

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

Г. И. Восторгуев

« 06 » _____ 2015 г.



ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания
Технология продукции и организации общественного питания
программа магистратуры
Квалификация – Магистр

Форма обучения: очная

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

ФГОС введен в действие приказом № 1482 от 20.11.2014г., регистрационный номер: 35142, дата утверждения: 11.12.2014 г.

Программа ГИА разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

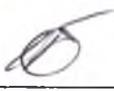
Программа ГИА обсуждена на заседании кафедры ТОПП, протокол заседания кафедры № 2 от 04.02.2015 г.

Программа ГИА утверждена на заседании ученого совета факультета мехатроники и автоматизации, протокол № 2 от 06.02.2015 г.

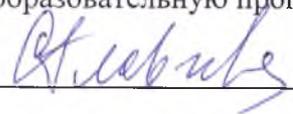
Программу разработал:

Профессор, к.э.н.,  С.И.Главчева

Заведующий кафедрой:

доцент, к.э.н.,  Л.Н.Рождественская

Ответственный за образовательную программу:

Профессор, к.э.н.,  С.И.Главчева

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки _19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания включает государственный экзамен (ГЭ) и выпускную квалификационную работу (ВКР).

1. Обобщенная структура ГИА

Коды	Компетенции	ГЭ	ВКР
ОК.1	способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу		+
ОК.2	готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	+	+
ОК.3	готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала		+
ОПК.1	готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной		+
ОПК.2	готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия		+
ОПК.3	способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции		+
ОПК.4	способность устанавливать требования к документообороту на	+	+
ОПК.5	способность создавать и поддерживать имидж предприятия		+
ПК.1	готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	+	+
ПК.2	способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	+	+
ПК.3	способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и	+	+
ПК.4	способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	+	+
ПК.5	способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	+	+
ПК.6	готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления		+
ПК.7	способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	+	+
ПК.8/ОУ	способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической		
ПК.10/ОУ	способность вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками		
ПК.11/ОУ	способность анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством		

ПК.12/ОУ	способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и		
ПК.13/ОУ	способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные		
ПК.14/ОУ	способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных		
ПК.15/ОУ	готовность организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания		
ПК.16/НИ	способность 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/НИ	способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности		
ПК.18/НИ	владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области		
ПК.20/НИ	способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля		
ПК.21/НИ	способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг		
ПК.22/НИ	способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований		
ПК.23/НИ	способность 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/НИ	способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовность к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных	+	
ПК.25/М	готовность определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия		
ПК.26/М	способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски		
ПК.27/М	способность разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия		
ПК.28/М	способность планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью		
ПК.30/П	способность формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции		

ПК.31/П	способность применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания		
---------	---	--	--

2. Порядок организации ГИА

2.1. Порядок организации ГЭ

Оценка по каждой дисциплине осуществляется по 5-ти балльной системе. Комплексная оценка в целом по экзамену рассчитывается уже председателем ГЭК с обсуждением с членами комиссии, как среднееарифметическое значение.

Выставляется оценка в зачетную книжку в раздел «Государственные экзамены» за подписями председателя и членами ГЭК, а также в ведомость, представляемой деканатом.

При получении положительной оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно») магистрант приказом по университету допускается к выполнению выпускной магистерской работы.

Магистранты, получившие, неудовлетворительную оценку, отчисляются из университета согласно существующим правилам.

2.2. Критерии оценки знаний

На государственном экзамене проверяются и оцениваются умения применять теоретические знания при выполнении ситуационных задач по вышеуказанным дисциплинам.

«Отлично» - правильное решение ситуационной задачи, верные выводы и объяснение полученных результатов, полные ответы на теоретические вопросы.

«Хорошо» - верное решение ситуационной задачи, правильные ответы на теоретические вопросы. Допускаются незначительные погрешности в трактовке теоретических положений или неточности в решении задачи.

«Удовлетворительно» - ход выполнения ситуационной задачи правильный, но допущены ошибки в расчетах, выводы неполные. Ответы на вопросы изложены схематично и недостаточно конкретны.

