Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»
Кафедра технологии и организации пищевых производств



“УТВЕРЖДАЮ”
Первый проректор
_____ Г.И. Расторгуев
“21” июня 2017 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного сервиса

Основной вид деятельности: производственно-технологическая (ПК)

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: очная

Год начала подготовки по образовательной программе: 2014

Новосибирск 2017

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

ФГОС ВО утвержден приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 г. № 1332 (зарегистрирован Минюстом России 14.12.2015 г., регистрационный № 40082)

Программу разработал:

к.э.н., доцент Л.Н. Рождественская _____

Программа обсуждена на заседании кафедры технологии и организации пищевых производств, протокол заседания кафедры №5 от 20.06.2017 г.

Заведующий кафедрой:

к.э.н., доцент Л.Н. Рождественская _____

Ответственный за образовательную программу:

к.э.н., доцент Л.Н. Рождественская _____

Программа утверждена на ученом совете факультета бизнеса, протокол № 6 от 21.06.2017 г.

декан ФБ:

д.э.н., профессор М.В. Хайруллина_____

1 Обобщенная структура государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Технология и организация ресторанного сервиса) включает государственный экзамен (ГЭ) и выпускную квалификационную работу (ВКР).

Обобщенная структура государственной итоговой аттестации (ГИА) приведена в таблице 1.1.

Таблица 1.1 - Обобщенная структура ГИА

Коды	Компетенции	ГЭ	ВКР
ОК.1	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции		+
ОК.2	способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции		+
ОК.3	способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности		+
ОК.4	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности		+
ОК.5	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия		+
ОК.6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия		+
ОК.7	способность к самоорганизации и самообразованию		+
ОК.8	способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		+
ОК.9	способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций		+
ОПК.1	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий		+
ОПК.2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения		+
ОПК.3	способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам		+
ОПК.4	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания		+
ОПК.5	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов		+
ПК.1	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	+	+

ПК.2	владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	+	
ПК.3	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	+	
ПК.4	готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		+
ПК.5	способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	+	
ПК.6	способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	+	
ПК.7	способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	+	
ПК.10	способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	+	
ПК.15	способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию		+
ПК.17	способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	+	
ПК.18	готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	+	
ПК.19	владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	+	
ПК.22	способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия		+
ПК.23	способность формировать профессиональную команду, проявлять	+	

	лидерские качества в коллективе, владение способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления		
ПК.24	способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	+	
ПК.26	способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований		+
ПК.27	способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	+	
ПК.28	готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов		+
ПК.30	готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания		+
ПК.31	способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владение принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой		+

2 Содержание и порядок организации государственного экзамена

2.1 Содержание государственного экзамена

2.1.1 Государственный экзамен является квалификационным и предназначен для определения теоретической подготовленности выпускника к решению профессиональных задач, установленных ФГОС ВО.

2.1.2 Государственный экзамен проводится по материалам нескольких дисциплин образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников.

2.1.3 Содержание контролирующих материалов и критерии оценки государственного экзамена приведены в фонде оценочных средств ГИА.

2.2 Порядок организации государственного экзамена

2.2.1 Государственный экзамен по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Технология и организация ресторанного сервиса) проводится очно в письменной форме по билетам с обязательным письменным ответом на вопросы на листах бумаги со штампом факультета. Если у комиссии возникают вопросы

относительно правильности и полноты письменного ответа выпускника, она имеет право на дополнительное устное собеседование, по результатам которого выставляется соответствующая оценка.

2.2.2 Государственный экзамен принимается государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в сроки, определенные соответствующим календарным графиком учебного процесса.

2.2.3 Длительность письменного государственного экзамена составляет 6 академических часов (270 минут). В случае дополнительного устного собеседования студенту задаются вопросы в рамках тематики билета, предоставляется возможность подготовки и ответа на них (не более 20 минут). Если студент затрудняется при ответе на дополнительные вопросы, члены ГЭК могут задавать вопросы в рамках тематики программы государственного экзамена.

