безопасности и эксплуатации технологического и лабораторного оборудования
		Организация и выполнение серии отработок методик для проведения экспериментальных научных исследований
		Систематизация и анализ собранного материала для написания отчета.
3	Аналитический	Выполнение экспериментальной части работы
		Обработка и анализ полученных экспериментальных данных с использованием методов математической статистики
		Подготовка научных материалов к опубликованию
		Систематизация и анализ собранного материала для написания отчета.
4	Заключительный	Анализ и обобщение теоретических материалов и результатов исследования. Оформление разделов диссертации.
		Формулирование выводов, научной новизны и практической значимости работы.
		Систематизация и анализ собранного материала для написания отчета.

5.Общая трудоемкость: недель/часов/зачетных единиц – 22/1188/33, в том числе:

1. Контактная работа 528 часов.
 2. Самостоятельная работа 660 часов.
- Аттестация – зачет.

Б2.П.2 Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая))

1.Цели и задачи практики

Целью практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является получение теоретических знаний и практических навыков в области современных методов определения токсичных элементов и хлорорганических пестицидов, которые при антропогенном рассеивании загрязняют окружающую среду и пищевую продукцию растительного происхождения.

Целью технологической практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение ими практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Основными задачами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является формирование знаний и практических навыков определения в растительном сырье и пищевой продукции:

- токсичных элементов
- пестицидов

Основными задачами технологической практики являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний в области разработки новых технологических процессов, проведения самостоятельных научно- исследовательских работ;
- освоение в практических условиях принципов организации и управления производством, анализа экономических показателей производства, повышения конкурентоспособности выпускаемой продукции;
- подготовка обучающихся к использованию практических навыков в организации и управлении научно- исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов.

2. Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-3	Способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	<p>Знать: роль и сущность инновационного развития производства; направления политики предприятия в области качества, материальных и финансовых ресурсов, концепции конкурентоспособности предприятия, логистические процессы снабжения, хранения и движения запасов</p> <p>Уметь: применять углубленные знания в области организации производства и обслуживания потребителей, прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей; разрабатывать эффективную стратегию и новые конкурентоспособные концепции предприятия питания; решать проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания; оценивать риски в области снабжения, хранения и движения продуктов</p> <p>Владеть: инновационными методами организации производства и обслуживания потребителей на предприятиях индустрии питания</p>
ОПК-4	Способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	<p>Знать: документооборот на предприятиях индустрии питания; порядок разработки нормативной документации с использованием инновационных технологий; стандарты и нормы в области организации производства и обслуживания</p> <p>Уметь: осуществлять планирование работы производственных цехов предприятия питания с учетом инноваций; пользоваться нормативной, технической и технологической документацией</p> <p>Владеть: навыками разработки нормативной документации с учетом современных достижений в области технологии и техники</p>
ПК-16	Способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения	<p>Знать: современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач</p> <p>Уметь: применять современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практи-</p>

	исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	ческих задач Владеть: навыками применения современных методов интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач
ПК-17	Способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знать: новейшие достижения техники и технологии в производстве продуктов питания Уметь: применять знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности Владеть: навыками использования знаний новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности

3. Место практики в структуре ОПОП

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) входит в Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4.1. Содержание практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

№ п/п	Этапы практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов
1.	Подготовительный	Установочная лекция
		Инструктаж по технике безопасности
2.	Практический	Проведение исследований по определению в сырье и пищевых продуктах токсичных минеральных веществ экзогенной природы и пестицидов. Выполнение индивидуального задания.
3.	Аналитический	Комплексный анализ полученных данных.
4.	Заключительный	Интерпретация полученных результатов. Подготовка отчета по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

4.2. Содержание технологической практики

№ п/п	Этапы практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов
1.	Подготовительный	Установочная лекция
		Инструктаж по технике безопасности
		Ознакомление с предприятием, правилами внутреннего трудового распорядка.
2.	Производственный	Сбор информации и приобретение практических навыков в соответствии с заданием. Выполнение индивидуального задания.

3.	Аналитический	Обработка и систематизация собранного материала. Выработка рекомендаций по совершенствованию работы предприятия
4.	Заключительный	Интерпретация полученных результатов. Подготовка отчета по технологической практике

5. Общая трудоемкость:

5.1. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: недель/часов/ зачетных единиц – 4/216/6, в том числе:

- контактная работа 96 часов
 - самостоятельная работа 120 часов.
- Аттестация – зачет с оценкой.

5.2. Технологическая практика: недель/ часов/ зачетных единиц – 4/216/6, в том числе:

- контактная работа 96 часов
 - самостоятельная работа 120 часов.
- Аттестация – зачет с оценкой.

Б2.П.3 Преддипломная практика

1.Цели и задачи практики

Цель преддипломной практики - расширение и закрепление профессиональных знаний, полученных магистрантами в процессе обучения; обобщение информации для написания магистерской диссертации.

Задачами практики являются:

- разработка технологии продукции питания по теме исследования;
- определение химического состава разработанной продукции;
- определение показателей безопасности и сроков хранения разработанной продукции.

2. Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
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	Знать: современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач Уметь: применять современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач Владеть: навыками применения современных методов интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач
ПК-22	Способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и пред-	Знать: методы экспериментальной работы, интерпретации и представления результатов научных исследований Уметь: в составе коллектива ставить за-

	ставлять результаты научных исследований	дачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований Владеть: навыками в составе коллектива постановки задач исследования, выбора методов экспериментальной работы, интерпретации и представления результатов научных исследований
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	Знать: современные методы исследования и принципы работы современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов Уметь: 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 Владеть: навыками самостоятельного выполнения лабораторных и производственных исследований 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-24	Способность 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	Знать: принципы систематизации и обобщения результатов исследований Уметь: систематизировать и обобщать результаты исследований и представлять их в виде научных публикаций Владеть: навыками публикации результатов научных исследований в специальных журналах, выступления на научных конференциях

3. Место практики в структуре ОПОП

Преддипломная практика входит в Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4.Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов
1.	Подготовительный	Установочная лекция
		Инструктаж по технике безопасности
2.	Производственный	Разработка технологии продукции питания по теме исследования. Определение химического состава разработанной продукции. Определение показателей безопасности и сроков хранения разработанной продукции.
3.	Аналитический	Комплексный анализ полученных данных.
4.	Заключительный	Интерпретация полученных результатов. Подготовка отчета по преддипломной практике.

5. Общая трудоемкость: - недель/часов/ зачетных единиц – 4/216/6, в том числе:
- контактная работа 96 часов
- самостоятельная работа 120 часов.
Аттестация – зачет с оценкой.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кабардино-Балкарский государственный
аграрный университет имени В.М. Кокова»



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

Направление подготовки – 19.04.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»
Квалификация – магистр
Программа подготовки – академическая магистратура

Нальчик-2016

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Программа Государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ред. От 03.07.2016г.) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вст. в силу с 01.09.2016г.);
- Приказ Минобрнауки России от 19.12.2013 г. № 1367 (ред. от 15.01.2015 г.) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 г. №636 (ред. от 28.04.2016г.) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 09. 02.2016 г. №86, от 28.04.2016 г. №502);
- Уставом ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ (утвержден приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 27 апреля 2015г. №50-у);
- Положением о Государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ;
- Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки – 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «20» ноября 2014 г. №1482 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ «11» декабря 2014 № 35142) предусмотрена государственная итоговая аттестация выпускников в виде защиты выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

Программа содержит требования к результатам освоения образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», а также методическое и информационное обеспечение.

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) проводится государственными экзаменационными комиссиями (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

ГИА представляет собой комплексное итоговое испытание, устанавливающее соответствие подготовленности выпускников требованиям ФГОС ВО.

Целями государственной итоговой аттестации являются:

- определение уровня подготовки выпускника, претендующего на получение соответствующего уровня высшего образования, и соответствия его подготовки требованиям ФГОС ВО по конкретному направлению подготовки;
- принятие решения о присвоении соответствующей квалификации и выдаче выпускнику документа о высшем образовании и о квалификации, образца утвержденного Министерством образования и науки РФ;

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

В соответствии с ФГОС ВО ГИА представляет Блок 3 образовательного стандарта по направлению подготовки магистров 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Время проведения ГИА определен календарным учебным графиком и осуществляется по завершении 4 семестра очной (5 семестра заочной) формы обучения.

Программа ГИА, включая требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ, утвержденные организацией, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций. Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

1.2 Область профессиональной деятельности выпускников, включает:

- обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания;
- проектирование и реконструкцию предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов;
- научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

1.3 Объекты профессиональной деятельности выпускников:

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

1.4 Виды профессиональной деятельности выпускников и соответствующие им задачи

1.4.1 Виды профессиональной деятельности выпускников:

Основной образовательной программой по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» предусматривается подготовка выпускников к научно-исследовательскому виду профессиональной деятельности.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится магистрант, определяются Кабардино-Балкарским государственным аграрным университетом имени В.М. Кокова совместно с обучающимися, научно-педагогическими работниками высшего учебного заведения и объединениями работодателей.

1.4.2 Задачи профессиональной деятельности выпускников

Выпускник, освоивший программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», в соответствии с видами профессиональной деятельности, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

научно-исследовательская деятельность

- разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;
- разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;
- разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;
- разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания.

2 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ ФОРМИРУЕМЫХ У ОБУЧАЮЩИХСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПОДГОТОВКИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы способствует овладению компетенциями, закрепленными за государственной итоговой аттестацией, т.е. их способность применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В соответствии с рабочим учебным планом по направлению подготовки 19.04.04

«Технология продукции и организация общественного питания» обучающиеся должны овладеть по результатам освоения основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональными компетенциями:

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;

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

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

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

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

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

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;

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.

3 ФОРМА И ОБЪЕМ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация выпускника по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» состоит из обязательного аттестационного испытания в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее ВКР).

Общая трудоемкость подготовки к защите и процедура защиты составляет 9 з.е. (324 часа).

4 ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

4.1 Структура выпускной квалификационной работы и требования к ее содержанию

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку к защите и процедуру защиты выпускной квалификационной работы магистранта, а также предполагает готовность выпускников в ходе защиты магистерской диссертации отвечать на дополнительные вопросы, касающиеся освоения компетенций ФГОС ВО, закрепленных за государственной итоговой аттестацией.

Выпускная квалификационная работа магистранта предполагает самостоятельное выполнение работы, содержащей теоретическое обоснование и (или) экспериментальные исследования, направленные на решение профессиональных задач по соответствующему направлению подготовки.

Подготовка выпускной квалификационной работы проводится обучающимся на протяжении всего периода обучения, является проверкой качества полученных студентом теоретических знаний, практических умений и навыков, сформированных профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

В выпускной квалификационной работе, на основе материалов научно-исследовательской работы и преддипломной практики, систематизируются результаты научных исследований, формулируются выводы.

Выпускная квалификационная работа может основываться на обобщении выполненных ранее магистрантом курсовых работ и проектов.

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности, отражает умения студента самостоятельно разрабатывать избранную тему и формулировать соответствующие рекомендации.

Подготовка выпускной квалификационной работы начинается с выбора темы. Работа по организации выбора и закрепления тем магистерских диссертаций и научных руководителей проводится заведующим выпускающей кафедры или руководителем магистерской программы. Примерная тематика выпускных квалификационных работ рассматривается на заседании кафедры и утверждается заведующим кафедрой с указанием номера и даты протокола заседания. После этапа самоопределения тема выбирается и формулируется магистрантом, совместно с научным руководителем.

По письменному заявлению обучающегося, ему может быть предоставлена возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по теме, предложенной обучающимся, в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности магистранта по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

При выборе темы необходимо учитывать направление подготовки, вид диссертации, а также актуальность и новизну темы с точки зрения науки и практики. Магистерская диссертация, как правило, ориентирована на разработку конкурентоспособных высокотехнологичных производств продуктов питания. Разработанные магистрантом подходы к решению задач должны содержать научную новизну. Тема магистерской диссертации должна носить комплексный характер и предусматривать одновременное решение как научных задач, так и задач практического характера.

Тема должна иметь прикладное значение, отвечать современным направлениям и тенденциям развития высокотехнологичных производств продукции питания.

Назначение научного руководителя и закрепление темы выпускной квалификационной работы осуществляется на заседании Ученого совета факультета и утверждается приказом ректора в течение двух месяцев со дня зачисления в магистратуру.

Структура выпускной квалификационной работы определяется спецификой разрабатываемой темы.

Выпускная квалификационная работа состоит из пояснительной записки и графического материала.

Структура пояснительной записки ВКР включает: титульный лист; задание; аннотацию; содержание с постраничной разметкой; перечень сокращений, условных обозначений символов, единиц и терминов (при необходимости); введение; обзор литературы; экспериментальную часть; выводы; список использованной литературы; приложения (при необходимости).

Титульный лист оформляется по образцу, представленному в приложении А.

Задание на ВКР (приложение Б), составленное в соответствии с требованиями кафедры, выдается студенту в следующей последовательности:

- студент выбирает тему ВКР из списка тем, предложенных кафедрой, или предлагает тему самостоятельно;
- руководитель работы заполняет бланк задания в двух экземплярах (стандартный

бланк, входит в общую нумерацию страниц работы, но не нумеруется);

- на заседании кафедры утверждается задание на выполнение ВКР;
- один из экземпляров утвержденного задания, секретарь кафедры выдаёт студенту, второй, подписанный студентом, остаётся на кафедре.

В соответствующем разделе задания указан срок выполнения ВКР. Студенты, не уложившиеся в график и не представившие работу, отвечающую настоящим требованиям, в сроки, указанные в задании, не допускаются к защите.

Аннотация представляется на русском и иностранном (английском, немецком или французском) языках.

В аннотации приводят сведения об объеме ВКР: количество страниц, рисунков, таблиц, использованных источников литературы.

Аннотация должна представлять сокращенное изложение содержания работы и отражать: тему, цель, суть разработки, ее основные параметры, выводы, возможную область применения.

Аннотация содержит перечень ключевых слов (от 5 до 15) в именительном падеже, расположенных в строку через запятые.

Объем аннотации составляет не более 1 страницы.

Содержание с постраничной разметкой. В содержание включают названия всех разделов, подразделов и пунктов (если они имеют название) с указанием номера страницы, с которой они начинаются (приложение В).

Перечень сокращений, условных обозначений символов, единиц и терминов. Сокращения, условные обозначения, символы, термины, которые встречаются в работе более трех раз, должны быть представлены в виде отдельного перечня. Перечень необходимо располагать столбцом, в котором слева приводится символ, а справа – его детальная расшифровка.

Введение должно содержать оценку современного состояния решаемой проблемы, основание и исходные данные для разработки темы. Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, определяются цель и задачи исследования. Объем данного структурного элемента ВКР должен составлять не более 2 – 3 страниц текста.