«Неудовлетворительно» - ситуационная задача решена неверно, в ответе нет четких выводов, теоретических положений.

2.3. Порядок организации защиты ВКР

Организация выполнения выпускной квалификационной работы магистра

На основании приказа ректора магистранту выдается задание на выпускную квалификационную работу, составленное руководителем работы и утвержденное

заведующим кафедрой, содержащее тему работы, исходные данные для работы, содержание пояснительной записки, перечень графического и иллюстративного материала, подписи руководителя и исполнителя.

Работа осуществляется в соответствии с индивидуальным планом, охватывающим весь период работы. В календарном плане дается перечень этапов работы и сроки их выполнения, а также сроки аттестации, на которых магистранты отчитываются о ходе выполнения работы.

Порядок защиты выпускной квалификационной работы магистра

Законченная выпускная квалификационная работа, подписанная магистрантом и соответствующими консультантами разделов, передается научному руководителю. После одобрения работы руководитель подписывает ее и вместе со своим письменным отзывом возвращает магистранту. Магистрант представляет работу заведующему кафедрой. Заведующий кафедрой решает вопрос о допуске работы к защите, делая об этом соответствующую запись на титульном листе работы.

Выпускная квалификационная работа, допущенная к защите, направляется на внешнюю рецензию. С внешней рецензией и отзывом научного руководителя работа представляется в ГАК для защиты в соответствии с установленным графиком. К защите работы магистранту рекомендуется подготовить доклад на 10-15 минут, в котором необходимо сформулировать актуальность темы, кратко изложить содержание экспериментально-исследовательской части, сделать основные выводы и дать свои рекомендации. Доклад иллюстрируется таблицами, рисунками, диаграммами, представленными в графическом материале, электронной презентации и раздаточном материале. Затем магистрант отвечает на вопросы членов Государственной аттестационной комиссии. Председатель комиссии зачитывает отзыв и рецензию на работу.

Магистрант должен осмыслить содержание своей работы и уметь убедительно ответить на вопросы, заданные при их защите. На основании полноты объема выполнения дипломной работы, уровня выполнения разделов и графической части, уровня знаний магистранта при ответе на вопросы Государственная аттестационная комиссия решает вопрос о присвоении выпускнику квалификации «магистр» по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Описание критерии оценки ВКР представлены в ФОС)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

Г.И. Расторгуев

« 06 »

2015 г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

государственной итоговой аттестации

19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания

Технология продукции и организации общественного питания

программа магистратуры

Квалификация – Магистр

Форма обучения: очная

Новосибирск – 2015

1. Структура и содержание ГИА

1.1. Структура и требования к содержанию государственного междисциплинарного экзамена

Тематика экзаменационных вопросов и заданий, определенная программой государственного экзамена «Технология продукции и организация общественного питания», носит комплексный характер т.к. включает вопросы ситуационно-производственного, практического, а также научно-исследовательского характера, и включает разделы из следующих дисциплин, формирующих профессиональные компетенции: «Современные методы исследования сырья и продуктов питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Стратегический менеджмент», «Инженерно-конструкторское обеспечение инновационных технологий производства кулинарной продукции».

1.2. Структура и требования к содержанию выпускной квалификационной работы.

К выполнению выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) допускаются магистранты, выполнившие все требования учебного плана и рабочих программ подготовки магистров.

Тематика выпускных квалификационных работ составляется научными руководителями работ, утверждается на заседании кафедры и оформляется приказом ректора университета.

Выпускная квалификационная работа состоит из следующих структурных элементов:

- задание научного руководителя с указанием темы согласно приказу по университету;
- содержание;
- введение (актуальность темы, цель и задачи, научная новизна и практическая значимость)
- литературный обзор (текстовые и электронные ресурсы) по состоянию исследуемой темы в отечественной и зарубежной практике;
- экспериментально-исследовательский, аналитический раздел;
- выводы и рекомендации по исследуемым вопросам;
- список используемых источников (включая электронные ресурсы).

Графическая часть выпускной квалификационной работы содержит не менее 8 листов формата А1, выполненной с помощью графических редакторов *Microsoft Visio*, *Autodesk AutoCAD*, а также различных редакторов изображений в формате *3d*.