2.2.4 Результаты государственного экзамена объявляются в день его проведения после оформления протоколов заседания ГЭК.

3 Содержание и порядок организации защиты выпускной квалификационной работы

3.1 Содержание выпускной квалификационной работы

3.1.1 Выпускная квалификационная работа (ВКР) представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

3.1.2 ВКР имеет следующую структуру:

- титульный лист;
- пояснительная записка;
- задание на выпускную квалификационную работу;
- аннотация, ключевые слова на русском и английском языке;
- содержание (перечень разделов);
- введение;
- аналитический раздел (обоснование актуальности выбранной темы, принятой концепции, обзор литературы, анализ имеющегося опыта);
- технологический раздел (разработка рецептур и ассортимента продукции, описание технологических процессов, реализующих принятые решения, обоснование используемого сырья);
- организационно – проектный раздел (описание организации работы в цехах, и в предприятии в целом, обоснование подбора оборудования, проектных решений и компоновок, организация обслуживания потребителей и реализации продукции);
- раздел «Качество и безопасность продукции и услуг» (показатели качества, объекты и методы контроля, организация контроля на основе принципов ХАССП);
- экономический раздел (обоснование эффективности принятых решений)
- раздел «Безопасность жизнедеятельности» (охрана здоровья и обеспечение безопасности труда работников)
- заключение;
- список использованных источников (в том числе источники на иностранном языке);
- приложения (при необходимости).

3.2 Порядок защиты выпускной квалификационной работы

3.2.1 Порядок защиты ВКР определяется действующим Положением о государственной итоговой аттестации выпускников федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Новосибирский государственный технический университет» по образовательным программам, реализуемым в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования.

3.2.2 Защита выпускной квалификационной работы проводится на заседании государственной экзаменационной комиссии.

3.2.3 Методика и критерии оценки ВКР приведены в фонде оценочных средств ГИА.

4 Список источников для подготовки к государственной итоговой аттестации

4.1 Основные источники

1. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: практикум / Васюкова А.Т. – Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, 2016. – 144 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60495. – ЭБС «IPRbooks»
2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 c. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/52284.– ЭБС «IPRbooks»
3. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. – Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, 2015. – 496 c. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35319. – ЭБС «IPRbooks»
4. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Коваленко Е.И. – Электрон. текстовые данные. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 404 c. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47706. – ЭБС «IPRbooks»
5. Главчева С.И. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. И. Главчева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, [2013]. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000180047. – Загл. с экрана.
6. Мацейчик И.В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : сборник задач / И.В. Мацейчик, С.М. Корпачева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, 2014. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000213950. – Рег. свидетельство № 0321403204.
7. Мацейчик И.В. Технология продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов ФМА и ЗФ направления 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания] / И. В. Мацейчик ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, [2014]. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000197117. – Загл. с экрана.
8. Мацейчик И.В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / И. В. Мацейчик ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, [2013]. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000179260. – Загл. с экрана.
9. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. – 176 с.: ил.; 60x90 1/16. – (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=399678. – ЭБС «Znanium»
10. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ И.Р. Смирнова [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Троицкий мост, 2013. – 232 c. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40878. – ЭБС «IPRbooks»
11. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]/ Т.В. Шленская [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 286 c. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40885. – ЭБС «IPRbooks».
12. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / А.С.Ратушный – М.: Дашков и К, 2016. – 336 с.: 60x90 1/16. – (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519492. – ЭБС «Znanium»

13. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ А.И. Мглинец [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Троицкий мост, 2015. – 736 c. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=520513. – ЭБС «IPRbooks»

14. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с.: 60x90 1/16. – (Высшее образование) (Обложка) ISBN 978-5-00091-131-0. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519492. – ЭБС «Znanium»

15. Ходырева Е.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Е.И. Ходырева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, [2013]. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000182494. – Загл. с экрана.

16. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Электронный ресурс]: учебник / Ястина Г.М., Несмелова С.В. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 288 c. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40886. – ЭБС «IPRbooks»

4.2 Дополнительные источники

1. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах : учебное пособие / В. В. Богданова. – М., 2008. – 111, [1] с., [4] л. цв. ил. : ил., табл.

2. Василенко З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. – Минск: Выш. шк., 2013. – 303 с.: ил. – ISBN 978-985-06-2209-9. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=508855 – ЭБС «Znanium»

3. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 206 c. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40877. – ЭБС «IPRbooks»

4. Главчева С.И. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / С.И. Главчева, С.М. Хасанова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, [2008]. – Режим доступа: http://courses.edu.nstu.ru/index.php?show=111&curs=823&title=896. – Загл. с экрана.

5. Дипломное проектирование предприятий общественного питания: Учеб. пособие 2-е изд. перераб. и доп. / Л.З. Шильман, А.И. Черевко, П.П. Пивоваров [и др.] – Саратов: Сарат. гос. агр. ун-т им. Вавилова, 2001. – 368 с.

6. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кацерикова Н.В. – Электрон. текстовые данные. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. – 332 c. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14389. – ЭБС «IPRbooks»

7. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6, 1000 экз. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=389895 – ЭБС «Znanium»

8. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В. – Электрон. текстовые данные. – Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014. – 211 c. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/26711. – ЭБС «IPRbooks»

9. Киселева С.И. Блюда европейской кухни. Сборник рецептур : учебное пособие по дисциплине «Кухня народов мира» по специальности 260501 – «Технология продуктов общественного питания» / С.И. Киселева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, 2008. – 143, [1] с. : табл.. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000087268

10. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания : [учебник для вузов] / Т. Т. Никуленкова, Г.М. Ястина ; под ред. Т. Т. Никуленковой. – М., 2007. – 246, [1] с. : табл., ил.

11. Реализация концепции здорового питания населения: состояние и перспективы : монография / [Н. Н. Аширова и др.] ; под ред. С.И. Главчевой. – Новосибирск, 2012. – 351 с. : ил., табл.

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / [сост. Л. Е. Годунова]. – СПб., 2004. – 423, [1] с. : ил.

13. Ресторанный бизнес в России: технология успеха / Л. С. Кучер [и др.] ; под ред. С. Л. Ефимова. – М., 2007. – 509 с., [16] л. цв. ил. : ил., фот.

14. Рождественская Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, 2017. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234004.

15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост.: Ананина В.А., Ахиба С.Л. и др. – М., 1996. – 619 с.

16. Технология продукции общественного питания. В 2 т. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке : учебное пособие для вузов / [А. С. Ратушный и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – М., 2004. – 350 с. : ил., табл.

17. Технология продукции общественного питания. В 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий : учебное пособие для вузов / [А. С. Ратушный и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – М., 2004. – 415 с. : ил., табл.

4.3 Методическое обеспечение

1. Выполнение и организация защит выпускных квалификационных работ студентами : методические указания / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина, О. А. Винникова]. – Новосибирск, 2016. - 44, [1] с.. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234040

2. Выпускная квалификационная работа бакалавра : учебное пособие для бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / С.И. Главчева, Л.Н. Рождественская, М.В. Леган, А.Н. Сапожников. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2016. – 416 с. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls0002266533

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»
Кафедра технологии и организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
Первый проректор
_____ Т.И. Расторгуев
«21» июня 2017 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного сервиса

Основной вид деятельности: производственно-технологическая (ПК)

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: очная

Год начала подготовки по образовательной программе: 2014

Новосибирск 2017

1 Паспорт государственного междисциплинарного экзамена

1.1 Обобщенная структура государственного междисциплинарного экзамена

Обобщенная структура государственного экзамена приведена в таблице 1.1.1.

