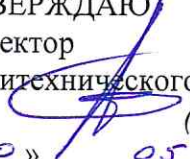


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
«Пищевые технологии и оборудование»
 (Н.И. Покинтелица)
« 30 » 05 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Политехнического института
 (В.И. Головин)
« 30 » 05 2022 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

**Современные технологии организации и производства
продукции общественного питания**
(наименование профиля подготовки)

магистратура
(уровень высшего образования)

очная, заочная, 2022
(форма обучения)

Севастополь
2022

Программа государственной итоговой аттестации составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратура), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.08.2020 г. № 1028 (далее – ФГОС ВО)

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование»

от « 18 » мая 2022 г., протокол № 9.

РАЗРАБОТАНО

Руководитель образовательной программы, к.т.н, доцент  Д.О. Ерёмченко

Содержание

1 Общие положения	4
2 Перечень компетенций, уровень сформированности которых оценивается на государственной итоговой аттестации.....	4
3 Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения	5
3.1 Требования, предъявляемые к выпускной квалификационной работе	6
3.2 Структура, содержание и объем выпускной квалификационной работы	7
3.3 Оформление выпускной квалификационной работы	9
3.4 Руководство, консультирование и рецензирование при выполнении выпускной квалификационной работы	11
3.5 Проверка выпускной квалификационной работы на объем заимствования.....	13
3.6 Порядок подготовки и защиты выпускной квалификационной работы	14
3.7 Критерии оценки выпускной квалификационной работы.....	17
3.8 Перечень основной и дополнительной литературы	18
4 Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации	18
Приложение А.....	20

1 Общие положения

Государственная итоговая аттестация, завершающая освоение основной образовательной программы по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль – Современные технологии организации и производства продукции общественного питания), является обязательной.

Цель государственной итоговой аттестации – определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям ФГОС ВО.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- оценка теоретической подготовки выпускника;
- оценка практической подготовки выпускника;
- оценка навыков самостоятельной работы;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику диплома о высшем образовании.

Государственная итоговая аттестация обучающихся по данной основной образовательной программе проводится в форме:

- защиты выпускной квалификационной работы (далее – ВКР).

Программа государственной итоговой аттестации (далее – Программа) включает:

- требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения.

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

При условии успешного прохождения итогового аттестационного испытания выпускнику присваивается квалификация магистр и выдается диплом государственного образца о высшем образовании.

2 Перечень компетенций, уровень сформированности которых оценивается на государственной итоговой аттестации

В ходе проведения государственной итоговой аттестации проверяется уровень подготовленности обучающихся к решению профессиональных задач, уровень сформированности у выпускников, освоивших ООП, совокупности компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО, с учетом профиля реализуемой образовательной программы.

При защите выпускной квалификационной работы выпускники должны продемонстрировать владение следующими компетенциями:

<i>Код компетенции</i>	<i>Содержание компетенции</i>
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач
ПК-1	Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного питания
ПК-2	Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства для улучшения качества продукции общественного питания
ПК-3	Способен использовать свойства пищевого сырья для придания продукции общественного питания заданного функционального состава с учетом норм физиологических потребностей населения
ПК-4	Способен подбирать технологическое оборудование для совершенствования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания
ПК-5	Способен проводить ситуационный анализ деятельности предприятия общественного питания для выработки стратегических управленческих решений

3 Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

В результате подготовки и защиты выпускной квалификационной работы обучающийся должен:

- понимать актуальность и новизну темы ВКР;
- применять инновационные методы, средства и технологии для проведения научных исследований при решении профессиональных задач;

- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;
- владеть методами сбора, анализа и обработки информации по теме ВКР;
- применять в профессиональной деятельности компьютерные технологии и соответствующее программное обеспечение;
- ясно и четко излагать суть и содержание темы исследования

3.1 Требования, предъявляемые к выпускной квалификационной работе

При защите выпускной квалификационной работы выпускники должны продемонстрировать владение следующими компетенциями:

<i>Код компетенции</i>	<i>Содержание компетенции</i>
УК -1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
УК -2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
УК -6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач
ПК-1	Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного питания
ПК-2	Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства для улучшения качества продукции общественного питания
ПК-3	Способен использовать свойства пищевого сырья для придания продукции общественного питания заданного функционального состава с учетом норм физиологических потребностей населения

Выпускная квалификационная работа должна отвечать следующим требованиям:

- работа должна носить характер, соответствующий виду профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник программы;
- тема работы должна быть актуальной, то есть отражать исследуемую проблему в контексте значимости современных научно-технических проблем и тенденций развития, соответствовать объекту и виду профессиональной деятельности;

- работа должна отражать самостоятельность обучающегося в сборе, систематизации материалов практики и научно-исследовательской, проектной и других видов деятельности, демонстрировать компетенции, приобретенные обучающимся в процессе обучения и выполнения ВКР;

- работа должна демонстрировать корректное использование обучающимся материалов других авторов, опубликованных как в России, так и за рубежом;

- работа должна иметь четкую структуру, завершенность, отвечать требованиям логичного, последовательного изложения материала, обоснованности сделанных выводов и предложений;

- результаты ВКР должны быть направлены на решение учебно-научной и (или) практической задачи, имеющей прикладное применение в отрасли знаний, определяемой профессиональной направленностью образовательной программы;

- положения, выводы и рекомендации ВКР должны опираться на новейшие научно-технические достижения в выбранной области профессиональной деятельности.

ВКР рекомендуется выполнять с применением современных информационных и компьютерных технологий, позволяющих составлять электронные таблицы, графики, проводить расчеты и т.д.

Таким образом, ВКР должна представлять собой законченную разработку актуальной проблемы и обязательно включать как теоретическую часть, где выпускник должен продемонстрировать знания основ теории по исследуемой проблеме, так и практическую часть, в которой необходимо показать умение использовать методы из ранее изученных дисциплин для решения поставленных в работе задач.

3.2 Структура, содержание и объем выпускной квалификационной работы

Структура, содержание и объем работы определяется методическими указаниями по выполнению выпускной квалификационной работы магистра по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Рекомендуется следующая структура выпускной квалификационной работы магистра:

- титульный лист;
- задание на выполнение выпускной квалификационной работы;
- аннотация, размером не более 150 слов каждая;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;

- список использованной литературы;
- приложения (при необходимости).

Рекомендуемый объем выпускной квалификационной работы – 70-80 страниц печатного текста без титульного листа, содержания, списка использованной литературы, приложений.

Титульный лист является первой страницей ВКР. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

Аннотация является краткой характеристикой выпускной квалификационной работы магистра с точки зрения содержания, назначения и новизны результатов работы.

Содержание содержит пронумерованные названия глав и параграфов ВКР, с указанием номеров страниц

Введение содержит такие структурные элементы: обоснование выбора темы ВКР и ее актуальность; определения объекта и предмета исследования; цель и задачи исследования; научная новизна исследований; практическая значимость исследований; краткий обзор литературы по теме, позволяющий определить положение работы в общей структуре публикаций по данной теме; краткую характеристику методологического аппарата исследования; обоснование теоретической и практической значимости результатов исследования; краткую характеристику структуры работы.

В основной части ВКР подробно рассматриваются методика и техника исследования и обобщаются результаты. Все материалы, не являющиеся существенно важными для понимания и решения научной задачи, выносятся в приложения.

Содержание глав основной части должно точно соответствовать теме работы и полностью ее раскрывать. Эти главы должны отражать умение автора сжато, логично и аргументировано излагать материал.

Практическая часть работы может быть представлена таблицами, чертежами, схемами, графиками, диаграммами и т.д. Ее состав уточняет руководитель ВКР.

Заключение отражает обобщенные результаты проведенного исследования в соответствии с поставленной целью и задачами исследования, а также раскрывает научную и практическую значимость полученных результатов. При этом оно не может подменяться механическим повторением выводов по отдельным главам.