Обзор литературы должен содержать оценку и анализ современного состояния решаемой научно-исследовательской задачи, обоснование и исходные данные для разработки темы.

Обзор составляется по плану, согласованному с руководителем работы. Он должен полно и систематизировано отражать тему, избранную для выпускной квалификационной работы. При составлении обзора необходимо отбирать только тот материал, который имеет непосредственное отношение к теме работы, выявляя мало разработанные, спорные и требующие дополнительных исследований стороны изучаемого вопроса.

Основное внимание уделяется критической оценке имеющихся экспериментальных данных и теоретических выкладок по ним. Противоречивые и спорные данные по теме исследования следует проанализировать и оценить с особой тщательностью.

В заключение обзора литературы должно быть приведено обоснование необходимости проведения данной работы, при этом следует четко сформулировать, в чем заключается ее новизна и актуальность.

Экспериментальная часть включает: объекты и методы исследования, результаты исследований и их анализ.

Проведение экспериментальной работы начинается с подбора и анализа объектов исследования. Подбор объектов определяется характером и целью исследования. Анализ их проводится по основным показателям, предусмотренным технической документацией, если таковая имеется, а также по показателям, существенным с точки зрения данного исследования. Для характеристики материалов можно также использовать данные документов, их сопровождающих.

В подразделе экспериментальной части «Методы исследования» приводится полный перечень всех методов, использованных в работе. Новые не имеющие еще широкого распро-

странения методы исследования описываются с подробным изложением их принципа, техники проведения анализа, с приведением рисунков или фотографий приборов, перечислением необходимых реактивов и посуды. При использовании методов исследования, предусмотренных стандартами и рекомендациями, ограничиваются ссылкой на соответствующий документ. Исключение делают, если выполняемая работа носит методический характер и имеет целью совершенствование общепринятого метода анализа (или отдельных его этапов), который в этом случае описывается с максимальной подробностью.

Для проведения исследований, предусмотренных темой, составляется подробный план с выделением основных этапов работы.

Любой эксперимент может быть разбит на четыре основных этапа:

- 1-й этап – постановка задачи эксперимента;
- 2-й этап – планирование эксперимента;
- 3-й этап – подготовка и проведение эксперимента. В этот этап входит подбор оборудования, подготовка его к работе, проведение опытов, проверка полученных промежуточных результатов;
- 4-й этап – анализ отработанных результатов эксперимента и принятие решений на основе этого анализа.

Все данные, полученные в ходе выполнения работы, заносятся в виде протокольных записей в рабочий журнал. Форма этих записей должна быть хорошо продумана, чтобы можно было без труда находить нужные сведения. В этом же журнале записывают результаты расчетов, которые должны быть выполнены с определенной точностью, обусловленной характером эксперимента.

Нельзя записывать результаты работы бессистемно, на отдельных листочках, т.к. это зачастую приводит к потере экспериментальных данных.

Сводя данные опытов в таблицу, в первых ее столбцах следует помещать те из них, которые играют роль аргументов, в последних столбцах – данные, являющиеся функцией. Для облегчения последующей математической обработки результатов анализа в таблицах, кроме частных значений величин (x_i), помещают среднюю арифметическую величину i -го числа частных значений (\bar{x}), отклонения частных значений от средней величины ($\bar{x} - x_i$), квадрат отклонений $(\bar{x} - x_i)^2$ среднее квадратичное отклонение, относительную погрешность ($E, \%$).

Расчеты выполняются с использованием соответствующих компьютерных программ. Результаты подклеивают в журнал, сделав необходимые пояснения.

Расчеты выполняются с помощью счетных механизмов или на компьютере.

Если расчеты производились с помощью компьютера, то распечатку расчетов следует подклеить в журнал, сделав необходимые пояснения.

Результаты расчетов выражают чаще всего интервалом, в котором с установленной вероятностью может находиться искомая величина.

Графически изучаемые зависимости, как правило, изображаются плавными линиями без изломов. Экспериментальные точки не ложатся на линию, а группируются вокруг нее случайным образом. Проводить плавные линии следует, согласуясь с методом наименьших квадратов, при этом следует делать такую замену переменных, чтобы новая зависимость была линейной.

Для графиков следует выбирать масштаб по осям координат так, чтобы угол наклона прямой был близок к 45° и график занимал бы все поле чертежа.

Данные каждого этапа работы должны быть обсуждены с руководителем (консультантом) – только после этого можно приступать к выполнению следующего этапа.

В экспериментальной части работы должна быть доказана достоверность полученных результатов (характеристик, параметров).

Выводы должны отражать итоги работы, выполненной в соответствии с поставленными целью и задачами.

Список использованной литературы должен содержать перечень источников литературы (не менее 50), использованных при выполнении ВКР, расположенных в алфавитном порядке на русском, на иностранных языках, адреса в интернете.

При написании работы студент обязан давать ссылки на авторов и источник, из которого он заимствует материалы или отдельные результаты. На эти материалы делаются ссылки в тексте в виде номера, заключенного в квадратные скобки.

Каждый вид использованных источников должен включать: порядковый номер, фамилию и инициалы авторов, заглавие источника, место издания, издательство, год издания, а сведения о статье из периодического издания должны иметь также номер издания или том и номер страниц, на которых напечатана статья.

При составлении библиографических ссылок следует руководствоваться ГОСТ Р 7.05-2008.

Приложения содержат материалы, которые не включены в основную часть, в частности:

- материалы, дополняющие экспериментальную часть;
- протоколы испытаний, внедрений;
- нормативные и справочные данные;
- таблицы, графики, диаграммы, программы описания алгоритмов и программ задач, решаемых на ЭВМ, разработанные в процессе выполнения работы и др.

Графический материал. В связи с широким использованием медиа-проекционной техники, графический материал представляется в виде презентации, содержащей цель, задачи, результаты исследований в виде графиков, схем, таблиц и т.д., выполненной в графическом редакторе Power Point. Презентация прилагается к работе как на электронном (CD-диске), так и на бумажных носителях. В задании на графическую часть должно быть сформулировано содержимое презентации.

Объем пояснительной записки ВКР, выполняемый в виде научно-исследовательской работы – 70 – 80 страниц печатного текста (формат А4). Количество графических документов определяется заданием на работу.

Соотношение между объемами отдельных частей работы устанавливает руководитель совместно со студентом.

Выпускная квалификационная работа оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 (Библиографическая ссылка); ГОСТ 7.32-2001 в ред. Изменения № 1 от 01.12.2005, ИУС №12, 2005 (Отчет о научно-исследовательской работе); ГОСТ 7.1-2003 (Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления); ГОСТ Р 7.05-2008 Справки по оформлению списка литературы.

Требования к оформлению выпускной квалификационной работы

ВКР представляется в печатном варианте на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210x297мм), ориентация книжная в текстовом редакторе Microsoft Word, шрифт – Times New Roman через полтора межстрочных интервала, кегль 14. Текст работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм, левое – 30 мм, правое – 10 мм; колонтитулы: верхний – 2; нижний – 1,25; выравнивание по ширине страницы.

Нумерация страниц, включая приложения, должна быть сквозной, начиная с титульного листа (цифру номера на нем не ставят). Номер страницы указывается в нижней части листа справа. Листы формата А3 (297x420 мм) включают в общую нумерацию листов ВКР, учитывая каждый как один лист, и помещают в приложение в порядке их упоминания в тексте, после них помещают распечатки данных ЭВМ. Распечатки с ЭВМ должны соответствовать форматам А4 и А3, и должны быть, при необходимости, разрезаны.

Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе выполнения документа, допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том месте исправленного текста (графика) машинописным способом или черными чернилами, пастой или тушью рукописным способом. На одном листе текстового документа допускается не более пяти исправлений.

Текст документа при необходимости разделяют на разделы и подразделы. Каждый раздел текстового документа рекомендуется начинать с нового листа (страницы). Подраздел является продолжением текста. Разделы должны иметь порядковые нумерации в пределах документа. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится (например: 2.1). Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов. Номер пункта состоит из номеров раздела, подраздела и пункта, разделенных точкой. В конце номера пункта точка не ставится (например: 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3 и т.д.). Если документ не имеет подразделов, то нумерация пунктов в нем должна быть в пределах каждого раздела и номер пункта должен состоять из номера раздела и пункта, разделенных точкой; например: 4.1, 4.2 и т.д. Если раздел или подраздел состоит из одного пункта, он также нумеруется. Если текст документа подразделяется только на пункты, то они нумеруются порядковыми номерами в пределах документа. Пункты, при необходимости, могут быть разбиты на подпункты, которые должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого пункта, например: 4.2.1.1, 4.2.1.2 и т.д. Внутри пунктов или подпунктов могут быть приведены перечисления. Перед каждой позицией перечисления следует ставить дефис. При необходимости ставят строчную букву, после которой ставится скобка. Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа. Например:

- а) _____
- б) _____
- 1) _____
- 2) _____

Каждый пункт, подпункт и перечисление записывают с абзацного отступа. Абзацы в тексте начинают отступом, равным пяти ударам пишущей машинки (15–17 мм). Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Пункты, как правило, заголовков не имеют.

Заголовки следует печатать с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Перенос слов в заголовках не допускается. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Расстояние между заголовком и текстом при выполнении машинописным способом должно быть равно двум интервалам, при выполнении рукописным способом – 15–17 мм или пяти ударам пишущей машинки. Расстояние между заголовками раздела и подраздела – 1,5 интервала, при выполнении рукописным способом – 8 мм.

Формулы в тексте приводят после первого упоминания о них. Пояснение символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, если они не пояснены ранее в тексте, должны быть приведены непосредственно под формулой. Пояснение каждого символа следует давать с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле. Первая строка пояснения должна начинаться со слова «где» без двоеточия в конце.

Переносить формулы на следующую строку допускается только на знаках выполняемых операций, причем знак в начале следующей строки повторяют. При переносе формулы на знак умножения применяют знак «х».

Формулы, за исключением формул, помещаемых в приложении, должны нумероваться сквозной нумерацией арабскими цифрами, которые записывают на уровне формулы справа в круглых скобках.

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках, например: в формуле (1).

Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения, например: формула (В1).

Допускается нумерация формул в пределах каждого раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например: (4.2).

Иллюстрации. Количество иллюстраций должно быть достаточным для пояснения текста. Иллюстрации могут быть расположены как по тексту документа (возможно ближе к соответствующим частям текста), так и в конце его. Иллюстрации, за исключением иллюст-

раций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах одного раздела. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой. Например – *Рисунок 3.4* (после последней цифры точка не ставится). При ссылках на иллюстрации при сквозной нумерации следует писать «в соответствии с рисунком 4», при нумерации в пределах раздела – «в соответствии с рисунком 4.2». Иллюстрации, при необходимости, могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисовочный текст). Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом:

Рисунок 1 – График функции распределения вероятности.

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Таблицы, за исключением таблиц приложений, имеют, как правило, сквозную нумерацию арабскими цифрами по всей работе. Пример оформления таблицы показан на рисунке.

Таблица _____ – _____
 номер наименование таблицы

Таблицы каждого приложения обозначаются отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения, например, Таблица А. 1 (после последней цифры точка не ставится).

Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой, например, «Таблица 3.1». Слово «Таблица» указывают один раз над первой частью таблицы, над другими частями пишут «Продолжение таблицы» с указанием номера обозначения таблицы.

Сокращения. В работе допускаются общепринятые сокращения и аббревиатуры, установленные правилами орфографии и соответствующими нормативными документами, например: с. – страница; г. – год; гг. – годы; мин. – минимальный; макс. – максимальный; абс. – абсолютный; отн. – относительный; т.е. – то есть; т.д. – так далее; т.п. – тому подобное; др. – другие; пр. – прочее; см. – смотри; номин. – номинальный; наим. – наименьший; наиб. – наибольший; млн. – миллион; млрд. – миллиард; тыс. – тысяча; канд. – кандидат; доц. – доцент; проф. – профессор; д-р – доктор; экз. – экземпляр; прим. – примечание; п. – пункт; разд. – раздел; сб. – сборник; вып. – выпуск; изд. – издание; б.г. – без года; сост. – составитель; СПб. – Санкт-Петербург.

Принятые в работах малораспространенные сокращения, условные обозначения, символы, единицы и специфические термины, повторяющиеся в работах более трех раз, должны быть представлены в виде отдельного перечня (списка).

Перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов следует выделять как самостоятельный структурный элемент работы и помещать его после структурного элемента «Содержание».

Текст перечня располагают столбцом. Слева в алфавитном порядке приводят сокращения, условные обозначения, символы, единицы и термины, справа – их детальную расшифровку.

Приложения оформляются как продолжение работы на ее последующих страницах или в виде отдельной части. При оформлении приложений отдельной частью на титульном листе под названием работы печатают прописными буквами слово «ПРИЛОЖЕНИЯ». Приложения должны иметь общую с остальной частью работы сквозную нумерацию страниц.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием сверху по середине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» (прописными буквами) и его номера, под которым приводят заголовок, записываемый симметрично тексту с прописной буквы.

В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа, за исключением справочного приложения «Библиография», которое располагают последним.

Номер приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» следует буква, обозначающая его последовательность, например: «ПРИЛОЖЕНИЕ А», «ПРИЛОЖЕНИЕ Б» и т.д.

Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I, O.

В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами, например: «ПРИЛОЖЕНИЕ 1» и т.д.

Текст каждого приложения при необходимости может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, подпункты.

В приложениях разделы, подразделы, пункты, подпункты, графический материал, таблицы и формулы нумеруются в пределах каждого приложения. Перед номерами ставится обозначение этого приложения, например: А.1.2 (второй подраздел первого раздела приложения А), рисунок Б.2 (второй рисунок приложения Б), таблица В.3 (третья таблица приложения В).

4.2 Порядок выполнения и представления в государственную экзаменационную комиссию выпускной квалификационной работы

Выполнение ВКР осуществляется обучающимся в соответствии с заданием, конкретизирующим содержание и объем ВКР, выданным руководителем.

Научный руководитель магистерской диссертации контролирует все стадии подготовки и написания работы вплоть до ее защиты.

Контроль работы магистранта, проводимый научным руководителем, дополняется контролем со стороны выпускающей кафедры и деканата факультета. Контроль касается выполнения магистрантом календарного плана подготовки диссертации. Сроки выполнения ВКР определяются календарным учебным графиком.

Для реализации контрольных мероприятий кафедра «Технология продуктов общественного питания» разрабатывает график заседаний кафедры по проведению предварительной защиты выпускных квалификационных работ. В результате заседания выносится решение о степени готовности обучающегося и выпускной квалификационной работы к государственной итоговой аттестации.

После завершения подготовки ВКР, работа передается обучающимся руководителю, не позднее, чем за две недели до установленного срока защиты для написания отзыва руководителя. Руководитель магистерской диссертации представляет письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР (приложение Г). Не позднее, чем за пять календарных дней до защиты ВКР, обучающийся должен ознакомиться с отзывом руководителя.

Выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация) должна быть подписана студентом и научным руководителем, что свидетельствует о ее завершении и готовности к защите. Подписи студента и научного руководителя ставятся на титульном листе, что свидетельствует о достоверности сведений, изложенных в магистерской диссертации, использованного в ней практического материала и другой информации.

Тексты выпускных квалификационных работ, за исключением текстов выпускных квалификационных работ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, размещаются организацией в электронно-библиотечной системе организации и проверяются на объем заимствования.

Процедура проверки выпускной квалификационной работы на объем заимствований осуществляется в соответствии с Положением о порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ и реализуется через портал «Антиплагиат» (www.antiplagiat.ru) руководителем за две недели до начала государственных итоговых ис-

пытаний. Итоговая оценка оригинальности текста закрепляется на уровне не менее 60%. Допускается повышение уровня заимствований в выпускной квалификационной работе на 10% (снижение нормы авторского текста до 50%) по усмотрению научного руководителя в зависимости от корректности цитирования.

На титульном листе выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) ставится виза заведующего кафедрой «Технология продуктов общественного питания» о допуске работы к защите.

После процедуры проверки ВКР на объем заимствования, подписанная научным руководителем и студентом работа подлежит рецензированию.

Рецензенты на ВКР утверждаются приказом ректора Кабардино-Балкарского ГАУ на втором году обучения студента в магистратуре из числа работников других вузов или специалистов предприятий, организаций и учреждений соответствующего направления, имеющих степень доктора или кандидата наук. Рецензент проводит анализ ВКР и представляет письменную рецензию на указанную работу.

В рецензии должны быть отражены актуальность темы, новизна полученных результатов, практическая и теоретическая значимость работы, оценены правильность выбора методики эксперимента, современность использованных экспериментальных данных, обоснованность теоретических положений, научный и литературный стиль изложения, грамотность изложения теоретической и технологической части диссертации. Должна быть указана оценка диссертационной работы по 4-х балльной системе.

Организация обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией не позднее, чем за пять календарных дней до дня защиты ВКР.

ВКР, отзыв, рецензия и справка на объем заимствований, оформленные соответствующим образом, передаются ответственному секретарю ГЭК не позднее, чем за два календарных дня до дня защиты ВКР.

В ГЭК могут быть представлены и другие материалы, характеризующие научную и практическую ценность работы (опубликованные статьи, документы о практическом использовании результатов работы, макеты и др.).

4.3 Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Процедура защиты выпускной квалификационной работы производится в соответствии с Положением о Государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ, которое доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается государственная экзаменационная комиссия. Для рассмотрения апелляций создается апелляционная комиссия. Председатель комиссии организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к обучающимся, при проведении государственной итоговой аттестации.

На период проведения государственной итоговой аттестации назначается секретарь государственной экзаменационной комиссии, который ведет протоколы ее заседаний, представляет необходимые материалы в апелляционную комиссию.

Основной формой деятельности комиссий являются заседания. Заседания правомочны, если в них участвует не менее двух третей от числа лиц, входящих в состав комиссии. Решения комиссии принимаются простым большинством голосов от числа лиц, входящих в состав комиссии и участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

Не позднее, чем за 30 календарных дней до дня проведения государственных аттестационных испытаний организация утверждает распорядительным актом расписание государственных аттестационных испытаний (защиты магистерских диссертаций), в котором указываются даты, время и место проведения государственных аттестационных испытаний, и доводит расписание до сведения обучающихся, председателя и членов государственной экзаменационной комиссии и апелляционной комиссии, секретаря государственной экзамена-

онной комиссии, руководителей и консультантов выпускных квалификационных работ.

Не позднее, чем за неделю до начала работы государственной экзаменационной комиссии, деканат факультета представляет ответственному секретарю ГЭК сводную ведомость и зачётные книжки обучающихся, допущенных к защите магистерской диссертации и приказ о допуске к защите обучающихся, выполнивших все требования учебного плана.

Обучающиеся, защищающие ВКР, должны явиться за 30 минут до начала работы ГЭК, оповестив о своём прибытии секретаря комиссии.

В Государственную экзаменационную комиссию обучающийся обязан представить:

- подписанную заведующим кафедрой работу;
- отзыв научного руководителя;
- рецензию на диссертацию;
- справка на объем заимствований;
- материалы, характеризующие научную и практическую ценность выполненной работы, а именно: печатные статьи, тезисы докладов на научных конференциях, документы об использовании результатов исследования.

Заседание ГЭК начинается с того, что председательствующий объявляет о защите диссертации, указывая ее название, имя и отчество ее автора, а также наличие необходимых документов.

На защите выпускнику представляется время для доклада до 10 минут, превышение указанного времени не допускается.

Свое выступление он строит на основе пересказа заранее подготовленных тезисов доклада (зачитывание доклада не рекомендуется). Обучающийся должен свободно ориентироваться в своей диссертационной работе. В выступлении необходимо использовать демонстрационные материалы, которые усиливают доказательность выводов и облегчают восприятие доклада. Целесообразно указанные материалы оформить на листах бумаги формата А4 и раздать перед защитой каждому члену ГЭК. Листы раздаточного материала должны быть пронумерованы.

В докладе рекомендуется отразить:

- актуальность темы;
- цель диссертационной работы;
- задачи, решаемые для достижения этой цели;
- суть проведенного исследования;
- выявленные в процессе анализа недостатки;
- предложения по устранению недостатков, обращая особое внимание на личный вклад автора;
- дальнейшие возможные направления исследований.

Доклад должен продемонстрировать приобретенные магистрантом навыки самостоятельной исследовательской работы. При подготовке доклада следует внимательно ознакомиться с отзывом руководителя и рецензией. Особое внимание следует уделить отмеченным в них замечаниям и заранее подготовиться к ответу на них.

Защита диссертации должна носить характер дискуссии и проходить при высокой требовательности, принципиальности и сохранении общепринятой этики. В процессе защиты члены комиссии задают выпускнику вопросы, связанные с темой защищаемой работы. Вопросы протоколируются. Ответы должны быть краткими и по существу вопроса.

Далее председательствующий предоставляет слово научному руководителю магистранта. В своем выступлении научный руководитель раскрывает отношение магистранта к работе над диссертацией, его способность к научной работе, деловые и личностные качества. При отсутствии на заседании Государственной экзаменационной комиссии научного руководителя магистранта председательствующий зачитывает его письменный отзыв на выполненную диссертационную работу.

После выступления научного руководителя председательствующий зачитывает рецензию на выполненную ВКР и предоставляет обучающемуся слово для ответа на замечания, продолжительностью не более 5 минут.

Продолжительность защиты одной работы, как правило, не должна превышать 30 минут.

Комиссия дает общую оценку защиты, принимая во внимание ряд факторов: содержание и оформление работы; содержание отзыва и рецензии. Государственная экзаменационная комиссия может высказать особое мнение о новизне выполненного исследования, уровне подготовки и защиты магистерской диссертации.

Результаты защиты ВКР объявляются в день проведения заседания.

Решения, принятые комиссией, оформляются протоколами, в которых отражается перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения председателя и членов государственной экзаменационной комиссии о выявленном в ходе защиты ВКР уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках. Протоколы заседаний комиссии подписываются председателем и секретарем, сшиваются в книги и хранятся в архиве ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ.

4.4 Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Разработка рецептуры и технологии песочного полуфабриката с использованием пасты, полученной из плодов айвы
2. Создание напитков профилактического назначения на основе топинамбура
3. Технология порошка из выжимок ягод барбариса и его использование в производстве каш
4. Разработка безалкогольных напитков лечебно-профилактического назначения
5. Разработка технологии песочного полуфабриката с использованием шрота из облепихи
6. Создание технологии мясо-растительных кулинарных изделий для детей школьного возраста
7. Разработка рецептуры и технологии булочных изделий с пектином профилактического назначения
8. Разработка технологии пахлавы с использованием порошка из плодов шиповника
9. Разработка функциональных продуктов питания с использованием яблочного пектина
10. Разработка технологии булочных изделий с использованием продуктов переработки топинамбура для лиц, страдающих сахарным диабетом
11. Разработка технологии киселя специализированного назначения с использованием инулина
12. Разработка технологии лепешки сметанной с использованием порошка из плодов облепихи
13. Разработка технологии производства напитков с использованием плодово-ягодных экстрактов
14. Разработка технологии диетических пряничных изделий с использованием нерастворимых пищевых волокон
15. Разработка технологии чурека профилактического назначения с использованием порошка из плодов облепихи
16. Разработка технологий и рецептур горячих сладких блюд с использованием дикорастущего плодово-ягодного сырья
17. Исследование изменений качества обогащенных Р активными веществами безалкогольных напитков в процессе хранения
18. Разработка технологии и оценка потребительских свойств молочных продуктов функционального назначения с использованием пищевых волокон

19. Разработка рецептуры и технологии булочных изделий с использованием пюре из капусты
20. Создание технологии йогурта функционального назначения
21. Разработка технологии песочных полуфабрикатов с пюре и пастой из яблок
22. Разработка технологии сухих пищевых пектиносодержащих композиций из дикорастущего сырья
23. Создание технологии сычужного сыра функционального назначения
24. Влияние пектина, полученного из створок зеленого гороха, на качество булочных изделий
25. Исследование влияния пищевых волокон на показатели качества изделий из ржано-пшеничного теста
26. Разработка и оценка потребительских свойств мучных кондитерских изделий с использованием продуктов переработки дикорастущей мушмулы
27. Применение местного дикорастущего сырья в производстве безалкогольных напитков функционального назначения

4.5 Материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы

При проведении государственной итоговой аттестации в государственную экзаменационную комиссию представляются следующие документы:

- сводная ведомость выпускников;
- заполненные зачетные книжки;
- выпускная квалификационная работа;
- отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу;
- рецензия на выпускную квалификационную работу;
- заключение по результатам предзащиты;
- справка на объем заимствований;
- прочее (публикации по теме исследования; документы, указывающие на практическое применение работы; перечень научных конференций, семинаров, в которых выпускник принял участие; грамоты, дипломы, благодарности, отражающие победы или достижения выпускника на научных конференциях и иных мероприятиях).

Завершенная выпускная квалификационная работа обучающегося (магистерская диссертация) представляется на выпускающую кафедру не позднее, чем за две недели до установленного срока проведения защиты.

Текст выпускной квалификационной работы студента должен быть переплетен или сброшюрован, иметь твердую обложку и титульный лист.

Научный руководитель магистерской диссертации представляет письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР.

В отзыве научного руководителя указывается степень соответствия работы направленности 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и требованиям, предъявляемым к выпускной квалификационной работе, дается характеристика самостоятельности проведенного исследования, отмечается актуальность, теоретический уровень и практическая значимость выполненной работы, полнота и оригинальность решения поставленной проблемы, а также оцениваются освоение обучающимся компетенций и его личностные характеристики. Оцениваются также способности и умения обучающегося самостоятельно решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, грамотно излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

Отзыв научного руководителя должен отражать количественные характеристики работы (количество страниц, рисунков, таблиц, литературных источников, приложений и т.п.); соблюдение календарного графика работы над выпускной квалификационной работой; оценку личностных качеств выпускника в ходе выполнения исследовательского задания (самостоятельность, ответственность, умение организовать свой труд, творческий подход, инициа-

тивность и т.п.); степень выполнения исследовательского задания (выполнено полностью, выполнено частично, в основном не выполнено); основные достоинства работы (в теоретическом, методическом и практическом плане); нераскрытые вопросы и/или недостатки магистерской диссертации.

Заключительное положение отзыва должно отражать общий вывод научного руководителя по исследованию, раскрытию соответствующих компетенций выпускника и характеристику процесса выполнения выпускной квалификационной работы в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки. Научный руководитель не выставляет конкретную оценку за магистерскую диссертацию, а выносит суждение о рекомендации ее к защите с положительной оценкой или, суждение о невозможности рекомендации к защите в сроки.

Итогом отзыва научного руководителя должна являться одна из двух рекомендаций:

- а) рекомендуется к защите и может претендовать на положительную оценку;
- б) не рекомендуется к защите в сроки.

Магистерская диссертация рекомендуется к защите в том случае, если исследовательское задание научного руководителя выполнено, а выпускник доказал, что основные профессиональные компетенции сформированы.

Магистерская диссертация не рекомендуется к защите, если выпускник не справился с исследовательским заданием, либо в процессе выполнения магистерской диссертации не подтвердил самостоятельность ее выполнения, не доказал, что основные профессиональные компетенции сформированы.

Выпускные квалификационные работы по программам магистратуры подлежат рецензированию.

Список рецензентов утверждается приказом ректора на втором году обучения в магистратуре.

Для проведения рецензирования выпускная квалификационная работа направляется организацией одному или нескольким рецензентам, из числа работников других вузов или специалистов предприятий, организаций и учреждений соответствующего направления, имеющих степень доктора или кандидата наук.

Рецензент после ознакомления с магистерской диссертацией составляет письменную рецензию, в которой отмечает достоинства и недостатки работы, аргументировано оценивает ее качество и делает заключение о реальной практической ценности данной работы. Рецензия содержит оценку ВКР, анализ ее основных положений, подходов к раскрытию темы, обоснованность выводов и т.п. В рецензии должна содержаться рекомендательная оценка работы.

В рецензии указывается место работы и должность рецензента, а его подпись должна быть заверена подписью представителя администрации и печатью организации, в которой работает рецензент. Эти требования предъявляются и к отзыву, если научный руководитель не является штатным сотрудником выпускающей кафедры.

В обязанности рецензента входит: проверка представленной на рецензирование магистерской диссертации, в том числе на предмет наличия нарушений профессиональной этики; подготовка и представление на выпускную кафедру развернутой письменной рецензии на магистерскую диссертацию в соответствии с установленными требованиями.

Рецензия на магистерскую диссертацию должна включать: анализ основных положений диссертации, оценку актуальности работы, ее новизны и значимости; практической ценности работы; выводы о соответствии работы отдельным критериям оценки; сильные и слабые стороны работы, замечания; проявленная автором степень самостоятельности, умение магистранта пользоваться методами научного исследования, степень достоверности и обоснованности выводов, к которым пришел магистрант в ходе исследования; логика, язык и стиль изложения материала, соответствие оформления работы требованиям; заключение о соответствии (несоответствии) магистерской диссертации требованиям к магистерским диссертациям по направлению подготовки; рекомендательную оценку работы («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»); указание даты составления рецензии, ученой степени и звания рецензента, места его работы, занимаемой должности и подписи.

Членам государственной экзаменационной комиссии можно представить дополнительную информацию об обучающемся:

- перечень научных конференций, семинаров, в которых выпускник принял участие;
- грамоты, дипломы, благодарности, отражающие победы или достижения выпускника на научных конференциях и иных мероприятиях.