Таблица 1.1.1

Коды компетенций	**Показатели сформированности**	**Вопросы государственного междисциплинарного экзамена**
ПК.1	уметь эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания	2.1, 2.2, 3.7, 3.8
ПК.2	уметь использовать чертеж, технический рисунок для графического представления информации	1.2, 2.2, 2.4
ПК.3	знать правила производственной санитарии	2.4, 3.7, 3.8
ПК.5	уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы	1.1–1.3, 2.1–2.4
ПК.6	знать нормативную документацию в области санитарии и гигиены питания	2.4, 3.7–3.9
ПК.7	знать особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей	3.9, 3.10
ПК.10	уметь анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	3.1–3.3, 3.11
ПК.17	уметь организовывать процессы обслуживания в ресторане	3.9, 3.11
ПК.18	знать факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров	1.1–1.3, 3.7
ПК.19	знать отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии кулинарной продукции	1.1–1.3, 3.3, 3.4
ПК.23	знать способы организации производства	2.1–2.3, 3.3–3.8, 3.10
ПК.24	знать методики исследований пищевых продуктов	1.1, 1.3
ПК.27	знать основные правила планировки и оснащения предприятий питания	2.2, 2.4, 3.3, 3.5–3.9

1.2 Пример билета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Экзаменационный билет № 1
к государственному междэкзамену по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

1 Вопрос.

1. Решить задачу

Сколько потребуется томат-пасты с содержанием сухих веществ 25% и уксуса 9% для приготовления 150 порций икры кабачковой (рец. №74 (II)) с выходом 100 гр.

2. Составить технологическую схему на блюдо «Икра кабачковая».

№74 Икра кабачковая

Наименование продуктов	II		III	
	брутто	нетто	брутто	Нетто
Кабачки	1693	1354/880[1]	1343	1074/698
Капуста свежая	-	-	275	220
Лук репчатый	143	120	131	110
Томатное пюре	110	110	110	110
Масло растительное	50	50	50	50
Уксус 9%	30	30	30	30
Выход:		1000		1000

[1] В графе нетто в числителе указана масса нетто, в знаменателе – масса готовых продуктов.

Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, запекают в жарочном шкафу и измельчают. Шинкованную белокочанную капусту тушат до полуготовности, добавляют пассерованный с томатом репчатый лук и тушат до готовности капусту. В конце тушения добавляют кабачки, заправляют уксусом, солью, перцем. Отпускают по 75-100 г на порцию.

Ответить на вопросы:

1 Как отличить красный соус от томатного? Какой соус имеет более высокую пищевую ценность?

2 Произошло отслаивание соуса «Майонез». В чём причина? Как можно устранить этот недостаток?

2 Вопрос.

1. На каком рабочем месте готовится холодная закуска «Икра кабачковая»?