Заключение не должно составлять более 5-7 страниц.

Список использованной литературы должен содержать сведения об источниках, использованных при написании работы. На каждый включенный в такой список литературный источник необходима ссылка в ВКР.

В приложения включаются материалы, имеющие дополнительное справочное или документально подтверждающее значение, но не являющиеся необходимыми для понимания содержания ВКР, например, копии документов, выдержки из отчетных материалов, отдельные положения из инструкций и правил, статистические данные. Приложения не должны составлять более 1/3 общего объема работы.

3.3 Оформление выпускной квалификационной работы

Требования к оформлению ВКР основываются на ГОСТ 2.105-95; ГОСТ 7.1-2003, ГОСТ 7.82-2001 и ГОСТ Р 7.0.5-2008.

ВКР оформляется на русском языке. Допускается параллельное оформление текста работы или ее части на иностранном языке (английском, немецком, французском и др.) в форме дополнительного приложения. Работа выполняется на одной стороне стандартного листа форматом А4 (210×297 мм) в текстовом редакторе Word.

Допустимые параметры:

- ориентация страницы – книжная;
- поля: левое – 3 см, правое – 1 см, нижнее – 2 см, верхнее – 2 см;
- шрифт Times New Roman, размер 12-14;
- абзац: красная строка – 1,25 см, межстрочный интервал – полуторный;
- перенос – автоматический;
- выравнивание – по ширине.

Листы должны иметь сквозную нумерацию арабскими цифрами, проставляемыми посередине верхнего поля страницы. Нумерация страниц проставляется, начиная с 3 листа.

Название раздела (главы) пишется прописными буквами и располагается симметрично строке без переноса слов. Точка в конце названия раздела (главы) не ставится, название не подчеркивается. Название раздела (главы) отделяется от последующего текста интервалом в одну строку. Каждый раздел (глава) начинается с новой страницы.

Подразделы (параграфы) должны иметь двойную нумерацию арабскими цифрами (например: 1.1.). Название подраздела (параграфа) отделяется от последующего текста интервалом в 0,5-1 строку. Части подраздела (параграфа) могут иметь тройную нумерацию (например: 1.1.1.).

Дальнейшее деление не допускается. Подразделы (параграфы) начинаются на той же странице, где заканчивается предыдущий подраздел (внутри раздела).

Ссылки на использованные источники должны нумероваться арабскими цифрами по порядку появления в списке и помещаться в квадратные скобки. Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями, указанными в методических указаниях.

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы с указанием наверху страницы справа слова «Приложение», его обозначения и степени. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки.

Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и своего порядкового номера, разделенные точкой. Например: Рисунок 3.2. (второй рисунок третьего раздела). Слово «Рисунок» и наименование располагают под иллюстрацией. Ссылки на иллюстрации в тексте обязательны, при этом следует писать «... в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации и «... в соответствии с рисунком 1.2» при нумерации в пределах раздела. Иллюстрации могут выполняться карандашом или тушью. Разрешается использовать фотографии, ксерокопии и т.п.

Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире, например: Таблица 1 – Номенклатура выпускаемой продукции. Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенные точкой. Если таблица имеет продолжение, то на следующей странице пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 1». Ссылки на таблицы в тексте обязательны, при этом следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Расчетные формулы должны помещаться на отдельной строке. Формулы нумеруются арабскими цифрами, помещаемыми в круглых скобках справа от формулы. Нумерация формул в пределах раздела, напр.: 4.2. – (формула вторая, четвертого раздела). После формулы ставится запятая и с новой строки после слова «где» идет расшифровка каждого обозначения. Расшифровке подлежат только обозначения, встречающиеся впервые. Ссылки на формулы в тексте обязательны.

При выполнении обязательных расчетов на ПЭВМ выпускник должен изложить методику расчета, привести основные расчетные формулы, блок-схему алгоритма, обосновать выбор исходных данных и привести анализ полученных результатов.