2. Обобщенная структура ГИА

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки _19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания включает государственный экзамен (ГЭ) и выпускную квалификационную работу (ВКР).

3. Обобщенная структура ГИА

Код	Компетенции	ГЭ	ВКР
ОК.1	способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу		Защита ВКР
ОК.2	готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Комплексное экзаменационное задание	Защита ВКР
ОК.3	готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала		Защита ВКР
ОПК.1	готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности		Защита ВКР, аннотация к ВКР
ОПК.2	готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия		Защита ВКР
ОПК.3	способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции		Защита ВКР
ОПК.4	способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	Комплексное экзаменационное задание	Защита ВКР
ОПК.5	способность создавать и поддерживать имидж предприятия		Защита ВКР
ПК.1	готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	Комплексное экзаменационное задание	Раздел 1 ВКР
ПК.2	способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Комплексное экзаменационное задание	Раздел 1 ВКР

ПК.3	способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	Комплексное экзаменационное задание	Раздел 3 ВКР
ПК.4	способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Комплексное экзаменационное задание	Раздел 2 ВКР
ПК.5	способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	Комплексное экзаменационное задание	Раздел 3 ВКР
ПК.6	готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж		Раздел 3 ВКР
ПК.7	способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Комплексное экзаменационное задание	Раздел 2 ВКР
ПК.2 4/НИ	способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовность к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Комплексное экзаменационное задание	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

Паспорт государственного междисциплинарного экзамена

Форма экзаменационного билета

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №

- 1 Практическое задание
- 2 Практическое задание
- 3 Практическое задание.....
- 4 Практическое задание.....
- 5 Практическое задание.....

Составитель

(подпись)

Заведующий кафедрой _____

(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Критерии оценки сформированности компетенций

Шифр компетенций	Вопросы (задания) ГЭ	Признак сформированности	Не сформирован	Пороговый уровень	Базовый уровень	Продвинутый уровень
ОК.2	Комплексное задание 1-10	готовность нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	0	1-2	3-4	5-8
ОПК.4	Комплексное задание 1	способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	0	1-2	3-4	5-8
ПК.1	Комплексное задание 1	готовность управлять информацией в области производства продукции предприятий питания,	0	1-2	3-4	5-8
ПК.2	Комплексное задание 1	способность идентифицировать проблемы при управлении производственным и логистическими процессами, оценивать риски	0	1-2	3-4	5-8
ПК.3	Комплексное задание 1	способность определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства	0	1-2	3-4	5-8
ПК.4	Комплексное задание 1	способность к разработке и внедрению системы качества и безопасности продукции производства	0	1-2	3-4	5-8
ПК.5	Комплексное задание 1	способность оценивать эффективность	0	1-2	3-4	5-8

Пороговый. Уровень выполнения заданий отвечает большинству основных требований, пробелы в целом не носят существенного характера, но встречаются ошибки.

Базовый. Уровень выполнения заданий отвечает всем основным требованиям, но есть незначительные замечания.

Продвинутый. Уровень выполнения заданий отвечает всем требованиям, дан полный ответ, приведены дополнительные сведения.

Критерии выставления оценки по государственному междисциплинарному экзамену

На государственном экзамене проверяются и оцениваются умения применять теоретические знания при выполнении ситуационных задач по вышеуказанным дисциплинам.

«Отлично» - правильное решение ситуационной задачи, верные выводы и объяснение полученных результатов, полные ответы на теоретические вопросы.

«Хорошо» - верное решение ситуационной задачи, правильные ответы на теоретические вопросы. Допускаются незначительные погрешности в трактовке теоретических положений или неточности в решении задачи.

«Удовлетворительно» - ход выполнения ситуационной задачи правильный, но допущены ошибки в расчетах, выводы неполные. Ответы на вопросы изложены схематично и недостаточно конкретны.