5 ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- возможность использования технических средств, необходимых для обучающихся инвалидов при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты Университета по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность выступления при защите ВКР составляет не более 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для прохождения государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для прохождения государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;
- в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:
 - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
 - по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;
 - г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):
 - письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
 - по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее, чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в Университете). В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

6 ПОДАЧА И РАССМОТРЕНИЕ АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам государственного аттестационного испытания (защиты выпускной квалификационной работы) обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания.

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

Для рассмотрения апелляции секретарь 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, выпускную квалификационную работу, отзыв, рецензию (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

Апелляция рассматривается не позднее 2-х рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3-х рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

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

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания 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 государственного аттестационного испытания 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 Кабардино-Балкарским ГАУ.

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.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в Университете в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М.КОКОВА»**

**Факультет «Технология пищевых производств»
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»**

Допускаю к защите

Завкафедрой _____
(ученая степень, ученое звание)

(подпись) (И.О. Фамилия)
« ____ » _____ 20__ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

бакалаврская работа

(тема)

Выполнил студент _____
(форма обучения) _____ (группа) _____ (курс)

(И.О.Фамилия) _____ (подпись) « ____ » _____ 20__ г.
(дата)

Направление подготовки: 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Научный руководитель _____
(ученая степень, звание) (И.О.Фамилия) _____ (подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

Нальчик-20__

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

**ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет
имени В.М. Кокова»**

Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

УТВЕРЖДАЮ
Зав.кафедрой ТПОП

(подпись, инициалы, фамилия)
«_____» _____ 20 __ г.

ЗАДАНИЕ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

По направлению подготовки (шифр и наименование) _____

Студенту _____
(фамилия, имя, отчество)

Тема ВКР _____

Утверждена приказом по университету № _____ от «_____» _____ 20 __ г.

Руководитель _____
(должность, фамилия, имя, отчество)

Перечень вопросов, подлежащих разработке

ВВЕДЕНИЕ

1 ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

1.1

1.2

1.3

.....

2 ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ

2.1 Объекты исследования

2.2 Методы исследования

2.3 Результаты исследований и их анализ

2.3.1

2.3.2

2.3.3

.....

ВЫВОДЫ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Срок представления ВКР к защите «_____» _____ 20 __ г.

Задание к исполнению принял «_____» _____ 20 __ г.

(подпись)

Образец содержания выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации)

СОДЕРЖАНИЕ

	С.
ВВЕДЕНИЕ	
1 ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ	
2 ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ.....	
2.1 Объекты и методы исследования.....	
2.2.1 Объекты исследования.....	
2.2.2 Методы исследования	
2.2.3 Результаты исследований и их анализ.....	
ВЫВОДЫ	
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	

ОТЗЫВ

научного руководителя
о работе студента (Ф.И.О.) над выпускной квалификационной работой на тему:

Вначале руководитель отмечает, в какой форме выполнена выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация), в какой мере она соответствует требованиям государственной итоговой аттестации.

В отзыве должны содержаться сведения об актуальности темы, объекте, предмете и целях исследования, решаемых задачах, оценка навыков работы с источниками информации, логики рассуждений, используемых научных методов, значимости практических предложений. Руководитель отмечает недостатки и ошибки, допущенные студентом на разных этапах разработки ВКР, а также умение организовать свой труд, исполнительность и самостоятельность проведения научных исследований.

Свой отзыв руководитель завершает фразой: «Содержание выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) позволяет сделать вывод, что она является (не является) законченным исследовательским трудом, выполненным автором самостоятельно (не самостоятельно). Выводы и практические предложения работы позволяют (не позволяют) квалифицировать ее как решение актуальной практической задачи будущей профессиональной деятельности выпускника. Работа отвечает (не отвечает) требованиям, предъявляемым к магистерским диссертациям.

В этой связи рекомендую (не рекомендую) студента (Ф.И.О.) допустить к защите выполненной им (ею) выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) перед Государственной экзаменационной комиссией» и может (не может) претендовать на положительную оценку.

Научный руководитель
« ___ » _____ 201__ г.

Ф.И.О., звание, должность _____

Справка

о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» за 2016 – 2017 учебный год, очная форма обучения

№	Ф.И.О. преподавателя, реализующего программу	Условия привлечения (штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель, по договору)	Должность, ученая степень, ученое звание	Перечень читаемых дисциплин	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
1	2	3	4	5	6	7
1	Кярова Мадина Алиевна	Штатный	Завкафедрой «История и философия», кандидат философских наук, доцент	Философские проблемы науки и техники	Высшее: научный коммунизм, преподаватель научного коммунизма	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Педагогика и психология аграрного образования», 2015г., г.Нальчик
2	Думанишева Залина Сафраиловна	Штатный	Старший преподаватель кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», кандидат технических наук	Научные основы технологии функциональных продуктов питания Физиология питания Оптимизация технологических процессов общественного питания Высокотехнологичные производства продуктов питания Руководство производственной практикой (технологическая)	Высшее: технология продуктов общественного питания, «инженер»	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2015 г., г. Нальчик
3	Хачев Муха-	Штатный	Завкафедрой	Математическое моде-	Высшее: математика,	Институт дополнительного профес-

	дин Мухарбиевич		«Высшая математика», доктор физико-математических наук, профессор	лирование	математик, преподаватель математики	сионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2015г., г. Нальчик
4	Хасаева Фатимат Машировна	Штатный	Профессор кафедры «Ветеринарно-санитарная экспертиза», доктор биологических наук, доцент	Микробиология и эпидемиология в области питания	Высшее: биология, биолог-микробиолог	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2015г., г.Нальчик
5	Шаова Людмила Григорьевна	Штатный	Доцент, кандидат химических наук, доцент	Методы контроля качества пищевых продуктов Современные методы исследования сырья и продукции питания Руководство и консультирование магистерской диссертации Руководство практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Руководство преддипломной практикой	Высшее: химия, химик-органик	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2015 г., г. Нальчик
6	Хитиева Аминат Жагафаровна	Штатный	Доцент кафедры «Информатика и моделирование экономических процессов»	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции Компьютерные технологии в науки и обра-	Высшее: экономика и управление в отраслях АПК, экономист-организатор	Государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Кабардино-Балкарский республиканский центр непрерывного профессионального развития»

				зовании		по профессии «Педагогический работник образовательной организации», квалификация «Учитель информатики и ИКТ» 2016 г., г. Нальчик
7	Абидова Нелля Тафаровна	Штатный	Доцент кафедры «Иностранные языки», кандидат педагогических наук	Деловой иностранный язык	Высшее: английский язык филолог, преподаватель английского языка	Московский государственный университет им.М.В. Ломоносова, «Преподавание дисциплин Образовательной области. Филология (английский язык), 2014 г., г.Москва
8	Джабоева Амина Сергеевна	Штатный	И.о.завкафедрой «Технология продуктов общественного питания и химия», доктор технических наук, профессор	Технология продуктов питания лечебного назначения Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса Руководство производственной практикой (научно-исследовательская работа) Руководство преддипломной практикой Участие в проведении Государственной итоговой аттестации Руководство и консультирование магистерской диссертации	Высшее: технология и организация общественного питания, инженер-технолог, Высшее: бухгалтерский учет и аудит, экономист	Федеральный центр с/х консультирования и переподготовки кадров АПК «Внутренняя и внешняя система гарантии общественной аккредитации образовательных программ аграрного профиля», 2015г., г.Пушкин
9	Жилова Рита	Штатный	Доцент кафедры	Организация произ-	Высшее: технология и	Институт дополнительного профес-

	Мухамедовна		«Технология продуктов общественного питания и химия», кандидат технических наук, доцент	водства и обслуживания на предприятиях общественного питания Современные аспекты производства продуктов детского питания Руководство производственной практикой (НИР) Руководство и консультирование магистерской диссертации	организация общественного питания, инженер-технолог	сионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2015 г., г. Нальчик
10	Ширитова Лариса Жантемировна	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», кандидат биологических наук, доцент	Технология продуктов питания профилактического назначения Технология продуктов питания специализированного назначения Участие в проведении Государственной итоговой аттестации Руководство производственной практикой (научно-исследовательская работа)	Высшее: технология и организация общественного питания, инженер-технолог	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» 2015г., г. Нальчик
11	Лампежева Лера Мухаметхановна	По договору		Технология продуктов питания профилактического назначения Технология продуктов питания лечебного назначения Технология продуктов питания специализи-	Высшее: технология продуктов общественного питания, инженер	

				рованного назначения Оптимизация технологических процессов общественного питания		
12	Бозиев Руслан Леонидович	По договору		Государственная итоговая аттестация	Высшее: технология продуктов общественного питания, инженер	
13	Ахметова Фатима Арсеновна	По договору		Государственная итоговая аттестация	Высшее: технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер	
14	Темираев Рустем Борисович	По договору	д.с./х.н, профессор	Председатель ГЭК	Высшее: технология продуктов общественного питания, инженер	

Справка

о научно-педагогических работниках из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы высшего образования направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очная форма обучения

№	Ф.И.О.	Наименование организации	Должность в организации	Время работы в организации
1	Лампежева Лера Мухаметхановна	ООО «Космос-Л»	Генеральный директор	С 2014 г. по настоящее время
2	Бозиев Руслан Леонидович	ООО «Ридада»	Шеф-повар	С 2016 г. по настоящее время
3	Ахметова Фатима Арсеновна	ООО «Жако»	Главный технолог	С 2009г. по настоящее время
4	Темираев Рустем Борисович	ФГБОУ ВО «Северо-Кавказский горно-металлургический институт (Государственный технологический университет)»	Зав. кафедрой «Технология продуктов общественного питания»	С 2001г. по настоящее время

Справка

о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» за 2016 – 2017 учебный год, заочная форма обучения

№	Ф.И.О. преподавателя, реализующего программу	Условия привлечения (штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель, по договору)	Должность, ученая степень, ученое звание	Перечень читаемых дисциплин	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
1	2	3	4	5	6	7
1	Кярова Мадина Алиевна	Штатный	Завкафедрой «История и философия», кандидат философских наук, доцент	Философские проблемы науки и техники	Высшее: научный коммунизм, преподаватель научного коммунизма	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Педагогика и психология аграрного образования», 2015г., г.Нальчик
2	Думанишева Залина Сафраиловна	Штатный	Старший преподаватель кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», кандидат технических наук	Оптимизация технологических процессов Высокотехнологичные производства продуктов питания Физиология питания Научные основы технологии функциональных продуктов питания Руководство практикой по получению	Высшее: технология продуктов общественного питания, «инженер»	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2015 г., г. Нальчик

				профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Руководство производственной практикой (научно-исследовательская работа)		
3	Темукуев Хусейн Мукаевич	Штатный	Доцент кафедры «Высшая математика», кандидат экономических наук, доцент	Математическое моделирование	Высшее: математика, математик, математик вычислитель, преподаватель математики	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2015г., г.Нальчик
4	Хасаева Фатимат Машировна	Штатный	Профессор кафедры «Ветеринарно-санитарная экспертиза», доктор биологических наук, доцент	Микробиология и эпидемиология в области питания	Высшее: биология, биолог-микробиолог	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2015г., г. Нальчик
5	Шаова Людмила Григорьевна	Штатный	Доцент, кандидат химических наук, доцент	Современные методы исследования сырья и продукции питания Методы контроля качества пищевых продуктов Руководство производственной практикой (научно-исследовательская работа)	Высшее: химия, химик-органик	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2015 г., г. Нальчик
6	Бисчоков	Штатный	Завкафедрой	Информационные	Высшее: математика, пре-	Кабардино-Балкарский институт

	Руслан Мусарбиевич		«Информатика и моделирование экономических процессов», кандидат физико-математических наук, доцент	технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции Компьютерные технологии в науке и образовании	подаватель математики	бизнеса, «Менеджмент и экономика», г.Нальчик, 2014г.
7	Устова Мадина Александровна	Штатный	Завкафедрой «Иностранные языки», кандидат филологических наук, доцент	Деловой иностранный язык	Высшее: английский язык, филолог, преподаватель английского языка	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2015 г., г. Нальчик
8	Джабоева Амина Сергеевна	Штатный	И.о.завкафедрой «Технология продуктов общественного питания и химия», доктор технических наук, профессор	Технология продуктов питания лечебного назначения Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса Руководство производственной практикой (научно - исследовательская работа) Руководство производственной практикой (преддипломная) Участие в проведении Государственной итоговой атте-	Высшее: технология и организация общественного питания, инженер-технолог, Высшее: бухгалтерский учет и аудит, экономист	Федеральный центр с/х консультирования и переподготовки кадров АПК «Внутренняя и внешняя система гарантии общественной аккредитации образовательных программ аграрного профиля», 2015г., г.Пушкин

				станции		
9	Жилова Рита Мухамедовна	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», кандидат технических наук, доцент	Современные аспекты производства продуктов детского питания Руководство производственной практикой (научно-исследовательская работа) Руководство производственной практикой (технологическая)	Высшее: технология и организация общественного питания, инженер - технолог	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2015 г., г. Нальчик
10	Ширитова Лариса Жантемировна	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», кандидат биологических наук, доцент	Технология продуктов питания профилактического назначения; Технология продуктов питания специализированного назначения Руководство и консультирование магистерской диссертации	Высшее: технология и организация общественного питания, инженер-технолог	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» 2015г., г. Нальчик
11	Лампежева Лера Мухаметхановна	По договору		Научные основы технологии функциональных продуктов питания	Высшее: технология продуктов общественного питания, инженер	
12	Бозиев Руслан Леонидович	По договору		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Высшее: технология продуктов общественного питания, инженер	

13	Ахметова Фатима Арсеновна	По договору		Государственная итоговая аттестация	Высшее: технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер	
14	Темираев Рустем Борисович	По договору	д.с./х.н, профессор	Председатель ГЭК	Высшее: технология продуктов общественного питания, инженер	

Справка

о научно-педагогических работниках из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы высшего образования направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» заочная форма обучения

№	Ф.И.О.	Наименование организации	Должность в организации	Время работы в организации
1	Лампежева Лера Мухаметхановна	ООО «Космос-Л»	Генеральный директор	С 2014 г. по настоящее время
2	Бозиев Руслан Леонидович	ООО «Ридада»	Шеф-повар	С 2016 г. по настоящее время
3	Ахметова Фатима Арсеновна	ООО «Жако»	Главный технолог	С 2009г. по настоящее время
4	Темираев Рустем Борисович	ФГБОУ ВО «Северо-Кавказский горно-металлургический институт (Государственный технологический университет)»	Зав. кафедрой «Технология продуктов общественного питания»	С 2001г. по настоящее время

Учебно-методические материалы

№ п/п	Наименование работы, ее вид	Форма работы	Выходные данные	Объем, п.л	Авторы
1	Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология продуктов питания специализированного назначения» для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	электр.	КБ ГАУ, 2014 г.	10,3	Ширитова Л.Ж., Джабоева А.С., Думанишева З.С.
2	Методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Современные методы исследования сырья и продукции питания» для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	электр.	КБ ГАУ, 2014 г.	7,3	Шаова Л.Г., Джабоева А.С.
3	Методические указания к выполнению курсовой работы по дисциплине «Технология продуктов питания лечебного назначения» для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	электр.	КБ ГАУ, 2014 г.	1,1	Кабалоева А.С., Джабоева А.С.
4	Методические рекомендации к выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	электр.	КБ ГАУ, 2014 г.	2,0	Джабоева А.С., Шаова Л.Г.
5	Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология продуктов питания лечебного назначения» для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного	электр.	КБ ГАУ, 2014 г.	11,9	Кабалоева А.С., Джабоева А.С.