Все размерности физических величин должны даваться в системе СИ. Запрещаются любые сокращения, кроме общепринятых. Выпускная квалификационная работа должна быть сшита.

3.4 Руководство, консультирование и рецензирование при выполнении выпускной квалификационной работы

Для руководства выпускными квалификационными работами приказом ректора Университета по представлению директора института, при согласовании с выпускающими кафедрами назначаются руководители ВКР из числа ППС Университета.

Руководитель ВКР должен иметь ученую степень и/или ученое звание, либо обладать практическим опытом работы в профессиональной сфере.

Допускается назначение двух руководителей ВКР (соруководителей), если тема ВКР имеет межотраслевой характер. Соруководители выполняют обязанности руководителя работы совместно и с равной ответственностью.

Руководитель ВКР: составляет и выдает задание на выполнение работы; рекомендует обучающемуся основную литературу и другие необходимые материалы по теме; знакомит обучающегося с планом-графиком выполнения и защиты ВКР, составляет календарный план подготовки ВКР; оказывает помощь в разработке плана ВКР; консультирует обучающегося по вопросам, возникающим в ходе выполнения ВКР, согласно установленному графику консультаций; дает рекомендации по доработке текста ВКР; проводит анализ соответствия полученных результатов целям и задачам ВКР; информирует о порядке и содержании процедуры защиты ВКР (в том числе предварительной); консультирует по подготовке выступления и подбору иллюстративных материалов к защите; оказывает помощь в подготовке ВКР на конкурс студенческих работ (при соответствии ВКР конкурсным требованиям); контролирует ход выполнения ВКР и информирует заведующего выпускающей кафедрой о соблюдении графика выполнения работ; проверяет выполненную работу, в том числе соответствие темы работы приказу ректора о закреплении тем выпускных квалификационных работ; структуры, содержания и объема работы требованиям методических указаний выпускающей кафедры по их выполнению; оформления ВКР требованиям ГОСТ.

Завершенная ВКР представляется руководителю ВКР, который после ее проверки составляет письменный отзыв. В отзыве руководителя, как правило, оцениваются следующие показатели:

- актуальность темы ВКР;
- степень достижения поставленных в ВКР целей;
- современность используемых методов исследований, оригинальность поставленных задач и полученных решений;
- соответствие содержания теме;
- владение методами сбора, анализа и обработки информации по ВКР;
- наличие и значимость практических предложений и рекомендаций, сформулированных в ВКР;
- владение применяемыми в профессиональной деятельности компьютерными технологиями и программным обеспечением;
- степень владения автором работы профессиональными знаниями, умениями и навыками, подготовленность обучающегося;
- способность обучающегося ясно и четко излагать суть и содержание вопроса;
- правильность оформления ВКР, структура, стиль, язык изложения, библиографический аппарат, а также использование табличных и графических средств представления информации, в соответствии с правилами, установленными ГОСТ;
- умение применять полученные знания на практике;

В отзыве руководитель также дает оценку деятельности обучающегося в период подготовки ВКР, определяет степень его организованности, ответственности, самостоятельности и инициативности при решении профессиональных задач. В отзыве дается рекомендация о допуске к защите и по оценке ВКР.

Выпускные квалификационные работы по программам магистратуры подлежат рецензированию. Для проведения рецензирования выпускной квалификационной работы указанная работа направляется организацией одному или нескольким рецензентам из числа лиц, не являющихся работниками кафедры. Рецензент проводит анализ выпускной квалификационной работы и представляет в университет письменную рецензию на указанную работу.

В качестве рецензентов могут привлекаться специалисты, работающие на предприятиях, в организациях, научных учреждениях и вузах, профессора и преподаватели других кафедр и институтов. Обязанности рецензента: подробное изучение ВКР, подготовка развернутого текста рецензии; оценка научного исследования.