«Неудовлетворительно» - ситуационная задача решена неверно, в ответе нет четких выводов, теоретических положений.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Новосибирский государственный технический университет»

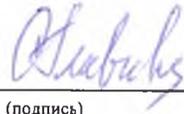
Кафедра Технологии и организации пищевых производств

Дисциплина Государственный междисциплинарный экзамен
(наименование дисциплины)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Оптимизировать рецептуру рыбно-растительных полуфабрикатов, заменить хлеб на овсяную клетчатку. Исходный образец – «Биточки и котлеты из кальмаров и рыбы» (рецептура № 353, Сборник рецептов, 1996 г.) Рассчитать рецептуру, составить технологическую карту и технологическую схему.
2. Предложить порядок разработки и внедрения Нормативно – технической документации обеспечивающей качество и безопасность разрабатываемого ассортимента
3. Выделить риски в области снабжения, хранения и производства
4. Разработать машино- аппаратурное оформление технологического процесса производства разрабатываемой кулинарной продукции
5. Предложить план-график реализации мероприятий по внедрению в массовое производство разработанного инновационного продукта питания.

Составитель



С.И.Главчева

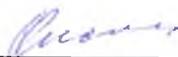
(подпись)

Составитель



И.В.Мацейчик

Составитель



С.И.Киселева

Заведующий кафедрой



Л.Н.Рождественская

(подпись)

« 05 » 02 2015 г.

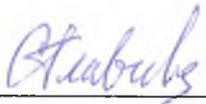
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра Технологии и организации пищевых производств

Дисциплина Государственный междисциплинарный экзамен
(наименование дисциплины)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Оптимизировать рецептуру рыбно-растительных полуфабрикатов, заменить хлеб на свежий картофель или припущенную капусту. Исходный образец – «Биточки и котлеты из кальмаров и рыбы (рецептура № 353, Сборник рецептов, 1996 г.) Рассчитать рецептуру, составить технологическую карту и технологическую схему.
2. Предложить порядок разработки и внедрения Нормативно – технической документации обеспечивающей качество и безопасность разрабатываемого ассортимента
3. Выделить риски в области снабжения, хранения и производства
4. Разработать машино- аппаратурное оформление технологического процесса производства разрабатываемой кулинарной продукции
5. Предложить план-график реализации мероприятий по внедрению в массовое производство разработанного инновационного продукта питания.

Составитель  С.И.Главчева
(подпись)

Составитель  И.В.Мацейчик

Составитель  С.И.Киселева

Заведующий кафедрой
 Л.Н.Рождественская
(подпись)

« 06 » 02 2015 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра Технологии и организации пищевых производств

Дисциплина Государственный междисциплинарный экзамен
(наименование дисциплины)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Разработать рецептуру и технологию мучного кондитерского изделия функционального назначения. Исходный образец – «Бисквит основной» (№ 1) (Сборник рецептов мучных кондитерских изделий, 2005 г.) Функциональная добавка – порошок облепихи ИК-сушки. Составить технологическую карту и технологическую схему.
2. Предложить порядок разработки и внедрения Нормативно – технической документации обеспечивающей качество и безопасность разрабатываемого ассортимента
3. Выделить риски в области снабжения, хранения и производства
4. Разработать машино- аппаратурное оформление технологического процесса производства разрабатываемой кулинарной продукции.
5. Предложить план-график реализации мероприятий по внедрению в массовое производство разработанного инновационного продукта питания.

Составитель



С.И.Главчева

(подпись)

Составитель



И.В.Мацейчик

Составитель



С.И.Киселева

Заведующий кафедрой



Л.Н.Рождественская

(подпись)

« 05 » 02 2015 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра Технологии и организации пищевых производств

Дисциплина Государственный междисциплинарный экзамен
(наименование дисциплины)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Разработать рецептуру и технологию мучного кондитерского изделия функционального назначения. Исходный образец – полуфабрикат песочный основной № 8 (Сборник рецептов мучных кондитерских изделий, 2005 г.) Функциональная добавка – мука овсяная (15%). Составить технологическую карту и технологическую схему.
2. Предложить порядок разработки и внедрения Нормативно – технической документации обеспечивающей качество и безопасность разрабатываемого ассортимента
3. Выделить риски в области снабжения, хранения и производства
4. Разработать машино- аппаратурное оформление технологического процесса производства разрабатываемой кулинарной продукции
5. Предложить план-график реализации мероприятий по внедрению в массовое производство разработанного инновационного продукта питания.