	питания»				
6	Программа государственного экзамена по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	электр.	КБ ГАУ, 2014 г.	1,4	Джабоева А.С., Шаова Л.Г.
7	Методические указания к проведению практических занятий по дисциплине «Методы контроля качества пищевых продуктов» для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения	электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2015 г.	5,3	Шаова Л.Г.
8	Методические указания к самостоятельному изучению дисциплины «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса» и выполнению контрольной работы для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2015 г.	2,1	Джабоева А.С., Шаова Л.Г.
9	Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Современные аспекты производства продуктов детского питания» для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2015 г.	6,9	Кабалоева А.С., Джабоева А.С.
10	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Оптимизация технологических процессов общественного питания» для студентов направления подготовки 19.04.04	электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2015 г.	1,3	Думанишева З.С., Жилова Р.М.

	«Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения				
11	Учебно-методическое пособие к проведению практических занятий по дисциплине «Математическое моделирование» для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения	электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016 г.	7,8	Хачев М.М.
12	Учебное пособие по дисциплине «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса» для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения	электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016 г.	17,5	Джабоева А.С.
13	Учебное пособие по дисциплине «Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке пищевых продуктов» (часть I. Белки) для студентов направлений подготовки 19.03.04 и 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения	электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016 г.	7,9	Джабоева А.С., Шаова Л.Г.
14	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Высокотехнологичные производства продуктов питания» для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения	электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016 г.	2,2	Думанишева З.С.

Сведения

о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования
направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещения для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещения для самостоятельной работы
1.	Б1.Б.1 Философские проблемы науки и техники	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309,311	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, доски аудиторные, специализированная мебель
2.	Б1.Б.2 Оптимизация технологических процессов общественного питания	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211,315	Компьютер, мультимедийный проектор; доска аудиторная, специализированная мебель; 15 компьютеров с выходом в Интернет
3.	Б1.Б.3 Математическое моделирование	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309,315	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, доска аудиторная, специализированная мебель; 15 компьютеров с выходом в Интернет
4.	Б1.Б.4 Высокотехнологичные производства продуктов питания	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 306, 309	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, доска аудиторная, специализированная мебель

5.	Б1.Б.5 Микробиология и эпидемиология в области питания	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 314 ФВМиБТ, 211	Доски аудиторные, специализированная мебель, компьютер, мультимедийный проектор, экран настенный; лабораторная посуда, микроскопы
6.	Б1.Б.6 Современные методы исследования сырья и продукции питания	Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309,310, 107	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, доски аудиторные, специализированная мебель; лабораторное оборудование: шкаф вытяжной ШВ-1800, фотоэлектроколориметр «КФК-2-УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный «ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», рН-метр «Эксперт», микроизмельчитель ткани «РТ-1», рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type MM5», водяная баня «VL 32», колбонагреватель «LTHS – 2000», центрифуга «СМ-6», микроскопы «Биолам » и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200», химические реактивы, химическая посуда; вытяжные шкафы, химические столы, шкафы для реактивов, холодильник «SANUSSI», конвекционный сушильный шкаф «WS 100», жидкостной хроматограф «ХРОМ3 HIGH PRESSURE PUMP HPP 5003», газовый хроматограф «ХРОМ 5», вакуумный сушильный шкаф «WS100», вакуумный сушильный шкаф «SPt 200», сосуды Дюара, дистиллятор, центрифуга «Т23D», муфельная печь, электронные аналитические весы

			«ВЛ КТ-500», конвекционный сушильный шкаф «HS 61 А», термостат «VL-32», магнитная мешалка «LTH S 100», термостат, пресс станок, вакуумный насос
7.	Б1.Б.7 Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	Учебные аудитории для проведения практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 315	15 компьютеров с выходом в Интернет
8.	Б1.Б.8 Деловой иностранный язык	Учебные аудитории для проведения практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 303, 409 (ИУ)	Компьютер «Pentium 4» –3 шт., ксерокс «Canon FC-108» –1 шт., принтер «Samsung 1615» –3 шт., DVD плеер «ВВК» – 3 шт., Телевизор «LG»– 3 шт., программы для тестирования (англ.) – 3 , аудиокурсы – 5 шт., видеокурсы – 5 шт., учебные видеофильмы 6 шт., английский – 4 шт., наушники – 15 шт. Аудио- и видеоаппаратура, словари
9.	Б1.В.ОД.1 Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 306,309	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, доска аудиторная, специализированная мебель
10.	Б1.В.ОД.2 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 306,309	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель, текстиль, столовая посуда, столовые приборы, стекло, предметы сервировки стола

11.	Б1.В.ОД.3 Компьютерные технологии в науке и образовании	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 315	15 компьютеров с выходом в Интернет
12.	Б1.В.ОД.4 Научные основы технологии функциональных продуктов питания	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309, 310, 111	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, доска аудиторная, специализированная мебель; лабораторное оборудование: шкаф вытяжной ШВ-1800, фотоэлектроколориметр «КФК-2-УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный «ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», рН-метр «Эксперт», микроизмельчитель ткани «РТ-1», рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type MM5», водяная баня «VL 32», колба нагреватель «LTHS – 2000», центрифуга «СМ-6», микроскопы «Биолам » и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200», химические реактивы, химическая посуда; пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипятильник, водонагреватель «T thermex», мя-

			сорубка «Sirman TS-12E», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные ВМ-41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая
13.	Б1.В.ОД.5 Технология продуктов питания лечебного назначения	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 025,309	Пароконвектомат «Abat», плита электрическая ЭП-6П, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», планетарный миксер «Comfort», миксер «Sinbo» SMX 2733, мясорубка «Comfort», водонагреватель «Thermex», шкаф холодильный «Атлант», столы производственные, стеллаж пристенный, стол с ванной моечной, муляжи, плакаты, доска аудиторная, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, доска аудиторная, специализированная мебель
14.	Б1.В.ОД.6 Технология продуктов питания специализированного назначения	Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 025, 302	Пароконвектомат «Abat», плита электрическая ЭП-6П, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», планетарный миксер «Comfort», миксер «Sinbo» SMX 2733, мясорубка «Comfort», водонагреватель «Thermex», шкаф холодильный «Атлант», столы производственные, стеллаж пристенный, стол с ванной моечной, муляжи, плакаты, доски аудиторные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая, специализированная мебель

15.	Б1.В.ДВ.1.1 Методы контроля качества пищевых продуктов	Учебные аудитории для проведения практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211,310	Лабораторное оборудование: шкаф вытяжной ШВ-1800, фотоэлектроколориметр «КФК-2-УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный «ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», рН-метр «Эксперт», микроизмельчитель ткани «РТ-1», рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type MM5», водяная баня «VL 32», колба нагреватель «LTHS – 2000», центрифуга «СМ-6», микроскопы «Биолам » и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200», химические реактивы, химическая посуда; компьютер, мультимедийный проектор, доска аудиторная, специализированная мебель
16.	Б1.В.ДВ.1.2 Технология продуктов с заданной пищевой ценностью	Учебные аудитории для проведения практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 025	Компьютер, мультимедийный проектор; доска аудиторная, специализированная мебель; пароконвектомат «Abat», плита электрическая ЭП-6П, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», планетарный миксер «Comfort», миксер «Sinbo» SMX 2733, мясорубка «Comfort», водонагреватель «T thermex», шкаф холодильный «Атлант», столы производственные, стеллаж пристенный, стол с ванной моечной, доска аудиторная
17.	Б1.В.ДВ.1.3 Основы интеллектуального труда	Учебные аудитории для проведения практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации - Специальная аудитория для обучения лиц с ограниченными возможностями – корпус №2, аудитория №120	Световой маяк, информационно-тактильные знаки, портативная информативная индукционная система «Исток А2», столы с микролифтом на электроприводе (со столешницей) и регулируемым уровнем ширины столешницы

18.	Б1.В.ДВ.2.1 Физиология питания	Учебные аудитории для проведения практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309, 311	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, доски аудиторные, специализированная мебель, плакаты, таблицы
19.	Б1.В.ДВ.2.2 Современные биотехнологии в пищевых производствах	Учебные аудитории для проведения практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309, 201 ФВМиБ	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, доски аудиторные, специализированная мебель, доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторная посуда, микроскопы
20.	Б1.В.ДВ.2.3 Коммуникативный практикум	Учебные аудитории для проведения практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – Специальная аудитория для обучения лиц с ограниченными возможностями – корпус №2, аудитория №120	Световой маяк, информационно-тактильные знаки, портативная информативная индукционная система «Исток А2», столы с микролифтом на электроприводе (со столешницей) и регулируемым уровнем ширины столешницы
21.	Б1.В.ДВ.3.1 Технология продуктов питания профилактического назначения	Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 025,206	Пароконвектомат «Abat», плита электрическая ЭП-6П, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», планетарный миксер «Comfort», миксер «Sinbo» SMX 2733, мясорубка «Comfort», водонагреватель «T thermex», шкаф холодильный «Атлант», столы производственные, стеллаж пристенный, стол с ванной моечной, муляжи, плакаты, доска аудиторная, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; компьютер, мультимедийный проектор

22.	Б1.В.ДВ.3.2 Безопасность и гигиена питания	Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 025, 310	Пароконвектомат «Abat», плита электрическая ЭП-6П, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», планетарный миксер «Comfort», миксер «Sinbo» SMX 2733, мясорубка «Comfort», водонагреватель «T thermex», шкаф холодильный «Атлант», столы производственные, стеллаж пристенный, стол с ванной моечной, муляжи, плакаты, доска аудиторная, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; Лабораторное оборудование: шкаф вытяжной ШВ-1800, фотоэлектроколориметр «КФК-2-УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный «ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», рН-метр «Эксперт», микроизмельчитель ткани «РТ-1», рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type MM5», водяная баня «VL 32», колбонагреватель «LTHS – 2000», центрифуга «СМ-6», микроскопы «Биолам » и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200», химические реактивы, химическая посуда
23.	Б1.В.ДВ.4.1 Современные аспекты производства продуктов детского питания	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 111	Компьютер, мультимедийный проектор; пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe»,

			весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипятильник, водонагреватель «T thermex», мясорубка «Sirman TS-12E», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные ВМ-41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая
24.	Б1.В.ДВ.4.2 Методология проектирования рецептур и разработки технологии пищевых продуктов	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 111	Компьютер, мультимедийный проектор; пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипятильник, водонагреватель «T thermex», мясорубка «Sirman TS-12E», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные ВМ-41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая
Производственная практика			
25.	Б2.П.1 Научно-исследовательская работа	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 107, 111, 309, 310, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кабардино-Балкарской Республике», ФБГУ «Станция агрохимиче-	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pillips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель; пароконвектомат «Ra-

		ской службы Кабардино-Балкарская»	<p>tional», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипятильник, водонагреватель «T thermex», мясорубка «Sirman TS-12E», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные ВМ-41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; лабораторное оборудование: шкаф вытяжной ШВ-1800, фотоэлектроколориметр «КФК-2-УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный «ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», рН-метр «Эксперт», микроизмельчитель ткани «РТ-1», рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type MM5», водяная баня «VL 32», колбонагреватель «LTHS – 2000», центрифуга «СМ-6», микроскопы «Биолам » и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200»; доска аудиторная, специализированная мебель, химические реактивы, химическая посуда; вытяжные шкафы, химические столы, шкафы для реактивов, холодильник «SANUSSI», конвекционный сушильный шкаф</p>
--	--	-----------------------------------	---

			<p>«WS 100», жидкостной хроматограф «ХРОМ3 HIGH PRESSURE PUMP HPP 5003», газовый хроматограф «СНРОМ 5», вакуумный сушильный шкаф «WS100», вакуумный сушильный шкаф «SPt 200», сосуды Дюара, дистиллятор, центрифуга «Г23D», муфельная печь, электронные аналитические весы «ВЛ КТ-500», конвекционный сушильный шкаф «HS 61 А», термостат «VL-32», магнитная мешалка «LTH S 100», термостат, пресс станок, вакуумный насос; атомно-адсорбционный спектрофотометр, компрессор воздушный, хроматограф газовый лабораторный, записывающее устройство с компьютерным управлением и автоматической программой обработки хроматографических данных, электропечь сопротивления камерная лабораторная, шкаф сушильный, лампа инфракрасная, аппарат для встряхивания жидкостей в колбах и пробирках, колонка для газовой хроматографии капиллярная кварцевая, испаритель ротационный вакуумный, прибор «Капель», весы лабораторные</p>
26.	<p>Б2.П.2 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая)</p>	<p>Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 111, 309, 310; ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кабардино-Балкарской Республике», ФБГУ «Станция агрохимической службы Кабардино-Балкарская» предприятия общественного питания г. Нальчика: ресторан «Ридада»,</p>	<p>Пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot</p>

		<p>кафе «Космос-Л», кафе «Берег», кафе «Редбери», кафе «Сплетни», бистро «Минутка», кафе «Тамерис», кафе «Глянец», кафе «Каскад», кафе «Айленд»</p>	<p>соуре», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипятильник, водонагреватель «T thermex», мясорубка «Sirman TS-12E», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные ВМ-41/430; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель; лабораторное оборудование: шкаф вытяжной ШВ-1800, фотоэлектрокolorиметр «КФК-2-УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный «ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», рН-метр «Эксперт», микроизмельчитель ткани «РТ-1», рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type MM5», водяная баня «VL 32», колбагреватель «LTHS – 2000», центрифуга «СМ-6», микроскопы «Биолам » и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200», химические реактивы, химическая посуда; атомно-адсорбционный спектрофотометр, компрессор воздушный, хроматограф газовый лабораторный, записывающее устройство с компьютерным управлением и автоматической программой обработки хроматографических данных, электропечь сопротивления камерная лабораторная, шкаф сушильный, лампа ин-</p>
--	--	---	---