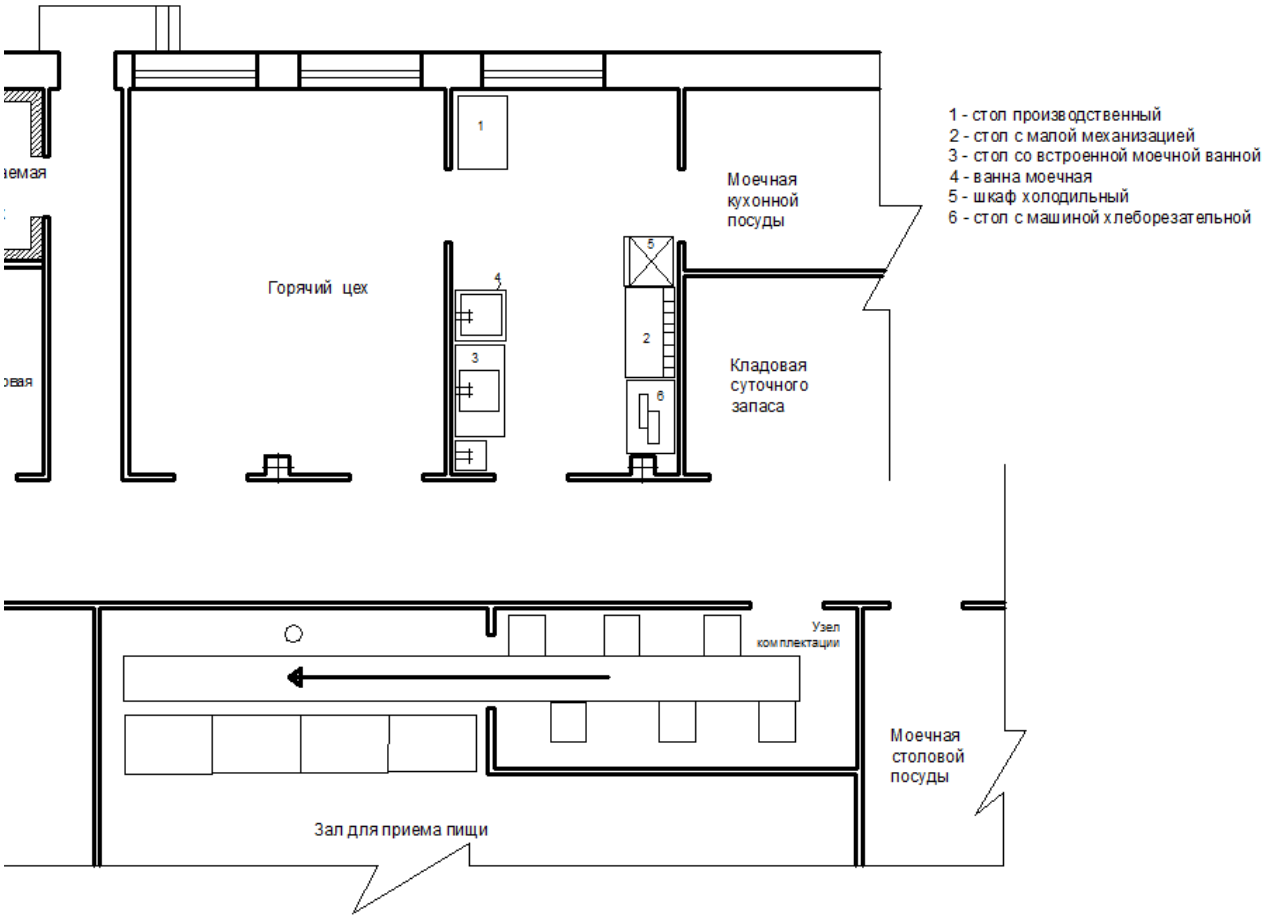
2. Спроектировать это рабочее место с набором необходимого оборудования и средств малой механизации.

3. Рассчитать явочную численность работников цеха рабочей столовой, если в цехе производится следующая кулинарная продукция:

Наименование блюд	Выход, г	Количество порций, шт
Рыба под маринадом	75/75	78
Колбаса порциями с зеленым горошком	75/50	86
Винегрет овощной	150	120
Салат «Здоровье»	150	215
Салат из свежих помидор и огурцов со сметаной	150/20	112
Сметана порциями	100	56
Бутерброд с мясопродуктами	20/20	136

4. Составить дневной график выхода на работу и определить профессиональный разряд.

План холодного цеха столовой общеобразовательной школы на 180 мест.



3 Вопрос.

Разработать перспективный план развития общедоступной сети предприятий общественного питания для района г.Новосибирска на 5 лет, если:

- численность проживающего населения - 150 тыс.человек;
- фактически сложившаяся общедоступная сеть представлена: рестораном на 75 мест, пивным баром на 25 мест, кафе детским на 50 мест, магазином кулинарии на 2 рабочих места;
- прирост населения – 0.5% ежегодно.

Расчеты привести в виде таблицы 1 и 2.

Таблица 1 – Анализ обеспеченности общедоступной сетью предприятий питания административного района г. Новосибирска.