Составитель


_____ С.И.Главчева
(подпись)

Составитель


_____ И.В.Мацейчик

Составитель


_____ С.И.Киселева

Заведующий кафедрой


_____ Л.Н.Рождественская

(подпись)

« 06 » _____ 02 _____ 2015 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра Технологии и организации пищевых производств

Дисциплина Государственный междисциплинарный экзамен
(наименование дисциплины)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Разработать рецептуру и технологию желе апельсинового облепихового на агаре. Исходный образец – «Желе апельсиновое» (рецептура № 399, Сборник рецептов, 1996 г.) Составить технологическую карту и технологическую схему.
2. Предложить порядок разработки и внедрения Нормативно – технической документации обеспечивающей качество и безопасность разрабатываемого ассортимента.
3. Выделить риски в области снабжения, хранения и производства
4. Разработать машино- аппаратурное оформление технологического процесса производства разрабатываемой кулинарной продукции
5. Предложить план-график реализации мероприятий по внедрению в массовое производство разработанного инновационного продукта питания.

Составитель



С.И.Главчева

(подпись)

Составитель



И.В.Мацейчик

Составитель



С.И.Киселева

Заведующий кафедрой



Л.Н.Рождественская

(подпись)

« 05 » 02 2015 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра Технологии и организации пищевых производств

Дисциплина Государственный междисциплинарный экзамен
(наименование дисциплины)

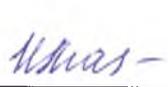
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Разработать рецептуру и технологию желе апельсинового облепихового со стевииозидом. Исходный образец – «Желе апельсиновое» (рецептура № 399, Сборник рецептур, 1996 г.) Составить технологическую карту и технологическую схему.
2. Предложить порядок разработки и внедрения Нормативно – технической документации обеспечивающей качество и безопасность разрабатываемого ассортимента
3. Выделить риски в области снабжения, хранения и производства.
4. Разработать машино- аппаратурное оформление технологического процесса производства разрабатываемой кулинарной продукции.
5. Предложить план-график реализации мероприятий по внедрению в массовое производство разработанного инновационного продукта питания.

Составитель

 С.И.Главчева
(подпись)

Составитель

 И.В.Мацейчик

Составитель

 С.И.Киселева

Заведующий кафедрой

 Л.Н.Рождественская

(подпись)

« 05 » 02 2015 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра Технологии и организации пищевых производств

Дисциплина Государственный междисциплинарный экзамен
(наименование дисциплины)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

1. Установить режим вакуумирования и приготовления по технологии Sous-vide следующих полуфабрикатов: филе кеты, филе курицы. Подобрать гарнир для подачи.
2. Предложить порядок разработки и внедрения Нормативно – технической документации обеспечивающей качество и безопасность разрабатываемого ассортимента.
3. Выделить риски в области снабжения, хранения и производства.
4. Разработать машино- аппаратурное оформление технологического процесса производства разрабатываемой кулинарной продукции.
5. Предложить план-график реализации мероприятий по внедрению в массовое производство разработанного инновационного продукта питания.

Составитель


_____ С.И.Главчева
(подпись)

Составитель


_____ И.В.Мацейчик

Составитель


_____ С.И.Киселева

Заведующий кафедрой


_____ Л.Н.Рождественская

(подпись)

« 06 » 02 2015 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра Технологии и организации пищевых производств

Дисциплина Государственный междисциплинарный экзамен
(наименование дисциплины)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

1. Разработать технологию и рецептуру супа-пюре из моркови (рецептура № 118, Сборник рецептов блюд диетического питания, 1989 г.) Заменить морковь на морковный жмых.
2. Предложить порядок разработки и внедрения Нормативно – технической документации обеспечивающей качество и безопасность разрабатываемого ассортимента.
3. Выделить риски в области снабжения, хранения и производства.
4. Разработать машино- аппаратурное оформление технологического процесса производства разрабатываемой кулинарной продукции.
5. Предложить план-график реализации мероприятий по внедрению в массовое производство разработанного инновационного продукта питания.

