

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.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Основной вид деятельности: производственно-технологическая

Квалификация: Магистр

Форма обучения: очная

Год начала подготовки по образовательной программе: 2017

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 ВО утвержден приказом Минобрнауки России от 20.11.2014 г. № 1482 (зарегистрирован Минюстом России 11.12.2014 г., регистрационный № 35142)

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:

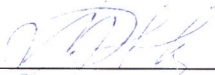
к.э.н., доцент Л.Н. Рождественская 

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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания) включает государственный экзамен (ГЭ) и

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

Таблица 1.1 – 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 деятельности		+
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 предприятии		+
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 деятельность предприятия	+	+
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 процессами продаж		+
ПК.7	способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	+	+
ПК.12	способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов		+
ПК.13	способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания		+
ПК.21	способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг		+
ПК.23	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.25	готовность определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания		+
ПК.31	способность применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	+	+

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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания) проводится очно в письменной форме по билетам с обязательным письменным ответом на вопросы на листах бумаги со штампом факультета.

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;
- теоретический раздел (обзор литературы по данной теме, основные категории и математические модели, описывающие проблему и т.п.);
- практический раздел (анализ статистических и других фактических данных по проблематике темы);
- 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. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Д. Димитриев [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. – 188 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62155>. – ЭБС «IPRbooks»
2. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.В. Пилипенко [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Интермедия, 2014. – 112 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30205>. – ЭБС «IPRbooks»
3. Ершов В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : [учебник для вузов по торговым специальностям] / В. Д. Ершов. – Санкт-Петербург, 2010. – 227, [2] с. : табл., ил., схемы
4. Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Куткина М.Н., Елисеева С.А. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Троицкий мост, 2016. – 168 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51500>. – ЭБС «IPRbooks»
5. Куприянов А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Куприянов А.В., Гарельский В.А. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. – 151 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61896>. – ЭБС «IPRbooks»
6. Клавсуц И. Л. Стратегический менеджмент: учебник / И. Л. Клавсуц, Г. Л. Русин, И. В. Цомаева; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, 2014. – 187 с. : ил., табл.. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000203171
7. Мацейчик И. В. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для магистров направления 260800 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=vtls000208331. – Загл. с экрана.
8. Мезенова О.Я. Проектирование поликомпонентных пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мезенова О.Я. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Проспект Науки, 2015. – 224 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35875>. – ЭБС «IPRbooks»
9. Никитченко В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Никитченко В.Е., Серёгин И.Г., Никитченко Д.В. – Электрон. текстовые данные. – М.: Российский университет дружбы народов, 2010. – 208 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11445>. – ЭБС «IPRbooks»
10. Рождественская Л. Н. Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Н. Рождественская ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, [2015]. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000214084. – Загл. с экрана.
11. Продвижение инноваций: от проекта к компании : учебное пособие / [Е. С. Горевая и др.] ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, 2013. – 203, [1] с. : ил., табл.

4.2 Дополнительные источники

1. Бобренева И.В. Подходы к созданию функциональных продуктов питания [Электронный ресурс]: монография/ Бобренева И.В. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Интермедия, 2012. – 471 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30209>. – ЭБС «IPRbooks»
2. Бобренева И.В. Функциональные продукты питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Бобренева И.В. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Интермедия, 2012. – 180 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30216>. – ЭБС «IPRbooks»

3. Ковалева И.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Ковалева И.П., Титова И.М., Чернега О.П. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Проспект Науки, 2012. – 168 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35802>. – ЭБС «IPRbooks»
4. Порсев Е. Г. Организация и планирование экспериментов : учебное пособие / Е. Г. Порсев ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, 2010. – 152, [2] с. : ил., табл.. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000146033
5. 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.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / [сост. Л. Е. Годунова]. – СПб., 2004. – 423, [1] с. : ил.
7. 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.
8. 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.
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост.: Ананина В.А., Ахиба С.Л. и др. – М., 1996. – 619 с.
10. Совершенствование организации и формирование культуры здорового питания в образовательных учреждениях : [монография / под общ. ред. Л. Н. Рождественской]. – Новосибирск, 2016. – 264, [1] с. : ил., табл.. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000233314. – Доп. тит. л. и огл. англ..
11. 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.
12. 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.
13. Рождественская Л. Н. Экономическая диагностика состояния и формирование стратегии развития рынка общественного питания : монография / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. А. Цопкало ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, 2011. – 372 с. : ил., табл.. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000163641