			<p>фракрасная, аппарат для встряхивания жидкостей в колбах и пробирках, колонка для газовой хроматографии капиллярная кварцевая, испаритель ротационный вакуумный, прибор «Капель», весы лабораторные; кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; столы производственные, стеллажи производственные, ванны моечные, плиты электрические, пароконвектоматы, фритюрницы, сковороды электрические, шкафы пекарские, тестомесильные машины, тестораскаточные машины, взбивальные машины, слайсеры, приводы универсальные с комплектом сменных механизмов, кофе-машины, кипятильники, средства малой механизации, столовая посуда, столовые приборы</p>
27.	Б2.П.3 Преддипломная практика	<p>Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 107, 111, 309, 310; ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кабардино-Балкарской Республике», ФБГУ «Станция агрохимической службы Кабардино-Балкарская», предприятия общественного питания г. Нальчика: ресторан «Ридада», кафе «Редбери», кафе «Сплетни», кафе «Глянец»</p>	<p>Вытяжные шкафы, химические столы, шкафы для реактивов, холодильник «SANUSSI», конвекционный сушильный шкаф «WS 100», жидкостной хроматограф «ХРОМ3 HIGH PRESSURE PUMP HPP 5003», газовый хроматограф «СНРОМ 5», вакуумный сушильный шкаф «WS100», вакуумный сушильный шкаф «SPt 200», сосуды Дюара, дистиллятор, центрифуга «Т23D», муфельная печь, электронные аналитические весы «ВЛ КТ-500», конвекционный сушильный шкаф «HS 61 А», термостат «VL-32», магнитная мешалка «LTH S 100», термостат, пресс станок, вакуумный насос; пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая</p>

			<p>ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипятильник, водонагреватель «T thermex», мясорубка «Sirman TS-12E», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные ВМ-41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pіlips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель; атомно-адсорбционный спектрофотометр, компрессор воздушный, хроматограф газовый лабораторный, записывающее устройство с компьютерным управлением и автоматической программой обработки хроматографических данных, электропечь сопротивления камерная лабораторная, шкаф сушильный, лампа инфракрасная, аппарат для встряхивания жидкостей в колбах и пробирках, колонка для газовой хроматографии капиллярная кварцевая, испаритель ротационный вакуумный, прибор «Капель», весы лабораторные; лабораторное оборудование: шкаф вытяжной ШВ-1800, фотоэлек-</p>
--	--	--	--

			троколориметр «КФК-2-УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный «ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», рН-метр «Эксперт», микроизмельчитель ткани «РТ-1», рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type MM5», водяная баня «VL 32», колбонагреватель «LTHS – 2000», центрифуга «СМ-6», микроскопы «Биолам » и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200»; доска аудиторная, специализированная мебель, химические реактивы, химическая посуда; столы производственные, стеллажи производственные, ванны моечные, плиты электрические, пароконвектоматы, фритюрницы, сковороды электрические, шкафы пекарские, тестомесильные машины, тестораскаточные машины, взбивальные машины, слайсеры, приводы универсальные с комплектом сменных механизмов, кофе-машины, кипятильники, средства малой механизации, столовая посуда, столовые приборы
28.	Государственная итоговая аттестация		
29.	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	Учебные аудитории для проведения лекционных и семинарских занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 304, 309	Доски аудиторные, специализированная мебель, компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pіlips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы
30.	Факультативы		
31.	ФТД.1	Учебные аудитории для проведения лекционных, семи-	Доски аудиторные, специализированная ме-

	Современные системы и концепции питания	нарских и практических занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 304, 309	бель, компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pilips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы
32.	ФТД.2 Технология продуктов геродиетического питания	Учебные аудитории для проведения лекционных, семинарских и практических занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 304, 309	Доски аудиторные, специализированная мебель, компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pilips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы
Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы			
33.	аудитория №120, корпус №2 (ИЭ)	Специальная аудитория для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья	Световой маяк, информационно-тактильные знаки, портативная информативная индукционная система «Исток А2», столы с микролифтом на электроприводе (со столешницей) и регулируемым уровнем ширины столешницы
34.	аудитории №№ 206, 211, 309, 315	Аудитории для самостоятельной работы студентов	Компьютеры в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проекторы View Sonic DLP 3000 Lm 1080p и BenQ PV9730, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экраны настенно-потолочные, доски аудиторные, специализированная мебель, 15 компьютеров с выходом в Интернет
35.	аудитория № 312	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Стеллажи пристенные, столы

*Специальные помещения - учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кабардино-Балкарский государственный
аграрный университет имени В.М. Кокова»



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР, профессор
Р.Х. Кудаев
«13» июля 2016 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки – 19.04.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»

Квалификация – магистр

Программа подготовки – академическая магистратура

Нальчик-2016

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации составлен в соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 19 декабря 2013г. №1367, требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденного приказом Минобрнауки России от 20.11.2014г. №1482.

Составитель:

д.т.н., заведующий кафедрой
«Технология продуктов общественного питания» Исабева А.С. Джабоева

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания»

Протокол № 10 от «9» июня 2016 г.

Заведующий кафедрой
«Технология продуктов общественного питания» Исабева А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Технология пищевых производств»

Протокол № 13 от «10» июня 2016 г.

Председатель МК факультета «Технология пищевых производств»

к.с.х.н., доцент Кунашева Ж.М. Кунашева

Согласовано:

Директор научной библиотеки Шогенова И.А. Шогенова

«8» июня 2016 г.

СОГЛАСОВАНО:

Представители работодателей

Лампежев А.Ж. Генеральный директор ООО «Ридада»
Ф. И.О. должность

Дауров А.П. Генеральный директор ООО «Минутка»
Ф. И.О. должность



1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы, которая проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Формы государственной итоговой аттестации, порядок проведения такой аттестации по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» определены федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденным приказом Минобрнауки России от 20.11.2014 №1482 и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (далее – Порядок), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. № 636 (в ред. Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 № 86, от 28.04.2016 №502).

В структуру основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» согласно п. 6.2. ФГОС и решения Ученого совета Кабардино-Балкарского ГАУ от 27.11.2015 г. протокол № 3 в Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация) является обязательной формой государственной итоговой аттестации лиц, завершающих освоение образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и представляет собой законченное самостоятельное учебно-научное исследование, обладающее единством внутренней структуры и содержания.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения основной профессиональной образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

2 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, КОТОРЫМИ ДОЛЖНЫ ОВЛАДЕТЬ ОБУЧАЮЩИЕСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной основной профессиональной образовательной программы высшего образования выпускник должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК)**:

- ОК-1 - способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

ОК-2 - готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

ОК-3 - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала.

В результате освоения данной основной профессиональной образовательной программы высшего образования выпускник должен обладать следующими **общефессиональными компетенциями (ОПК)**:

ОПК-1 - готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;

ОПК-2 - готовностью руководить 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 питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

ОПК-4 - способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии;

ОПК-5- способностью создавать и поддерживать имидж предприятия.

В результате освоения данной основной профессиональной образовательной программы высшего образования выпускник должен обладать следующими **профессиональными компетенциями (ПК)**:

научно-исследовательская деятельность

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;

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

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

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

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

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

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;

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.

В результате освоения данной ОПОП ВО выпускник должен обладать следующими **дополнительными профессиональными компетенциями (ДПК)**:

ДПК-1 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.

2.2 Перечень компетенций, формируемых у обучающихся в результате защиты выпускной квалификационной работы включая подготовку к защите и процедуру защиты

В процессе подготовки к государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», а также в процессе ее прохождения завершается формирование и оценивается степень освоения ряда профессиональных компетенций, перечень которых приведен ниже.

Профессиональные компетенции:

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;

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

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

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

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

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

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;

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.

3 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, А ТАКЖЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Сформированность каждой компетенции в рамках прохождения государственной итоговой аттестации оценивается с применением системы показателей и критериев оценивания по шкале оценивания.

Для осуществления процедуры оценивания уровня сформированности компетенций в ходе государственной итоговой аттестации, разработана система из четырех показателей, каждому из которых соответствует перечень критериев, оцениваемых в баллах. В результате защиты выпускной квалификационной работы обучающийся набирает определенную сумму баллов, которая с учетом уровня сформированности компетенций трансформируется в соответствующую оценку.

Шкала оценки сформированности компетенций

Компетенция (содержание и шифр)	Уровень сформированности компетенции
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)	<i>Высокий уровень</i> Демонстрация способности и готовности эффективно применять современные научные принципы и методы исследования и использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследования в магистерской диссертации Компетенция сформирована в полном объеме
	<i>Средний уровень</i> Демонстрация достаточных способностей и готовности применять современные научные принципы и методы исследования и использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследования в магистерской диссертации. Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне
	<i>Пороговый уровень</i> Студент частично демонстрирует способность и готовность применять современные научные принципы и методы исследования и использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследования в магистерской диссертации Компетенция сформирована частично
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не сформирована
Способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17)	<i>Высокий уровень</i> При выполнении магистерской диссертации студент в полной мере демонстрирует знания новейших достижений техники и технологии, необходимые для разработки конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания Компетенция сформирована в полном объеме
	<i>Средний уровень</i> При выполнении магистерской диссертации студент демонстрирует достаточные знания новейших достижений техники и технологии, необходимые для разработки конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне
	<i>Пороговый уровень</i> При выполнении магистерской диссертации студент демонстрирует недостаточные знания новейших достижений техники и технологии, необходимые для разработки конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания Компетенция сформирована частично
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не сформирована
Владением фундаментальными разделами техники и техноло-	<i>Высокий уровень</i> При выполнении магистерской диссертации студент в

гии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18)	полной мере демонстрирует знания инновационных технологий производства продуктов питания, владение методологией освоения новых технологических процессов и современными методами исследования продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач Компетенция сформирована в полном объеме
	<i>Средний уровень</i> При выполнении магистерской диссертации студент демонстрирует достаточные знания инновационных технологий производства продуктов питания, владение методологией освоения новых технологических процессов и современными методами исследования продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне
	<i>Пороговый уровень</i> При выполнении магистерской диссертации студент демонстрирует удовлетворительные знания инновационных технологий производства продуктов питания, недостаточно владеет методологией освоения новых технологических процессов и современных методов исследования продукции питания, необходимых для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач Компетенция сформирована частично
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не сформирована
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)	<i>Высокий уровень</i> При выполнении магистерской диссертации, в части выполнения эксперимента, студент демонстрирует в полном объеме способности и готовность использовать принципы инновационного менеджмента Компетенция сформирована в полном объеме
	<i>Средний уровень</i> При выполнении магистерской диссертации, в части выполнения эксперимента, студент демонстрирует достаточные способности и готовность использовать принципы инновационного менеджмента Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне
	<i>Пороговый уровень</i> При выполнении магистерской диссертации, в части выполнения эксперимента, студент демонстрирует недостаточные способности и готовность использовать принципы инновационного менеджмента Компетенция сформирована частично
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не сформирована
Способностью разрабатывать методики проведения исследо-	<i>Высокий уровень</i> Демонстрация способности и готовности в полном

<p>вания свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля (ПК-20)</p>	<p>объеме использовать знания о современных методах исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля качества продуктов питания при выполнении магистерской диссертации Компетенция сформирована в полном объеме</p>
	<p><i>Средний уровень</i> Демонстрация достаточных способностей и готовности использовать знания о современных методах исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля качества продуктов питания при выполнении магистерской диссертации Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне</p>
	<p><i>Пороговый уровень</i> Студент частично демонстрирует способности и готовность использовать знания о современных методах исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля качества продуктов питания при выполнении магистерской диссертации Компетенция сформирована частично</p>
	<p><i>Минимальный уровень</i> Компетенция не сформирована</p>
<p>Способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-21)</p>	<p><i>Высокий уровень</i> Студент демонстрирует способности и готовность в полном объеме получать и систематизировать научные результаты при разработке новых технологий производства продукции питания в магистерской диссертации, владение методами и средствами обработки полученных экспериментальных данных с помощью математических моделей Компетенция сформирована в полном объеме</p>
	<p><i>Средний уровень</i> Недостаточно полная демонстрация студентом готовности получать и систематизировать научные результаты при разработке новых технологий производства продукции питания в магистерской диссертации, владения методами и средствами обработки полученных экспериментальных данных с помощью математических моделей Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне</p>
	<p><i>Пороговый уровень</i> Частичная демонстрация студентом готовности получать и систематизировать научные результаты при разработке новых технологий производства продукции питания в магистерской диссертации, владения мето-</p>

	<p>дами и средствами обработки полученных экспериментальных данных с помощью математических моделей Компетенция сформирована частично</p> <p><i>Минимальный уровень</i> Компетенция не сформирована</p>
<p>Способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-22)</p>	<p><i>Высокий уровень</i> Способность и готовность при выполнении магистерской диссертации ставить задачи исследования, выбирать методы для экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований Компетенция сформирована в полном объеме</p>
	<p><i>Средний уровень</i> Демонстрация достаточных способностей и готовности при выполнении магистерской диссертации ставить задачи исследования, выбирать методы для экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне</p>
	<p><i>Пороговый уровень</i> Студент частично демонстрирует способность и готовность при выполнении магистерской диссертации ставить задачи исследования, выбирать методы для экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований Компетенция сформирована частично</p>
	<p><i>Минимальный уровень</i> Компетенция не сформирована</p>
<p>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)</p>	<p><i>Высокий уровень</i> Способность и готовность при выполнении магистерской диссертации самостоятельно проводить 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 Компетенция сформирована в полном объеме</p>
	<p><i>Средний уровень</i> Демонстрация способности и готовности при выполнении магистерской диссертации самостоятельно проводить 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 Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне</p>
	<p><i>Пороговый уровень</i> Студент частично демонстрирует способность и готовность при выполнении магистерской диссертации са-</p>

	<p>мостоятельно проводить 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</p> <p>Компетенция сформирована частично</p>
	<p><i>Минимальный уровень</i></p> <p>Компетенция не сформирована</p>
<p>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)</p>	<p><i>Высокий уровень</i></p> <p>Готовность и способность осуществлять анализ результатов научных исследований, имеющихся в источниках литературы и полученных при выполнении магистерской диссертации, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовность к применению приобретенных навыков для составления и оформления ВКР и научных публикаций</p> <p>Компетенция сформирована в полном объеме</p>
	<p><i>Средний уровень</i></p> <p>Демонстрация достаточных способностей и готовности осуществлять анализ результатов научных исследований, имеющихся в источниках литературы и полученных при выполнении магистерской диссертации, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовность к применению приобретенных навыков для составления и оформления ВКР и научных публикаций</p> <p>Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне</p>
	<p><i>Пороговый уровень</i></p> <p>Студент частично демонстрирует готовность и способность осуществлять анализ результатов научных исследований, имеющихся в источниках литературы и полученных при выполнении магистерской диссертации, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовность к применению приобретенных навыков для составления и оформления ВКР и научных публикаций</p> <p>Компетенция сформирована частично</p>
	<p><i>Минимальный уровень</i></p> <p>Компетенция не сформирована</p>

Показатели и критерии оценивания компетенций

№ п/п	Наименование компетенции (группы компетенций)	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Минимальный балл
1	ПК-16	1.Содержание вы-	1.Соответствие структуры и содержа-	1