Критерии оценки рецензентом ВКР:

- актуальность темы ВКР, новизна; наличие авторской гипотезы;
- убедительность аргументации в определении целей и задач исследования;
- степень и полнота соответствия собранных материалов целям и задачам исследования;
- качество обработки материалов;
- соответствие темы ВКР специализации магистерской программы;
- качество и самостоятельность проведенного исследования;
- обоснование собственного подхода к решению дискуссионных проблем теории и практики;
- самостоятельный выбор и обоснование методологии исследования, оригинальность использованных источников, методов работы;
- самостоятельность анализа материала или работы с материалами;
- самостоятельная и научно обоснованная формулировка выводов по результатам исследования;
- полнота решения поставленных в работе задач;
- теоретическая и практическая значимость выполненного исследования;
- степень раскрытия компетенций;
- язык и стиль ВКР;
- соблюдение требований к оформлению ВКР.

Кроме того, рецензент по своему усмотрению может указать отдельные замечания по содержанию, выводам, рекомендациям, оформлению выполненной работы с указанием разделов и страниц. В заключении рецензент указывает, удовлетворяет ли выполненная работа требованиям, предъявляемым к ВКР, а также дает оценку выполненной работы. Подпись рецензента должна сопровождаться указанием его фамилии, имени, отчества (полностью), степени, звания, места работы и занимаемой должности, даты составления рецензии.

Кафедра обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией (рецензиями) для подготовки ответов на замечания не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты ВКР. Отзыв руководителя и рецензия вкладываются в ВКР.

3.5 Проверка выпускной квалификационной работы на объем заимствования

Тексты выпускных квалификационных работ, за исключением текстов выпускных квалификационных работ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, проверяются на объем заимствования согласно локальному нормативному акту

Университета – Положением о проверке выпускных квалификационных работ на объем заимствования.

Выпускная квалификационная работа представляется на проверку в систему «Антиплагиат.ВУЗ» в срок не позднее, чем за 15 дней до защиты ВКР. Предварительная проверка возможна за 30 дней. Руководители ВКР осуществляют проверку на полное соответствие бумажных и электронных версий работ выпускников. В случае обнаружения несоответствия между бумажной и электронной версиями выпускной квалификационной работы преподаватель обязан вернуть такую работу ее автору (выпускнику) для решения вопроса о предоставлении надлежащей версии ВКР.

Преподаватель просматривает выпускную квалификационную работу и отчет системы о результатах проверки, на этом основании оценивает объемы и корректность заимствования, определяет, является ли заимствованный фрагмент плагиатом или некорректным цитированием, оценивает степень самостоятельности выполнения работы или отправляет работу на доработку.

Рекомендуются следующие параметры оценивания:

- «3» ставится, если итоговая оценка оригинальности работы – от 30% до 50%;
- «4» ставится, если итоговая оценка оригинальности работы – от 51% до 70%;
- «5» ставится, если итоговая оценка оригинальности работы – от 71% до 100%.

Работа отправляется обучающемуся на доработку в случае, если итоговая оценка оригинальности работы меньше минимально допустимого показателя. Доработка ВКР осуществляется не более чем в 10-дневный срок при сохранении ранее установленной темы и после этого подвергается повторной проверке не позднее, чем за 5 дней до защиты.

Выпускник имеет право ознакомиться с отчетом о результатах проверки его ВКР на объем заимствований. Результаты проверки ВКР в системе «Антиплагиат.ВУЗ» фиксируются в отзыве руководителя ВКР и учитываются при выставлении итоговой оценки. Отчет о результатах проверки ВКР выпускника на объем заимствований, сформированный в системе «Антиплагиат.ВУЗ» за подписью заведующего кафедрой прилагается к отзыву руководителя ВКР.

3.6 Порядок подготовки и защиты выпускной квалификационной работы

Государственная итоговая аттестация проводится в сроки, определяемые утвержденным учебным планом соответствующей ООП в разделе «График учебного процесса».