Составитель



С.И.Главчева

(подпись)

Составитель



И.В.Мацейчик

Составитель



С.И.Киселева

Заведующий кафедрой



Л.Н.Рождественская

(подпись)

« 06 » 02 2015 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра Технологии и организации пищевых производств

Дисциплина Государственный междисциплинарный экзамен
(наименование дисциплины)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

1. Разработать технологию и рецептуру соуса на пектине. Контрольный образец – «Соус клюквенный» (рецептура № 578, Сборник рецептур, 1996 г.)
2. Предложить порядок разработки и внедрения Нормативно – технической документации обеспечивающей качество и безопасность разрабатываемого ассортимента.
3. Выделить риски в области снабжения, хранения и производства.
4. Разработать машино- аппаратное оформление технологического процесса производства разрабатываемой кулинарной продукции.
5. Предложить план-график реализации мероприятий по внедрению в массовое производство разработанного инновационного продукта питания.

Составитель

 С.И.Главчева
(подпись)

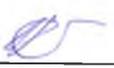
Составитель

 И.В.Мацейчик

Составитель

 С.И.Киселева

Заведующий кафедрой

 Л.Н.Рождественская

(подпись)

« 05 » 02 2015 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра Технологии и организации пищевых производств

Дисциплина Государственный междисциплинарный экзамен
(наименование дисциплины)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

1. Разработать технологию и рецептуру мучного кондитерского изделия Исходный образец – «Кекс столичный» (Сборник рецептов мучных кондитерских изделий №82, 2005 г.) Функциональная добавка – мука овсяная (15%) и порошок моркови ИК-сушки (7%). Составить технологическую карту и технологическую схему.
2. Предложить порядок разработки и внедрения Нормативно – технической документации обеспечивающей качество и безопасность разрабатываемого ассортимента.
3. Выделить риски в области снабжения, хранения и производства.
4. Разработать машино- аппаратурное оформление технологического процесса производства разрабатываемой кулинарной продукции.
5. Предложить план-график реализации мероприятий по внедрению в массовое производство разработанного инновационного продукта питания.

Составитель



С.И.Главчева

(подпись)

Составитель



И.В.Мацейчик

Составитель



С.И.Киселева

Заведующий кафедрой



Л.Н.Рождественская

(подпись)

« 06 » 02 2015 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего профессионального образования
 «Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

Паспорт выпускной квалификационной работы

По направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции
 и организация общественного питания

Критерии оценки сформированности компетенций

Шифр компетенций	Разделы ВКР	Признак сформированности	Не сформирован	Пороговый уровень	Базовый уровень	Продвинутый уровень
ОК.1	Защита ВКР	Способность к анализу научной информации	0	1-2	3-4	5-8
ОК.2	Защита ВКР	готовность действовать в нестандартных ситуациях выбирать методику проведения исследования	0	1-2	3-4	5-8
ОК.3	Защита ВКР	готовность к использованию творческого потенциала, применению компетенций	0	1-2	3-4	5-8
ОПК.1	Защита ВКР, аннотация к ВКР	свободная коммуникация в устной и письменной формах по вопросам профессиональной деятельности	0	1-2	3-4	5-8
ОПК.2	Защита ВКР	готовность толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	0	1-2	3-4	5-8
ОПК.3	Защита ВКР	способность разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	0	1-2	3-4	5-8
ОПК.4	Защита ВКР	способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	0	1-2	3-4	5-8
ОПК.5	Защита ВКР	способность создавать и поддерживать имидж предприятия	0	1-2	3-4	5-8
ПК.1	Раздел 1 ВКР	способность управлять	0	1-2	3-4	5-8

		информацией в области производства продукции предприятий питания				
ПК.2	Раздел 1 ВКР	способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственным и логистическими процессами, оценивать риски в области производства снабжения, хранения и движения запасов	0	1-2	3-4	5-8
ПК.3	Раздел 3 ВКР	способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям	0	1-2	3-4	5-8
ПК.4	Раздел 2 ВКР	способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества	0	1-2	3-4	5-8
ПК.5	Раздел 3 ВКР	способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности	0	1-2	3-4	5-8
ПК.6	Раздел 3 ВКР	готовность контролировать степень достижения целей	0	1-2	3-4	5-8
ПК.7	Раздел 2 ВКР	способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	0	1-2	3-4	5-8

Пороговый. Уровень выполнения разделов отвечает большинству основных требований, пробелы в целом не носят существенного характера, но встречаются ошибки.