Тип населенного пункта	Численность жителей на 01.01.16 г тыс.чел.	С учетом процента прироста населения тыс.чел.	Норматив числа мест на 1000 жит.	Необходимое число мест до 20__ г.	Фактическое число мест в ПОП	Отклонение факт. числа от необходимого (+,-)	Степень обеспеченности %
			40.0				

Таблица 2 – Анализ структуры общедоступной сети предприятий питания

	Фактически		Рекомендовано		Отклонения (+,-)	
	мест	%	мест	%	мест	%
Столовые				24,0		
Диет. Столовые				6,0		
Рестораны				27,0		
Кафе				20,0		
в т.ч.специализированные				50,0		
Закусочные				20,0		
в т.ч. специализированные				50,0		
бары				3,0		
		100,0		100,0		

Составитель: _____ _____
(подпись) (фамилия, инициалы)

Составитель: _____ _____
(подпись) (фамилия, инициалы)

Составитель: _____ _____
(подпись) (фамилия, инициалы)

Утверждаю: зав. кафедрой ТОПП _____ Л.Н. Рождественская
(подпись)

«21» июня 2017 г.

1.3 Методика оценки

Билеты к экзамену формируются из вопросов, представляющих собой практические задачи, представленные в пункте 1.5. Билет содержит три вопроса, позволяющих проверить сформированность компетенций в соответствии с таблицей 1.1.1. Государственный экзамен проводится очно в письменной форме по билетам с обязательным письменным ответом на вопросы. Итоговая оценка за государственный экзамен выставляется в соответствии с критериями, приведенными в п. 1.4.

1.4 Критерии оценки

По результатам ответов студента на вопросы билета и дополнительные вопросы (уточняющие суть ответа) государственная экзаменационная комиссия оценивает сформированность компетенций на разных уровнях.

Соответствие уровней сформированности компетенций, критериев оценки и баллов по 100-бальной шкале приведено в таблице 1.4.1.

Таблица 1.4.1

Критерии оценки	**Уровень сформированности компетенций**	**Диапазон баллов**
студент правильно и полностью ответил на три вопроса экзаменационного билета, а также дополнительные вопросы, уточняющие суть ответа, чем показал углубленные знания	Продвинутый	87-100
студент правильно ответил на все вопросы, но недостаточно развернуто или ответил минимум на два вопроса билета абсолютно правильно и достаточно развернуто	Базовый	73-86
студент в целом правильно ответил минимум на два вопроса билета, знания не структурированы и поверхностны	Пороговый	50-72
студент правильно ответил не более чем на один вопрос экзаменационного билета	Ниже порогового	0-50

Итоговая оценка по государственному экзамену выставляется по 100-балльной шкале, по буквенной шкале ECTS и в традиционной форме (в соответствии с действующим Положением о балльно-рейтинговой системе оценки достижений студентов НГТУ).

1.5 Примерный перечень вопросов

Вопрос 1. Технология продукции общественного питания (включаются все подпункты)

1.1. Рассчитать количество одного или нескольких видов сырья для приготовления кулинарной продукции согласно представленной рецептуре и технологии.

1.2. Составить технологическую схему данного вида кулинарной продукции.

1.3. Ответить на дополнительные вопросы или решить ситуационные задачи, связанные с производством кулинарной продукции представленной рецептуре и технологии.

Вопрос 2. Проектирование предприятий общественного питания (включаются все подпункты)

2.1. Рассчитать и подобрать определенный вид технологического и/или вспомогательного оборудования для приготовления определенного вида и количества кулинарной продукции.

2.2. Разработать проект специализированного рабочего места с применением необходимого технологического оборудования.

2.3. Предложить профессиональный разряд работников или рассчитать их численность, разработать график выхода на работу.

2.4 Провести экспертизу участка помещения или групп помещений предприятия общественного питания или его участка на его соответствие нормам проектирования и организации производства и разработать мероприятия по устранению данных недостатков.

Вопрос 3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (один вариант вопроса)

3.1. Разработать перспективный план развития общедоступной сети предприятий общественного питания для административного района г.Новосибирска на 5 лет.

3.2. Провести анализ состояния существующей общедоступной сети предприятий общественного питания одного из административных районов г. Новосибирска.

3.3. Рассчитать степень оснащенности предприятия общественного питания на определенное количество мест в разрезе видов оборудования и в целом по предприятию.