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

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.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Основной вид деятельности: производственно-технологическая

Квалификация: Магистр

Форма обучения: очная

Год начала подготовки по образовательной программе: 2017

Новосибирск 2017

1 Паспорт государственного экзамена

1.1 Обобщенная структура государственного экзамена

Обобщенная структура государственного экзамена приведена в таблице 1.1.1.

Таблица 1.1.1

Коды компетенций	Показатели сформированности	Вопросы государственного экзамена
ОПК.2	знать методологию разработки проектов и программ, в том числе построения, реорганизации, реструктуризации и реинжиниринга бизнес-процессов	1.2, 2.2, 3.2, 4.2, 5.2, 6.2, 7.2, 8.2, 9.2, 10.2, 1.3, 2.3, 3.3, 4.3, 5.3, 6.3, 7.3, 8.3, 9.3, 10.3, 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.4, 6.4, 7.4, 8.4, 9.4, 10.4, 1.5, 2.5, 3.5, 4.5, 5.5, 6.5, 7.5, 8.5, 9.5, 10.5
ПК.1	уметь управлять информацией в области производства продукции индустрии питания	1.2, 2.2, 3.2, 4.2, 5.2, 6.2, 7.2, 8.2, 9.2, 10.2, 1.3, 2.3, 3.3, 4.3, 5.3, 6.3, 7.3, 8.3, 9.3, 10.3, 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.4, 6.4, 7.4, 8.4, 9.4, 10.4, 1.5, 2.5, 3.5, 4.5, 5.5, 6.5, 7.5, 8.5, 9.5, 10.5
ПК.1	знать приоритеты в области управления производственным процессом	1.3, 2.3, 3.3, 4.3, 5.3, 6.3, 7.3, 8.3, 9.3, 10.3, 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.4, 6.4, 7.4, 8.4, 9.4, 10.4, 1.5, 2.5, 3.5, 4.5, 5.5, 6.5, 7.5, 8.5, 9.5, 10.5
ПК.2	Уметь анализировать особенности внедрения технологических, технических и организационно - управленческих инноваций в предприятиях индустрии питания	1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 7.1, 8.1, 9.1, 10.1, 1.2, 2.2, 3.2, 4.2, 5.2, 6.2, 7.2, 8.2, 9.2, 10.2, 1.3, 2.3, 3.3, 4.3, 5.3, 6.3, 7.3, 8.3, 9.3, 10.3, 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.4, 6.4, 7.4, 8.4, 9.4, 10.4, 1.5, 2.5, 3.5, 4.5, 5.5, 6.5, 7.5, 8.5, 9.5, 10.5
ПК.3	знать оптимальные параметры технологических процессов производства	1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 7.1, 8.1, 9.1, 10.1, 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.4, 6.4, 7.4, 8.4, 9.4, 10.4
ПК.4	знать о санитарно-эпидемиологических мероприятиях, обеспечивающих безопасность продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 7.1, 8.1, 9.1, 10.1, 1.2, 2.2, 3.2, 4.2, 5.2, 6.2, 7.2, 8.2, 9.2, 10.2, 1.3, 2.3, 3.3, 4.3, 5.3, 6.3, 7.3, 8.3, 9.3, 10.3
ПК.4	уметь оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства	1.5, 2.5, 3.5, 4.5, 5.5, 6.5, 7.5, 8.5, 9.5, 10.5
ПК.4	уметь оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	1.3, 2.3, 3.3, 4.3, 5.3, 6.3, 7.3, 8.3, 9.3, 10.3
ПК.5	знать базовые идеи, подходы, технологии принятия управленческих решений, методы принятия решений в условиях неопределенности и риска	1.3, 2.3, 3.3, 4.3, 5.3, 6.3, 7.3, 8.3, 9.3, 10.3,
ПК.7	знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении	1.5, 2.5, 3.5, 4.5, 5.5, 6.5, 7.5, 8.5, 9.5, 10.5