Базовый. Уровень выполнения разделов отвечает всем основным требованиям, но есть незначительные замечания.

Продвинутый. Уровень выполнения разделов отвечает всем требованиям, дан полный ответ, приведены дополнительные сведения, качество выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

Критерии выставления оценки выпускной квалификационной работы

«Удовлетворительно» при выполнении и защите магистерской диссертации отражены и обоснованы положения, выводы и рекомендации, их научная новизна, актуальность и значимость. Результаты свидетельствуют о наличии у автора соответствующих компетенций в области производственно- технологической, организационно – управленческой, научно – исследовательской , маркетинговой и проектной деятельности на пороговом уровне.

Содержание ВКР и ее защита составляет результат теоретических и экспериментальных исследований, направленных на решение наиболее актуальных задач в области технологии продуктов питания, обеспечения их качества и безопасности, организации деятельности предприятий питания по созданию нового ассортимента, внедрению инноваций и достижению высокой эффективности однако, часть вопросов проработана недостаточно глубоко и аргументация полученных выводов не достаточно полная. Уровень выполнения разделов отвечает требованиям, но есть замечания не принципиального характера: недостаточно глубоко проведен библиографический поиск, не все задачи исследования имеют четкие формулировки, имеются незначительные ошибки при расчетах в качестве доказательств положений, выносимых на защиту.

Объем, структура, содержание ВКР и графического материала в полной мере соответствует требованиям для подобного рода работ согласно ГОСТ Р.7.011-2011.

Реферат, как часть ВКР выполнен и представлен членам комиссии на иностранном языке, однако владение профессиональной терминологией на иностранном языке слабое.

Имеется положительная рецензия, не содержащая принципиальных замечаний

Ответы на отдельные вопросы членов ГЭК магистрантом сформулированы нечетко, что свидетельствует о пороговом уровне освоения компетенций.

«Хорошо» при выполнении и защите магистерской диссертации отражены и обоснованы положения, выводы и рекомендации, их научная новизна, актуальность и значимость. Результаты свидетельствуют о наличии у автора соответствующих компетенций в области производственно- технологической, организационно – управленческой, научно – исследовательской , маркетинговой и проектной деятельности на базовом уровне.

Содержание ВКР и ее защита составляет результат теоретических и экспериментальных исследований, направленных на решение наиболее актуальных задач в области технологии продуктов питания, обеспечения их качества и безопасности, организации деятельности предприятий питания по созданию нового ассортимента, внедрению инноваций и достижению высокой эффективности, однако, один из вопросов проработан недостаточно глубоко и аргументация полученных выводов не достаточно полная.

Объем , структура, содержание ВКР и графического материала в достаточной мере соответствует требованиям для подобного рода работ согласно ГОСТ Р.7.011-2011.

Реферат, как часть ВКР выполнен и представлен членам комиссии на иностранном языке, однако владение профессиональной терминологией на иностранном языке не очень уверенное.

Имеется положительная рецензия, не содержащая принципиальных замечаний

На все вопросы членов ГЭК магистрантом даны верные ответы, однако с недостаточной аргументацией, свидетельствующее о базовом уровне освоения компетенций.

«Отлично» при выполнении и защите магистерской диссертации отражены и обоснованы положения, выводы и рекомендации, их научная новизна, актуальность и значимость. Результаты свидетельствуют о наличии у автора соответствующих компетенций в области производственно-технологической, организационно – управленческой, научно – исследовательской, маркетинговой и проектной деятельности на продвинутом уровне.

Содержание ВКР и ее защита составляет результат теоретических и экспериментальных исследований, направленных на решение наиболее актуальных задач в области технологии продуктов питания, обеспечения их качества и безопасности, организации деятельности предприятий питания по созданию нового ассортимента, внедрению инноваций и достижению высокой эффективности.

Объем, структура, содержание ВКР и графического материала в полной мере соответствует требованиям для подобного рода работ согласно ГОСТ Р.7.011-2011.

Реферат, как часть ВКР выполнен и представлен членам комиссии на иностранном языке.

Имеется положительная рецензия, не содержащая принципиальных замечаний

На все вопросы членов ГЭК магистрантом даны верные ответы, свидетельствующие о продвинутом уровне освоения компетенций.