	ПК-17 ПК-18 ПК-19 ПК-20 ПК-21 ПК-22 ПК-23 ПК-24	пусковой квалификационной работы (максимальный суммарный балл – 8)	ния работы требованиям ФГОС и методическим рекомендациям по выполнению выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации)	1	
			2.Обоснованность и актуальность теоретической и практической значимости избранной темы		
			3.Самостоятельность подхода к раскрытию темы, наличие собственной точки зрения и полнота раскрытия темы работы		1
			4.Глубина анализа источников по теме исследования и правильность выполнения расчетов		1
			5.Соответствие результатов ВКР поставленным цели и задачам		1
			6.Исследовательский характер и практическая направленность работы		1
			7.Соответствие современным нормативным правовым документам		1
			8.Обоснованность выводов		1
2.	ПК-16 ПК-22 ПК-24	2. Оформление ВКР, презентации, демонстрационного материала (максимальный суммарный балл – 4)	1. Соответствие структуры и содержания работы требованиям ФГОС и методическим рекомендациям по выполнению выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации)	1	
			2.Объем работы соответствует требованиям ФГОС и Методическим рекомендациям	1	
			3.В тексте работы есть ссылки на источники и литературу	1	
			4.Список источников и литературы актуален и оформлен в соответствии с требованиями Метод. рекомендаций	1	
3.	ПК-16 ПК-19 ПК-21 ПК-24	3. Содержание презентации, доклада и демонстрационного материала (максимальный суммарный балл – 4)	Полнота и соответствие содержания презентации, доклада содержанию ВКР	2	
			Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	2	
4.	ПК-16 ПК-18 ПК-19 ПК-21 ПК-22 ПК-24	Ответы на дополнительные вопросы (максимальный суммарный балл – 4)	Полнота, точность, аргументированность ответов	4	

Шкала оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы с учетом показателей и критериев оценивания

Сумма набранных баллов	Оценка	Уровень сформированности компетенций
18-20	отлично	высокий
14-17	хорошо	средний
10-13	удовлетворительно	пороговый
менее 9	неудовлетворительно	минимальный (компетенции не сформированы)

Оценка «отлично» выставляется за:

- *выпускную квалификационную работу*, которая выполнена в виде НИР на актуальную тему, четко сформулированы цель и задачи исследования, раскрыта суть проблемы с систематизацией точек зрения авторов и выделением научных направлений, оценкой их общности и различий, обобщением отечественного и зарубежного опыта. Изложена собственная позиция. Стил ь изложения научный со ссылками на источники литературы. Достоверность выводов базируется на глубоком анализе объекта исследования с применением статистических и математических методов анализа. Комплекс авторских предложений и рекомендаций аргументирован с практической значимостью. Выпускная квалификационная работа представлена в печатном виде, соответствует всем требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению, объему и качеству исследовательских работ, имеет четкую, логически обоснованную структуру.

- доклад, который адекватно отражает основные результаты научного исследования; основные положения, вынесенные на защиту, достоверны, грамотно изложены и хорошо аргументированы; временной регламент соблюден;

- демонстрационный материал (презентацию), который соответствует тексту доклада, полностью отражает основные результаты исследования, в котором использованы различные методы исследований; все материалы презентации изложены грамотно и оформлены в соответствии с требованиями;

- ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии; учитывается правильное понимание вопросов и грамотные адекватные, аргументированные, хорошо обоснованные и четкие ответы на них; ответы в хорошем рабочем темпе.

Оценка «отлично» выставляется с учетом мнения научного руководителя, отраженное в отзыве – высокая.

Оценка «хорошо» выставляется за:

- *выпускную квалификационную работу*, которая выполнена в виде НИР на актуальную тему, четко сформулированы цель и задачи исследования, суть проблемы раскрыта с систематизацией точек зрения авторов, обобщением отечественного и (или) зарубежного опыта с определением собственной позиции. Стил ь изложения научный со ссылками на источники литературы. Достоверность выводов базируется на анализе объекта исследования с применением статистических методов анализа. Комплекс авторских предложений и рекомендаций аргументирован, обладает практической значимостью. Выпускная квалификационная работа представлена в печатном виде, соответствует требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению, объему и качеству данных работ. Структура работы логична;

- доклад, который отражает основные результаты научного исследования; основные положения, вынесенные на защиту, достоверны, грамотно изложены и аргументированы; временной регламент соблюден;

- демонстрационный материал (презентацию), который соответствует тексту доклада, отражает основные результаты научного исследования, с использованием различных методов экономических исследований; материалы презентации изложены грамотно и оформлены в соответствии с требованиями;

– *ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии* – правильное понимание вопросов, но недостаточно грамотные и обоснованные ответы на них.

Оценка «хорошо» выставляется с учетом мнения научного руководителя, отраженное в отзыве – положительная.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за:

– *выпускную квалификационную работу*, которая выполнена в виде НИР на актуальную тему, сформулированы цель и задачи исследования, тема раскрыта, изложение описательное со ссылками на источники литературы, однако нет увязки сущности темы с наиболее значимыми направлениями решения проблемы. В экспериментальной части работы объект исследован с применением методов математической статистики. В выводах сформулированы предложения и рекомендации, которые носят общий характер, или недостаточно аргументированы;

– *доклад*, который отражает отдельные результаты исследования; положения, вынесенные на защиту, частично аргументированы;

– *демонстрационный материал (презентацию)*, который не всегда соответствует тексту доклада, частично отражает основные результаты работы; есть недостатки в материалах оформления презентации;

– *ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии* – ответы на вопросы и замечания носят общий характер и не всегда соответствуют сути вопроса.

Оценка «удовлетворительно» выставляется с учетом мнения научного руководителя, отраженное в отзыве – положительная.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за:

– *выпускную квалификационную работу*, которая не соответствует предъявляемым требованиям к исследованиям подобного рода. Работа раскрыта не полностью, структура не совсем логична. Допущены неточности при изложении материала, достоверность некоторых выводов не доказана. Студент не может разобраться в конкретной практической ситуации, не обладает достаточными знаниями и практическими навыками, для профессиональной деятельности;

– *доклад*, который не отражает основные результаты научного исследования; положения, вынесенные на защиту, не аргументированы, их достоверность вызывает сомнения; временной регламент не соблюден;

– *демонстрационный материал (презентацию)*, который не соответствует тексту доклада, либо соответствует частично; не отражает основные результаты исследовательской работы; материалы презентации не соответствуют требованиям к оформлению;

– *ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии* – выпускник не в состоянии ответить на вопросы и замечания членов комиссии.

– *оценка уровня сформированности компетенций рецензентом* – минимальная.

– *отзыв руководителя* – отрицательный.

4 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1 Типовые контрольные задания

Типовыми контрольными заданиями для процедуры государственной итоговой аттестации являются темы выпускных квалификационных работ, перечень вопросов для оценки результатов освоения образовательной программы и перечень заданий для успешного выполнения и защиты выпускной квалификационной работы, выполняемых с учетом выбранных видов деятельности, к которым готовился выпускник.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

28. Разработка рецептуры и технологии песочного полуфабриката с использованием пасты, полученной из плодов айвы
29. Создание напитков профилактического назначения на основе топинамбура

30. Технология порошка из выжимок ягод барбариса и его использование в производстве каш
31. Разработка безалкогольных напитков лечебно-профилактического назначения
32. Разработка технологии песочного полуфабриката с использованием шрота из облепихи
33. Создание технологии мясо-растительных кулинарных изделий для детей школьного возраста
34. Разработка рецептуры и технологии булочных изделий с пектином профилактического назначения
35. Разработка технологии пахлавы с использованием порошка из плодов шиповника
36. Разработка функциональных продуктов питания с использованием яблочного пектина
37. Разработка технологии булочных изделий с использованием продуктов переработки топинамбура для лиц, страдающих сахарным диабетом
38. Разработка технологии киселя специализированного назначения с использованием инулина
39. Разработка технологии лепешки сметанной с использованием порошка из плодов облепихи
40. Разработка технологии производства напитков с использованием плодово-ягодных экстрактов
41. Разработка технологии диетических пряничных изделий с использованием нерастворимых пищевых волокон
42. Разработка технологии чурека профилактического назначения с использованием порошка из плодов облепихи
43. Разработка технологий и рецептур горячих сладких блюд с использованием дикорастущего плодово-ягодного сырья
44. Исследование изменений качества обогащенных Р активными веществами безалкогольных напитков в процессе хранения
45. Разработка технологии и оценка потребительских свойств молочных продуктов функционального назначения с использованием пищевых волокон
46. Разработка рецептуры и технологии булочных изделий с использованием пюре из капусты
47. Создание технологии йогурта функционального назначения
48. Разработка технологии песочных полуфабрикатов с пюре и пастой из яблок
49. Разработка технологии сухих пищевых пектиносодержащих композиций из дикорастущего сырья
50. Создание технологии сычужного сыра функционального назначения
51. Влияние пектина, полученного из створок зеленого гороха, на качество булочных изделий
52. Исследование влияния пищевых волокон на показатели качества изделий из ржанопшеничного теста
53. Разработка и оценка потребительских свойств мучных кондитерских изделий с использованием продуктов переработки дикорастущей мушмулы
54. Применение местного дикорастущего сырья в производстве безалкогольных напитков функционального назначения

Примерный перечень вопросов для оценки результатов освоения образовательной программы

1. Приоритеты государственной политики в области здорового питания населения России
2. Современные проблемы обеспечения качества пищевого сырья и готовой продукции в РФ
3. Роль науки в решении здорового питания населения
4. Принципы производства качественных и безопасных продуктов питания

5. Основные принципы построения рационов питания взрослого и детского населения
6. Пути обеспечения сбалансированности рациона питания в предприятиях общественного питания
7. Основы профилактики профессиональных заболеваний
8. Влияние профессиональных вредностей на организм человека
9. Основные принципы создания продуктов лечебного назначения
10. Научные принципы обогащения продуктов питания
11. Влияние технологических факторов на сохранность эссенциальных нутриентов при производстве обогащенных продуктов питания
12. Медико-гигиенические аспекты обогащения пищевых продуктов микронутриентами
13. Физиологически функциональные ингредиенты в технологиях инновационных продуктов питания
14. Современный рынок функциональных продуктов. Законодательное регулирование в секторе функциональных продуктов питания
15. Принципы создания комбинированных продуктов питания
16. Экономические и экологические аспекты создания рецептур и технологий продуктов нового поколения
17. Анализ технологических процессов и операций. Способы выполнения технологических процессов
18. Построение структурных схем технологических потоков. Основные принципы построения структурных схем
19. Анализ организационно-технического уровня производства предприятия
20. Алгоритм программы оценки организационно-технического уровня производства предприятия
21. Разработка регламентов технологических процессов получения отдельных видов пищевых продуктов
22. Социальная значимость разработки и внедрения высоких технологий
23. Основы нанотехнологий и наноматериалов
24. Безопасность использования нанотехнологий в производстве продуктов питания
25. Критерии для оценки и выбора методов контроля качества пищевых продуктов
26. Основные положения системы НАССР. Планирование и производство безопасной продукции
27. Задачи создания информационных технологий в пищевых производствах
28. Законодательная и нормативно-правовая база внедрения информационных технологий контроля качества сырья и готовой продукции
29. Классификация измерительных методов анализа в зависимости от процессов, лежащих в их основе
30. Статистические методы анализа и контроля качества сырья и готовой продукции на всех этапах жизненного цикла
31. Временные ряды и диаграмма рассеяния: этапы построения, применения для контроля
32. Построение моделей качества пищевого продукта
33. Особенности проектирования рецептур пищевых продуктов
34. Разработка моделей математического планирования эксперимента. Критерии Стьюдента и Фишера
35. Методика проведения дисперсионного анализа и планирования эксперимента
36. Методика оптимизации целевых функций
37. Использование квалиметрии при обработке данных экспериментальных исследований

**Примерный перечень заданий для успешного выполнения и защиты
выпускной квалификационной работы**

Задание 1. Определение необходимых информационных источников, включая научно-техническую литературу, патентную информацию, законодательную базу, нормативные материалы, справочную литературу, аналитические материалы, монографии, данные профессио-

нальных периодических изданий, Интернет-ресурсы в соответствии с рекомендациями научного руководителя, для выполнения исследования и написания магистерской диссертации. Систематизация и анализ данных источников.

Задание 2. Обоснование актуальности темы исследования, определение цели и задач исследования, объектов и методов исследования. Составление схемы проведения эксперимента.

Задание 3. Организация и выполнение экспериментальной части магистерской диссертации. Обработка и анализ полученных экспериментальных данных с использованием методов математической статистики.

Задание 4. Апробация новых технологий в производственных условиях. Расчет ожидаемой экономической эффективности от внедрения разработанных технологических решений.

Задание 5. Обобщение теоретических материалов и результатов исследования. Формулирование выводов, научной новизны и практической значимости работы.

Задание 6. Изучение методических рекомендаций по оформлению и защите выпускной квалификационной работы для обеспечения соответствия структуры и содержания магистерской диссертации, доклада, презентации, демонстрационных материалов предъявляемым требованиям.

4.2 Материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы

При проведении государственной итоговой аттестации в государственную экзаменационную комиссию представляются следующие документы:

- сводная ведомость выпускников;
- заполненные зачетные книжки;
- выпускная квалификационная работа;
- отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу;
- рецензия на выпускную квалификационную работу;
- справка на объем заимствований;

- прочее (публикации по теме исследования; документы, указывающие на практическое применение работы; перечень научных конференций, семинаров, в которых выпускник принял участие; грамоты, дипломы, благодарности, отражающие победы или достижения выпускника на научных конференциях и иных мероприятиях).

Завершенная выпускная квалификационная работа обучающегося (магистерская диссертация) представляется на выпускающую кафедру не позднее, чем за две недели до установленного срока проведения защиты.

Текст выпускной квалификационной работы студента должен быть переплетен или сброшюрован и иметь твердую обложку и титульный лист.

Научный руководитель представляет письменный отзыв, в котором дается характеристика проделанной работы по всем разделам магистерской диссертации. Макет отзыва руководителя на магистерскую диссертацию приведен в приложении А.

В отзыве научного руководителя указывается степень соответствия работы направленности 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и требованиям, предъявляемым к выпускной квалификационной работе, дается характеристика самостоятельности проведенного исследования, отмечается актуальность, теоретический уровень и практическая значимость выполненной работы, полнота и оригинальность решения поставленной проблемы, а также оцениваются освоение обучающимся компетенций и его личностные характеристики. Оцениваются также способности и умения обучающегося самостоятельно решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, грамотно излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

Отзыв научного руководителя должен отражать количественные характеристики работы (количество страниц, рисунков, таблиц, литературных источников, приложений и т.п.); соблюдение календарного графика работы над выпускной квалификационной работой; оценку

личностных качеств выпускника в ходе выполнения исследовательского задания (самостоятельность, ответственность, умение организовать свой труд, творческий подход, инициативность и т.п.); степень выполнения исследовательского задания (выполнено полностью, выполнено частично, в основном не выполнено); основные достоинства работы (в теоретическом, методическом и практическом плане); нераскрытые вопросы и/или недостатки магистерской диссертации.