ПК.7	знать инновационные технологии производства кулинарных блюд и изделий	1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 7.1, 8.1, 9.1, 10.1, 1.2, 2.2, 3.2, 4.2, 5.2, 6.2, 7.2, 8.2, 9.2, 10.2
ПК.7	уметь организовать выработку в производственных условиях продукции питания различного назначения	1.2, 2.2, 3.2, 4.2, 5.2, 6.2, 7.2, 8.2, 9.2, 10.2, 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.4, 6.4, 7.4, 8.4, 9.4, 10.4, 1.5, 2.5, 3.5, 4.5, 5.5, 6.5, 7.5, 8.5, 9.5, 10.5
ПК.7	уметь составлять алгоритмы и программы расчета оптимальных параметров технологических процессов производства	1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 7.1, 8.1, 9.1, 10.1, 1.2, 2.2, 3.2, 4.2, 5.2, 6.2, 7.2, 8.2, 9.2, 10.2, 1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.4, 6.4, 7.4, 8.4, 9.4, 10.4
ПК.31	знать этапы проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.4, 6.4, 7.4, 8.4, 9.4, 10.4, 1.5, 2.5, 3.5, 4.5, 5.5, 6.5, 7.5, 8.5, 9.5, 10.5
ПК.31	уметь применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	1.4, 2.4, 3.4, 4.4, 5.4, 6.4, 7.4, 8.4, 9.4, 10.4, 1.5, 2.5, 3.5, 4.5, 5.5, 6.5, 7.5, 8.5, 9.5, 10.5

1.2 Пример билета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ Факультет бизнеса

Экзаменационный билет № 1

к государственному экзамену по направлению подготовки магистров 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа:
Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

1. Оптимизировать рецептуру рыбно-растительных полуфабрикатов, заменить хлеб на овсяную клетчатку. Исходный образец – «Биточки и котлеты из кальмаров и рыбы» (рецептура № 353, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 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.

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

«15» февраля 2017 г.

1.3 Методика оценки

Билеты к экзамену формируются из вопросов, представляющих собой практические задачи, представленные в пункте 1.5. Билет содержит пять вопросов, 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-балльной шкале приведено в таблице 1.4.1.

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).

Таблица 1.4.1

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций	Диапазон баллов
студент правильно и полностью ответил на пять вопросов 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 четыре вопроса билета абсолютно правильно и достаточно развернуто	Базовый	73-86
студент в целом правильно ответил минимум на три вопроса билета, знания не структурированы и поверхностны	Пороговый	50-72
студент правильно ответил не более чем на два вопроса экзаменационного билета	Ниже порогового	0-50

1.5 Примерный перечень вопросов к экзамену

Задание 1

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 блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996 г.) Рассчитать рецептуру, составить технологическую карту и технологическую схему.

1.2. Предложить порядок разработки и внедрения нормативно-технической документации, обеспечивающей качество и безопасность разрабатываемого ассортимента.

1.3. Выделить риски в области снабжения, хранения и производства.

1.4. Разработать машинно-аппаратурное оформление технологического процесса производства разрабатываемой кулинарной продукции.

1.5. Предложить план-график реализации мероприятий по внедрению в массовое производство разработанного инновационного продукта питания.

Задание 2

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 блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996 г.) Рассчитать рецептуру, составить технологическую карту и технологическую схему.

2.2. Предложить порядок разработки и внедрения нормативно-технической документации, обеспечивающей качество и безопасность разрабатываемого ассортимента

2.3. Выделить риски в области снабжения, хранения и производства

2.4. Разработать машинно-аппаратурное оформление технологического процесса производства разрабатываемой кулинарной продукции

2.5. Предложить план-график реализации мероприятий по внедрению в массовое производство разработанного инновационного продукта питания.