Не позднее, чем за 30 календарных дней до дня проведения первого государственного аттестационного испытания, по представлению директора института, проректор по образовательной деятельности утверждает расписание государственной

итоговой аттестации (далее расписание), в котором указываются даты, время и место проведения государственных аттестационных испытаний.

Расписание в указанные сроки доводится до сведения обучающихся, председателя и членов государственных экзаменационных комиссий и апелляционных комиссий, секретарей государственных экзаменационных комиссий, руководителей и консультантов выпускных квалификационных работ путем размещения электронной версии (цветной скан-копии) утвержденного расписания, сохраненной в формате pdf, на официальном сайте Университета в разделе «Расписание», Копии утвержденного расписания размещаются также на информационных стендах соответствующих кафедр.

Списки обучающихся, допущенных к прохождению государственной итоговой аттестации, утверждаются приказом ректора Университета по представлению директора института не позднее, чем за 7 рабочих дней до дня проведения первого государственного аттестационного испытания.

Государственная итоговая аттестация проводится по месту нахождения университета или его структурных подразделений. В случае выполнения выпускных квалификационных работ при участии работодателей могут быть организованы выездные заседания ГЭК. Государственная итоговая аттестация может проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при условии обеспечения идентификации личности обучающегося и контроля за соблюдением требований к проведению государственной итоговой аттестации, в порядке, установленном локальными нормативными актами Университета.

Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи. Защита ВКР проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии.

Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью определения степени готовности обучающегося к самостоятельному выполнению профессиональных задач в рамках программы подготовки, а также к представлению и публичной защите результатов своей деятельности.

Порядок защиты ВКР определяется действующим Положением о государственной итоговой аттестации выпускников ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет» по образовательным программам, реализуемым в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей от числа членов комиссии. Основными функциями ГЭК являются:

- определение соответствия уровня подготовки выпускника требованиям ФГОС ВО;
- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома государственного образца о высшем образовании;
- разработка рекомендаций, направленных на совершенствование подготовки обучающихся, на основании результатов работы ГЭК.

В своей работе ГЭК руководствуется Положением о государственной итоговой аттестации ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет» и Положением о выпускной квалификационной работе. Защита выпускной квалификационной работы каждым обучающимся оформляется протоколом заседания ГЭК по защите ВКР.

Результаты защиты обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. Результаты защиты оцениваются: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». При оценивании выпускной квалификационной работы учитываются отзыв руководителя ВКР. Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания. Итоги защиты объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК и зачетных книжек. Защищенные выпускные квалификационные работы передаются на хранение в библиотеку Университета.

Электронные версии успешно защищенных выпускных квалификационных работ в формате pdf передаются кафедрой в библиотеку для размещения на определенном для этих целей электронном ресурсе (за исключением текстов выпускных квалификационных работ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну). По окончании работы государственной экзаменационной комиссии председатель составляет отчет в соответствии с локальным актом Университета «Положение о государственной итоговой аттестации». Отчет председателя государственной экзаменационной комиссии должен содержать следующую информацию:

- состав ГЭК;
- результаты ГИА;
- анализ качества выполнения выпускных квалификационных работ;
- анализ уровня освоения обучающимися компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована образовательная программа;
- организация работы государственной экзаменационной комиссии;

- выводы и рекомендации государственной экзаменационной комиссии.

Подписанный председателем ГЭК отчет в течение 10 дней после проведения ГИА представляется секретарем ГЭК в Дирекцию института, копия отчета – в Дирекцию развития образовательных программ

3.7 Критерии оценки выпускной квалификационной работы

Общими критериями оценки ВКР являются:

- актуальность темы для будущей профессиональной деятельности, соответствие содержания теме, полнота ее раскрытия;
- уровень осмысления теоретических вопросов и обобщения собранного материала, обоснованность и четкость сформулированных выводов;
- четкость структуры работы и логичность изложения материала;
- применение современных технологий (в том числе информационных), их адекватность задачам исследования;
- владение научным стилем изложения, профессиональной терминологией, орфографическая и пунктуационная грамотность;
- обоснованность и ценность (инновационность) полученных результатов исследования и выводов, возможность их применения в профессиональной деятельности обучающегося;
- соответствие формы представления ВКР всем требованиям, предъявляемым к оформлению работ;
- качество устного доклада, свободное владение материалом ВКР;
- глубина и точность ответов на вопросы, замечания и рекомендации во время защиты ВКР.