Заключительное положение отзыва должно отражать общий вывод научного руководителя по исследованию, раскрытию соответствующих компетенций выпускника и характеристику процесса выполнения выпускной квалификационной работы в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки. Научный руководитель не выставляет конкретную оценку за магистерскую диссертацию, а выносит суждение о рекомендации ее к защите с положительной оценкой или, суждение о невозможности рекомендации к защите в сроки, закрепленные календарным графиком.

Итогом отзыва научного руководителя должна являться одна из двух рекомендаций:

- а) рекомендуется к защите и может претендовать на положительную оценку;
- б) не рекомендуется к защите в сроки.

Магистерская диссертация рекомендуется к защите в том случае, если исследовательское задание научного руководителя выполнено, а выпускник доказал, что основные профессиональные компетенции сформированы.

Магистерская диссертация не рекомендуется к защите, если выпускник не справился с исследовательским заданием, либо в процессе выполнения магистерской диссертации не подтвердил самостоятельность ее выполнения, не доказал, что основные профессиональные компетенции сформированы.

Выпускные квалификационные работы по программам магистратуры подлежат рецензированию. Макет рецензии на магистерскую диссертацию приведен в приложении Б.

Список рецензентов утверждается приказом ректора на втором году обучения в магистратуре.

Список рецензентов утверждается приказом ректора на втором году обучения в магистратуре.

Для проведения рецензирования выпускная квалификационная работа направляется организацией одному или нескольким рецензентам, из числа работников других вузов или специалистов предприятий, организаций и учреждений соответствующего направления, имеющих степень доктора или кандидата наук.

Рецензент после ознакомления с магистерской диссертацией составляет письменную рецензию, в которой отмечает достоинства и недостатки работы, аргументировано оценивает ее качество и делает заключение о реальной практической ценности данной работы. Рецензия содержит оценку ВКР, анализ ее основных положений, подходов к раскрытию темы, обоснованность выводов и т.п. В рецензии должна содержаться рекомендательная оценка работы.

В рецензии указывается место работы и должность рецензента, а его подпись должна быть заверена подписью представителя администрации и печатью организации, в которой работает рецензент. Эти требования предъявляются и к отзыву, если научный руководитель не является штатным сотрудником выпускающей кафедры.

В обязанности рецензента входит: проверка представленной на рецензирование магистерской диссертации, в том числе на предмет наличия нарушений профессиональной этики; подготовка и представление на выпускную кафедру развернутой письменной рецензии на магистерскую диссертацию в соответствии с установленными требованиями.

Рецензия на магистерскую диссертацию должна включать: анализ основных положений диссертации, оценку актуальности работы, ее новизны и значимости; практической ценности работы; выводы о соответствии работы отдельным критериям оценки; сильные и слабые стороны работы, замечания; проявленная автором степень самостоятельности, умение магистранта пользоваться методами научного исследования, степень достоверности и обоснованности выводов, к которым пришел магистрант в ходе исследования; логика, язык и стиль изложения материала, соответствие оформления работы требованиям; заключение о соответствии (несо-

ответствии) магистерской диссертации требованиям к магистерским диссертациям по направлению подготовки; рекомендательную оценку работы («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»); указание даты составления рецензии, ученой степени и звания рецензента, места его работы, занимаемой должности и подписи.

Для реализации контрольных мероприятий кафедра «Технология продуктов общественного питания» разрабатывает график заседаний кафедры по проведению предварительной защиты выпускных квалификационных работ. В результате заседания выносится решение о степени готовности обучающегося и выпускной квалификационной работы к государственной итоговой аттестации. Макет заключения кафедры о допуске к защите магистерской диссертации перед ГЭК приведен в приложении В.

Процедура проверки выпускной квалификационной работы на объем заимствований осуществляется в соответствии с Положением о порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ и реализуется через портал «Антиплагиат» (www.antiplagiat.ru). Итоговая оценка оригинальности текста закрепляется на уровне не менее 60%. Допускается повышение уровня заимствований в выпускной квалификационной работе на 10% (снижение нормы авторского текста до 50%) по усмотрению научного руководителя в зависимости от корректности цитирования.

В ГЭК могут быть представлены также иные материалы, характеризующие научную и практическую ценность выполненной выпускной квалификационной работы:

- публикации по теме исследования;
- документы, указывающие на практическое применение работы;
- заключение кафедры о работе (о внедрении в учебный процесс) и т.д.

Членам государственной экзаменационной комиссии также важно увидеть любую другую информацию обучающегося, поэтому рекомендуется приложить копии следующих документов:

- перечень научных конференций, семинаров, в которых выпускник принял участие;
- грамоты, дипломы, благодарности, отражающие победы или достижения выпускника на научных конференциях и иных мероприятиях.

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

При проведении государственной итоговой аттестации состав государственной экзаменационной комиссии обеспечивается следующими методическими материалами:

- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников Кабардино-Балкарского ГАУ;
- Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) и процедуре ее защиты по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»;
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»;
- Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»;
- Лист экзаменатора.

Лист экзаменатора

№ п/п	Фамилия, Имя, Отчество студента	Количество баллов за				Уровень сформированности компетенции	Общее количество баллов	Оценка
		содержание ВКР	оформление ВКР, презентации	содержание презентации,	ответы на дополнительные			

			тации, демонстрационного материала	доклада и демонстрационного материала	вопросы, замечания рецензента	тенций		
1	Петров Алексей Владимирович	8	4	4	4	высокий	20	Отлично
2								

Требования к порядку выполнения и оформления выпускной квалификационной работы излагаются в методических рекомендациях по ее выполнению. Завершающим этапом выполнения выпускной квалификационной работы является ее защита.

К защите выпускной квалификационной работы допускаются выпускники, успешно завершившие в полном объеме освоение программы магистратуры, в том числе всех видов практик, и представившие выпускную квалификационную работу с отзывом и рекомендацией научного руководителя к защите, с рецензией и резолюцией заведующего выпускающего кафедрой о допуске к защите в установленный срок.

Защита выпускной квалификационной работы проводится в установленное расписанием время на заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по соответствующему направлению подготовки с участием не менее 2/3 членов ее состава. Порядок защиты выпускной квалификационной работы определяется Положением о государственной итоговой аттестации выпускников Кабардино-Балкарского ГАУ.

Помимо членов ГЭК на защите присутствует научный руководитель выпускника, а также могут присутствовать рецензенты выпускных квалификационных работ, преподаватели, студенты и все желающие.

Результаты защиты выпускных квалификационных работ определяются путем открытого голосования членов государственной экзаменационной комиссии на основе оценивания:

- научным руководителем – хода выполнения и качества работы, ее соответствия требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам по соответствующим направлениям подготовки, степени самостоятельности выполнения работы;

- рецензентом – актуальности темы и качества работы, степени новизны, наличия практических рекомендаций и возможности реализации полученных результатов;

- членами ГЭК – качества работы, ее соответствия требованиям к содержанию и оформлению, предъявляемым к выпускным квалификационным работам, хода защиты, включая доклад, презентацию и ответы на вопросы членов ГЭК и замечания, содержащиеся в отзыве руководителя и в рецензии. Члены ГЭК выносят свою оценку в листе экзаменатора, посредством его заполнения и оглашения. При равном числе голосов и наличии спорной ситуации, голос Председателя государственной экзаменационной комиссии считается решающим.

Критерии выставления оценок за выпускную квалификационную работу определяются на основе соответствия уровня подготовки выпускника и представленной им работы требованиям ФГОС ВО.

При оценке выпускной квалификационной работы членам государственной экзаменационной комиссии рекомендуется учитывать качество выполнения графической части работы, научную новизну выпускной квалификационной работы и её практическую значимость, наличие оригинальных решений, использование компьютерных программ для решения поставленных задач, выполнение ВКР по заявке предприятия, участие выпускника в НИР и её результаты (доклады на конференциях различных уровней, публикации и др.), средний балл успеваемости за 2 года (2 года 5 месяцев).

Заданные вопросы, ответы обучающегося, особое мнение и решение государственной экзаменационной комиссии об оценке и выдаче диплома (с отличием, без отличия) вносятся в протокол заседания государственной экзаменационной комиссии. Протокол подписывается председателем и секретарем государственной экзаменационной комиссии. Результат защиты магистерской диссертации проставляется в зачетную книжку обучающегося, в которой расписывается председатель и члены государственной экзаменационной комиссии. Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в тот же день после оформления протокола заседания Государственной экзаменационной комиссии.

Требования к выступлению на публичной защите выпускной квалификационной работы

По результатам прохождения процедуры предзащиты выпускной квалификационной работы студент редактирует и дорабатывает текст своего выступления с учетом сделанных замечаний. Время, отведенное выпускнику на выступление (доклад, презентацию) при защите выпускной квалификационной работы на заседании ГЭК, не должно превышать 10 минут.

Текст доклада должен отражать проблематику осуществленного исследования и возможно более полно характеризовать основные результаты работы.

Структура доклада на защите ВКР: актуальность исследования, степень проработанности проблемы, цель, задачи работы, объект исследования, методы и основные результаты исследования, апробация результатов исследования, наиболее весомые достижения в теоретическом и (или) методическом, и (или) практическом плане.

Структура доклада/(презентации) обычно повторяет структуру работы и включает обоснование актуальности темы, определение научной проблемы, цели и задач работы, описание использованных методов исследования, раскрытие основного содержания выпускной квалификационной работы и выводов. В заключительной части доклада (презентации) приводятся наиболее важные результаты исследования, полученные лично автором, характеризуется их новизна и практическая значимость, обобщаются предложенные в работе рекомендации.

Главные положения доклада на защите выпускной квалификационной работы должны быть подкреплены иллюстративным материалом (презентацией), который усилит аргументацию автора, позволит представить общую картину исследования, не озвучивая второстепенные положения.

В тексте доклада следует избегать речевых оборотов, не характерных для профессиональной и деловой речи. Тезисы доклада/презентации подтверждаются демонстрационными материалами.

Демонстрационный материал (презентация, раздаточный материал) должен способствовать возможно более полному раскрытию доклада. Отражать умение выпускника грамотно и уместно использовать методы экономических исследований.

Выбор вида демонстрационного материала должен осуществляться студентом по согласованию с научным руководителем в соответствии с особенностями темы исследования.

Демонстрационный материал может быть оформлен в виде раздаточного материала для каждого члена комиссии в форме схем, таблиц, графиков, диаграмм и т.п. Объем иллюстраций должен позволять продемонстрировать основные положения доклада, при этом не рекомендуется перегружать его информацией, не упоминаемой при выступлении. Демонстрационный материал (презентация и раздаточный материал) должен иметь титульный лист, отражающий:

- тему выпускной квалификационной работы;
- фамилии студента и научного руководителя.

Таблицы, схемы, рисунки в раздаточном материале должны иметь сквозную нумерацию.

После завершения своего доклада/презентации выпускник отвечает на вопросы членов ГЭК и присутствующих на публичной защите. В заключительном слове выпускник отвечает на замечания рецензентов и членов ГЭК. После заключительного слова процедура защиты выпускной квалификационной работы считается оконченной.

6 ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарским ГАУ с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты Университета по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для прохождения государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для прохождения государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее, чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в Университете). В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

ОТЗЫВ

научного руководителя

о работе студента (Ф.И.О.) над выпускной квалификационной работой на тему:

Вначале руководитель отмечает, в какой форме выполнена выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация), в какой мере она соответствует требованиям государственной итоговой аттестации.

В отзыве должны содержаться сведения об актуальности темы, объекте, предмете и целях исследования, решаемых задачах, оценка навыков работы с источниками информации, логики рассуждений, используемых научных методов, значимости практических предложений. Руководитель отмечает недостатки и ошибки, допущенные студентом на разных этапах разработки ВКР, а также умение организовать свой труд, исполнительность и самостоятельность проведения научных исследований.

Свой отзыв руководитель завершает фразой: «Содержание выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) позволяет сделать вывод, что она является (не является) законченным исследовательским трудом, выполненным автором самостоятельно (несамостоятельно). Выводы и практические предложения работы позволяют (не позволяют) квалифицировать ее как решение актуальной практической задачи будущей профессиональной деятельности выпускника. Работа отвечает (не отвечает) требованиям, предъявляемым к магистерским диссертациям.

В этой связи рекомендую (не рекомендую) студента (Ф.И.О.) допустить к защите выполненной им (ею) выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) перед Государственной экзаменационной комиссией» и может (не может) претендовать на положительную оценку.

Научный руководитель
« ___ » _____ 201__ г.

Ф.И.О., звание, должность _____

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
 АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М.КОКОВА»

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу обучающегося

_____ факультет

Фамилия, имя, отчество _____
 год обучения _____
 обучающегося по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
 на тему: _____

Выполненную на кафедре «Технология продуктов общественного питания»

1. Актуальность и новизна темы исследования _____
2. Соответствие разрабатываемых вопросов теме исследования и полнота их освещения _____
3. Степень самостоятельности, проявленная выпускником _____
4. Оценка содержания работы _____
5. Отличительные положительные стороны работы _____
6. Практическое значение работы и рекомендации по ее внедрению _____
7. Недостатки и замечания по работе _____

8. Рекомендуемая оценка

Работа заслуживает _____ оценки _____

Рецензент _____

... ФИО, ученое звание, должность и место работы

Подпись _____

« ___ » _____ 201__ г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
 ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
 АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М.КОКОВА»
 Факультет «Технология пищевых производств»
 Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

О ДОПУСКЕ К ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (МАГИСТЕРСКОЙ ДИССЕРТАЦИИ) В ГЭК ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НА КАФЕДРЕ

1.	Дата	По графику	Фактически
	- предварительная защита	___. ___. 201__ г.	___. ___. 201__ г.
	- защита в ГЭК	___. ___. 201__ г.	___. ___. 201__ г.

2.

ФИО выпускника

3.

4. В результате обсуждения и обмена мнениями по представленной выпускной квалификационной работе (магистерской диссертации) кафедра принимает следующее решение:

Выписывается итоговое заключение по одному из вариантов:

- *рекомендуется к защите*
- *рекомендуется к защите с учетом устранения замечаний*
- *работа может быть допущена к защите в ГЭК после устранения недоработок*
- *работа не может быть допущена к защите в ГЭК в установленные графиком сроки без повторной предварительной защиты на кафедре*

Подписи:

Председатель заседания

(Ф.И.О., должность, ученая степень, звание)

(подпись)

(Ф.И.О., должность, ученая степень, звание)

(подпись)

(Ф.И.О., должность, ученая степень, звание)

(подпись)