Задание 3

3.1. Разработать рецептуру и технологию мучного кондитерского изделия функционального назначения. Исходный образец – «Бисквит основной» (№ 1) (Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 2005 г.) Функциональная добавка – порошок облепихи ИК-сушки. Составить технологическую карту и технологическую схему.

3.2. Предложить порядок разработки и внедрения Нормативно-технической документации, обеспечивающей качество и безопасность разрабатываемого ассортимента.

3.3. Выделить риски в области снабжения, хранения и производства.

3.4. Разработать машинно-аппаратурное оформление технологического процесса производства разрабатываемой кулинарной продукции.

3.5. Предложить план-график реализации мероприятий по внедрению в массовое производство разработанного инновационного продукта питания.

Задание 4

4.1. Разработать рецептуру и технологию мучного кондитерского изделия функционального назначения. Исходный образец – полуфабрикат песочный основной № 8 (Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, 2005 г.) Функциональная добавка – мука овсяная (15%). Составить технологическую карту и технологическую схему.

4.2. Предложить порядок разработки и внедрения Нормативно-технической документации, обеспечивающей качество и безопасность разрабатываемого ассортимента.

4.3. Выделить риски в области снабжения, хранения и производства.

4.4. Разработать машинно-аппаратурное оформление технологического процесса производства разрабатываемой кулинарной продукции.

4.5. Предложить план-график реализации мероприятий по внедрению в массовое производство разработанного инновационного продукта питания.

Задание 5

5.1. Разработать рецептуру и технологию желе апельсинового облепихового на агаре. Исходный образец – «Желе апельсиновое» (рецептура № 399, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996 г.) Составить технологическую карту и технологическую схему.

5.2. Предложить порядок разработки и внедрения нормативно-технической документации, обеспечивающей качество и безопасность разрабатываемого ассортимента.

5.3. Выделить риски в области снабжения, хранения и производства.

5.4. Разработать машинно-аппаратурное оформление технологического процесса производства разрабатываемой кулинарной продукции.

5.5. Предложить план-график реализации мероприятий по внедрению в массовое производство разработанного инновационного продукта питания.

Задание 6

6.1. Разработать рецептуру и технологию желе апельсинового облепихового со стевииозидом. Исходный образец – «Желе апельсиновое» (рецептура № 399, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996 г.) Составить технологическую карту и технологическую схему.

6.2. Предложить порядок разработки и внедрения нормативно-технической документации, обеспечивающей качество и безопасность разрабатываемого ассортимента.

6.3. Выделить риски в области снабжения, хранения и производства.

6.4. Разработать машинно-аппаратурное оформление технологического процесса производства разрабатываемой кулинарной продукции.

6.5. Предложить план-график реализации мероприятий по внедрению в массовое производство разработанного инновационного продукта питания.

Задание 7

7.1. Установить режим вакуумирования и приготовления по технологии sous-vide следующих полуфабрикатов: филе кеты, филе курицы. Подобрать гарнир для подачи.

7.2. Предложить порядок разработки и внедрения нормативно-технической документации, обеспечивающей качество и безопасность разрабатываемого ассортимента.

7.3. Выделить риски в области снабжения, хранения и производства.

7.4. Разработать машинно-аппаратурное оформление технологического процесса производства разрабатываемой кулинарной продукции.

7.5. Предложить план-график реализации мероприятий по внедрению в массовое производство разработанного инновационного продукта питания.

Задание 8

8.1. Разработать технологию и рецептуру супа-пюре из моркови (рецептура № 118, Сборник рецептов блюд диетического питания для предприятий общественного питания, 1988 г.) Заменить морковь на морковный жмых.

8.2. Предложить порядок разработки и внедрения нормативно-технической документации, обеспечивающей качество и безопасность разрабатываемого ассортимента.

8.3. Выделить риски в области снабжения, хранения и производства.