Перечень критериев оценки ВКР может быть расширен с учетом специфики видов профессиональной деятельности, к которым готовится обучающийся.

Кроме оценки за работу, ГЭК может принять следующее решение: отметить в протоколе работу как выделяющуюся из других; рекомендовать работу к опубликованию и/или к внедрению.

3.8 Перечень основной и дополнительной литературы

Таблица 1 – Основная и дополнительная литература

№ п/п	Наименование изданий учебной литературы	Количество экземпляров
Основная литература		
1	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1093142 (дата обращения: 20.05.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный.	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
2	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1092972 (дата обращения: 20.05.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-394-03339-1. - Текст : электронный.	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
3	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 104 с. — (Профессиональное образование). - URL: https://znanium.com/catalog/product/809878 (дата обращения: 20.05.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-8199-0581-4. - Текст : электронный.	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
Дополнительная литература		
1	Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/389895 (дата обращения: 20.05.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. — ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный.	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ

4 Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации

Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации предусматривает наличие аудитории для защиты ВКР. Государственные аттестационные испытания проходят в аудиториях, предусматривающих наличие рабочих мест для председателя и членов государственной экзаменационной комиссии, рабочих мест для обучающихся, компьютерной техники с необходимым лицензионным программным обеспечением, мультимедийного проектора, экрана, щитов для размещения наглядного материала.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Адрес (местоположение) специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа № 187.	299011, г. Севастополь, ул. Гоголя, д. 14	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, переносное демонстрационное оборудование: ноутбук, мультимедийный проектор, экран, доска меловая Используемое программное обеспечение: 1. Microsoft Windows Professional 7/8.1/10 Microsoft Office 2010/2013/2016 2. Kaspersky Endpoint Security 10/11 3. Acrobat Professional DC (perpetual) 2015 Rus 4. WinRAR 5.0
Аудитория для самостоятельной работы № 311	299011, г. Севастополь, ул. Гоголя, д. 14	34 посадочных места, рабочее место преподавателя, доска, переносное демонстрационное оборудование: ноутбук Lenovo E10-30, мультимедийный проектор Optoma D9316L, экран Reflecta Nripod Учебно-наглядные пособия - тематические презентации. Используемое программное обеспечение: 1. Microsoft Windows Professional 7/8.1/10; 2. Microsoft Office Professional 2010/2013/2016

**Справка о наличии в фонде библиотеки
изданий учебной литературы, перечисленной
в программе государственной итоговой аттестации,
по состоянию на 2022-2023 учебный год**

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

Современные технология и организация производства продукции общественного питания

(наименование профиля)

Ерёменко Д.О., кандидат технических наук, доцент

(фамилия и инициалы, ученая степень, ученое звание, должность)

№ п/п	Наименование изданий учебной литературы	Количество экземпляров
Основная литература		
1	Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141777 (дата обращения: 22.06.2022). – Режим доступа: по подписке.	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
Дополнительная литература		
1.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1093142 (дата обращения: 20.05.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный.	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
2.	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни : практическое пособие / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1092972 (дата обращения: 20.05.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-394-03339-1. - Текст : электронный.	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ
3.	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 104 с. — (Профессиональное образование). - URL: https://znanium.com/catalog/product/809878 (дата обращения: 20.05.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-8199-0581-4. - Текст : электронный.	Доступ для неограниченного числа авторизованных пользователей, регистрация по IP-адресам СевГУ

Библиограф 1 категории:
М.П.

Е.П. Любезная