3.4 Проанализировать фактический баланс рабочего времени работника предприятия общественного питания и рассчитать резервы роста производительности труда по причинам зависящим и независящим от работника.

3.5. Рассчитать уровень механизации труда в производственном цехе предприятия общественного питания и провести расчеты его персонала.

3.6. Разработать плановое меню и план-меню для цеха предприятия общественного питания, предложить профессиональный и квалификационный состав поваров цеха и график выхода на работу.

3.7. Организовать производство полуфабрикатов или готовой продукции с подбором технологического оборудования и разработкой плана производственного цеха или его участка.

3.8. Организовать санитарную обработку кухонной посуды или столовой посуды и приборов на предприятии общественного питания.

3.9. Рассчитать раздаточное оборудование для предприятия питания с самообслуживанием. Подобрать тип раздачи, определить формы расчета. Представить графическое изображение раздачи и его связь с другими помещениями.

3.10. Рассчитать необходимое число мест для организации общественного питания по месту учебы и работы. Предложить тип предприятия общественного питания. Определить число мест для организации диетического питания. Рассчитать число рабочих мест в магазине кулинарии. Предложить режим (кратность) питания.

3.11. Обработать данные маркетинговых исследований методом анкетирования в предприятии общественного питания по вопросам определения качества выпускаемой продукции и уровню обслуживания. Сделать выводы и разработать рекомендации по повышению качества выпускаемой продукции и уровню обслуживания.

2 Паспорт выпускной квалификационной работы

2.1 Обобщенная структура защиты выпускной квалификационной работы (ВКР)

Обобщенная структура защиты ВКР приведена в таблице 2.1.1.

Таблица 2.1.1

Коды компетенций	Показатели сформированности	Разделы и этапы ВКР
ОК.1	уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем	Защита ВКР
ОК.2	знать основные исторические этапы формирования и развития отечественной и зарубежной ресторации	Аналитический раздел

ОК.3	знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка	Организационно-проектный, экономический разделы
ОК.4	владеть вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания	Аналитический, организационно-проектный, экономический разделы
ОК.5	знать особенности делового общения на русском и иностранном языках	Аннотация
ОК.6	знать функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления	Организационно-проектный раздел
ОК.7	иметь навыки саморазвития и самопрезентации в деловой сфере	Аннотация, защита ВКР
ОК.8	знать основы здорового образа жизни	Планирование работы по написанию ВКР
ОК.9	знать характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду	Безопасность жизнедеятельности
ОПК.1	уметь осуществлять поиск информации по литературным источникам в предметной области	Аналитический раздел, список использованных источников
ОПК.2	знать сущность технологических процессов производства продукции питания различного ассортимента	Технологический раздел
ОПК.3	владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции	Технологический раздел
ОПК.4	уметь правильно определять функциональное применение оборудования	Организационно-проектный раздел
ОПК.5	знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию	Организационно-проектный раздел
ПК.1	знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Качество и безопасность продукции и услуг
ПК.1	уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания	Качество и безопасность продукции и услуг
ПК.1	уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания	Технологический раздел
ПК.4	уметь устанавливать и определять приоритетные направления в сфере производства продукции питания, обосновывать принятия конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства с учетом	Задание на ВКР, аналитический, технологический и организационно-проектный разделы,

	экологических последствий их применения	заключение
ПК.15	уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Введение, аналитический раздел, список использованных источников, заключение
ПК.22	уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	экономический раздел
ПК.26	иметь навыки работы с прикладным программным обеспечением по обработке экспериментальных данных	Технологический и организационно-проектный разделы
ПК.28	владеть навыками, необходимыми для проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организации, чтения чертежей	Организационно-проектный раздел
ПК.30	уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостепреимства	Аналитический раздел
ПК.31	владеть принципами ценообразования и продвижения услуг питания	Экономический раздел

2.2 Структура выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа содержит следующие разделы:

- титульный лист;
- пояснительная записка;
- задание на выпускную квалификационную работу;
- аннотация, ключевые слова на русском и английском языке;;
- содержание (перечень разделов);
- введение;
- аналитический раздел (обоснование актуальности выбранной темы, принятой концепции, обзор литературы, анализ имеющегося опыта);
- технологический раздел (разработка рецептур и ассортимента продукции, описание технологических процессов, реализующих принятые решения, обоснование используемого сырья);
- организационно – проектный раздел (описание организации работы в цехах, и в предприятии в целом, обоснование подбора оборудования, проектных решений и компоновок, организация обслуживания потребителей и реализации продукции);
- раздел «Качество и безопасность продукции и услуг» (показатели качества, объекты и методы контроля, организация контроля на основе принципов ХАССП);
- экономический раздел (обоснование эффективности принятых решений)
- раздел «Безопасность жизнедеятельности» (охрана здоровья и обеспечение безопасности труда работников)
- заключение;
- список использованных источников (в том числе источники на иностранном языке);
- приложения (при необходимости).

2.3 Методика оценки выпускной квалификационной работы

2.3.1 Выпускная квалификационная работа оценивается на заседании ГЭК. Члены ГЭК оценивают содержание работы и ее защиту, включающую доклад и ответы на вопросы, по критериям, приведенным в разделе 2.4.

2.3.2 Согласованная итоговая оценка выставляется на основании оценок членов ГЭК с учетом оценки руководителя работы. Итоговая оценка по результатам защиты выпускной квалификационной работы выставляется по 100-балльной шкале, по буквенной шкале ECTS и в традиционной форме (в соответствии с действующим Положением о балльно-рейтинговой системе оценки достижений студентов НГТУ).

2.4 Критерии оценки ВКР

Критерии оценки выпускной квалификационной работы приведены в таблице 2.4.1. На основании приведенных критериев при оценке ВКР делается вывод о сформированности соответствующих компетенций на разных уровнях.

Таблица 2.4.1

Критерии оценки ВКР	**Уровень сформированности компетенций**	**Диапазон баллов**
• структура и оформление ВКР полностью соответствует всем предъявляемыми требованиями • исследование проведено глубоко и полно, тема раскрыта • в работе отражены и обоснованы положения, выводы, подтверждены актуальность и значимость работы, аргументация полученных выводов достаточная • отзыв руководителя не содержит замечаний • представление работы в устном докладе полностью отражает полученные результаты, иллюстративный материал отличается наглядностью • ответы на вопросы комиссии сформулированы четко, с достаточной аргументацией и свидетельствуют о полном владении материалом исследования	Продвинутый	87-100
• структура и оформление ВКР отвечает большинству предъявляемых требований • исследование проведено в полном объеме, тема раскрыта • в работе отражены и обоснованы положения, выводы, подтверждены актуальность и значимость работы, но аргументация полученных выводов не достаточно полная • отзыв руководителя не содержит принципиальных замечаний • представление работы в устном докладе отражает основные полученные результаты, иллюстративный материал отличается наглядностью • ответы на вопросы комиссии сформулированы четко, но с недостаточной аргументацией	Базовый	73-86
• структура и оформление ВКР отвечает большинству предъявляемых требований • тема исследования раскрыта не достаточно полно	Пороговый	50-72

• выводы и положения в работе недостаточно обоснованы, не подтверждены актуальность и значимость работы • отзыв руководителя содержит не более двух принципиальных замечаний • в устном докладе представлены основные полученные результаты, но есть недочеты в иллюстративном материале • ответы на вопросы комиссии свидетельствуют о недостаточно полном владении материалом исследования		
• структура и оформление ВКР не отвечает большинству предъявляемых требований • тема исследования не раскрыта • выводы и положения в работе недостаточно обоснованы, не подтверждены актуальность и значимость работы • отзыв руководителя содержит более двух принципиальных замечаний • представление работы в устном докладе не отражает основные полученные результаты, есть существенные недочеты в иллюстративном материале • ответы на вопросы комиссии свидетельствуют о недостаточном владении материалом исследования	Ниже порогового	0-50

Составитель _____ Л.Н. Рождественская
(подпись)

«21» июня 2017 г.