8.4. Разработать машинно-аппаратурное оформление технологического процесса производства разрабатываемой кулинарной продукции.

8.5. Предложить план-график реализации мероприятий по внедрению в массовое производство разработанного инновационного продукта питания.

Задание 9

9.1. Разработать технологию и рецептуру соуса на пектине. Контрольный образец – «Соус клюквенный» (рецептура № 578, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996 г.)

9.2. Предложить порядок разработки и внедрения нормативно-технической документации, обеспечивающей качество и безопасность разрабатываемого ассортимента

9.3. Выделить риски в области снабжения, хранения и производства.

9.4. Разработать машинно-аппаратурное оформление технологического процесса производства разрабатываемой кулинарной продукции.

9.5. Предложить план-график реализации мероприятий по внедрению в массовое производство разработанного инновационного продукта питания.

Задание 10

10.1. Разработать технологию и рецептуру мучного кондитерского изделия Исходный образец – «Кекс столичный» (Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий №82, 2005 г.) Функциональная добавка – мука овсяная (15%) и порошок моркови ИК-сушки (7%). Составить технологическую карту и технологическую схему.

10.2. Предложить порядок разработки и внедрения нормативно-технической документации, обеспечивающей качество и безопасность разрабатываемого ассортимента.

10.3. Выделить риски в области снабжения, хранения и производства.

10.4. Разработать машинно-аппаратурное оформление технологического процесса производства разрабатываемой кулинарной продукции

10.5. Предложить план-график реализации мероприятий по внедрению в массовое производство разработанного инновационного продукта питания.

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	знать современную научную картину мира	Введение, теоретический раздел, защита ВКР
ОК.2	знать методы и тенденции оптимизации процессов	Теоретический и практический разделы, защита ВКР
ОК.3	уметь совершенствовать и развивать свой профессиональный уровень	Теоретический и практический разделы, защита ВКР
ОПК.1	знать терминологию профессиональной сферы деятельности на иностранном языке	Аннотация
ОПК.2	уметь организовывать проектную работу, разрабатывать и контролировать ресурсо-временные проектные показатели	Практический раздел
ОПК.3	уметь обосновывать потребность в материальных и финансовых ресурсах	Теоретический и практический разделы
ОПК.4	знать требования к документообороту на предприятии индустрии питания	Теоретический и практический разделы
ОПК.5	знать основные составляющие имиджа предприятия индустрии питания	Теоретический и практический разделы
ПК.1	знать приоритеты в области управления производственным процессом	Теоретический и практический разделы
ПК.2	знать основные проблемы при управлении производственными и логистическими процессами	Теоретический и практический разделы
ПК.3	знать этапы внедрения системы качества и безопасности на предприятии индустрии питания	Теоретический и практический разделы
ПК.4	знать о санитарно - эпидемиологических мероприятиях, обеспечивающих безопасность продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Теоретический и практический разделы

ПК.5	знать современные методы исследования и анализа пищевого сырья и продуктов питания	Теоретический и практический разделы
ПК.6	уметь формировать ассортимент продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания	Теоретический и практический разделы
ПК.7	уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения	Теоретический и практический разделы
ПК.12	уметь оценивать эффективность экономической деятельности предприятия	Теоретический и практический разделы, защита ВКР
ПК.13	знать этапы разработки стратегии развития предприятия питания	Теоретический и практический разделы
ПК.21	знать методы подбора оптимальных технологических режимов	Теоретический и практический разделы, защита ВКР
ПК.23	знать методы лабораторных исследований свойств сырья и продуктов питания	Теоретический и практический разделы
ПК.25	уметь управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания	Теоретический и практический разделы
ПК.31	знать этапы проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	Теоретический и практический разделы

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;
- теоретический раздел (обзор литературы по данной теме, основные категории и математические модели, описывающие проблему и т.п.);
- практический раздел (анализ статистических и других фактических данных по проблематике темы);
- 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 предъявляемым требованиям • 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 • 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	Пороговый	50-72

• 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.