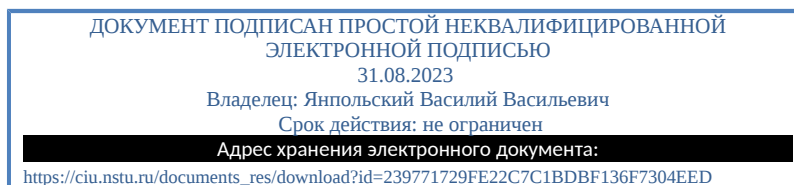


Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Новосибирский государственный технический университет»  
Кафедра технологии и организации пищевых производств

**“УТВЕРЖДАЮ”**

Первый проректор      В.В. Янпольский



**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: очная

Год начала подготовки по образовательной программе: 2020

Ориентированность: программа прикладного бакалавриата

Новосибирск 2023

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

ФГОС ВО утвержден приказом Минобрнауки России 12.11.15 №1332 (зарегистрирован Минюстом России 14.12.15, регистрационный №40082)

Программа разработана кафедрой технологии и организации пищевых производств

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 № 8 от 31.08.2023 г.

декан ФБ:

д.э.н., доцент Ю.С. Эзрох

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

ФГОС ВО утвержден приказом Минобрнауки России 12.11.15 №1332 (зарегистрирован Минюстом России 14.12.15, 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 30.08.2021 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 № 7 от 31.08.2021 г.

декан ФБ:

к.э.н., Н.Н. Овчинникова \_\_\_\_\_

## 1 Обобщенная структура государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания) включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена (ГЭ) и подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР). (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	+	+

<b>ПК.3</b>	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	+	
<b>ПК.4</b>	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	+	+
<b>ПК.5</b>	способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	+	+
<b>ПК.6</b>	способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	+	
<b>ПК.34.В</b>	Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта		+
<b>ПК.35.В</b>	Способность определять цели и ставить задачи в сфере производственно - торговой, финансово - хозяйственной и организационно - управленческой деятельности предприятия питания на основе использования новой информации в области развития потребительского рынка, при обеспечении ресурсосбережения, безопасности, соблюдения нормативно - правовой базы и обеспечения профессионализма и эффективности работы трудового коллектива	+	
<b>ПК.36.В</b>	Способность проводить и анализировать результаты исследований, подготавливать данные для отчетов и публикаций на основе статистической обработки полученных результатов		+
<b>ПК.37.В</b>	Способность осуществлять ценообразование, проводить расчеты прибыли и затрат в рамках объема производства, планировать маркетинговые мероприятия и 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 продукции и организация предприятий в индустрии питания) проводится в письменной с обязательным письменным ответом по вопросам на листах бумаги со штампом факультета. Если ГЭ проводится в форме тестирования с использованием электронной информационно-образовательной среда НГТУ (<http://www.nstu.ru/sveden/eos>), то листы бумаги со штампом факультета студенту не предоставляются.

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 выпускнику задаются вопросы в рамках тематики билета, предоставляется возможность подготовки 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. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / А.С.Ратушный – М.: Дашков и К, 2016. – 336 с.: 60х90 1/16. – (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519492>. – ЭБС «Znanium»
3. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ А.И. Мглинец [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Троицкий мост, 2015. – 736 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=520513>. – ЭБС «IPRbooks»
4. 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.: 60х90 1/16. – (Высшее образование) (Обложка) ISBN 978-5-00091-131-0. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519492>. – ЭБС «Znanium»
5. 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](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234004).
6. Бычкова Е. С. Технология производства продукции функционального назначения: учебное пособие / Бычкова Е. С., Сапожников А. Н., Мацейчик И. В., Бычков А. Л., Копылова А. В.; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, 2017. – Режим доступа: <https://elibrary.nstu.ru/source?id=169158>

#### 4.2 Дополнительные источники

1. 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 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52284>. – ЭБС «IPRbooks»
2. 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 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35319>. – ЭБС «IPRbooks»
3. 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 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47706>. – ЭБС «IPRbooks»
4. 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](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000180047). – Загл. с экрана.
5. 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](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000213950). – Рег. свидетельство № 0321403204.
6. 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](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000197117). – Загл. с экрана.
7. 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](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000179260). – Загл. с экрана.
8. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. – 176 с.: ил.; 60х90 1/16. – (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=399678>. – ЭБС «Znanium»
9. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ И.Р. Смирнова [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Троицкий мост, 2013. – 232 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40878>. – ЭБС «IPRbooks»
10. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]/ Т.В. Шленская [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 286 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40885>. – ЭБС «IPRbooks».
11. 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»
12. 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 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40877>. – ЭБС «IPRbooks»
13. 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&kurs=823&title=896>. – Загл. с экрана.
14. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кацерикова Н.В. – Электрон. текстовые данные. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. – 332 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14389>. – ЭБС «IPRbooks»
15. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 560 с.: 60х90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6, 1000 экз. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=389895> – ЭБС «Znanium»
16. 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 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26711>. – ЭБС «IPRbooks»
17. Киселева С.И. Блюда европейской кухни. Сборник рецептов : 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](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000087268)
18. 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](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000182494). – Загл. с экрана.
19. 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 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40886>. – ЭБС «IPRbooks»
20. Рождественская Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учеб. пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2019. - 134 с. – Режим доступа: [https://elibrary.nstu.ru/source?bib\\_id=vtls000241693](https://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000241693)



#### **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](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](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls0002266533)

#### **4.4 Интернет-источники**

1. Федеральная государственная информационная система «Меркурий» <https://mercury.vetr.ru/>

2. Федеральная служба по регулированию алкогольного рынка «Единая государственная автоматизированная информационная система» <https://egais.ru/>

3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/>

4. Электронная система. ГОСТы по услугам общественного питания. <https://прогосзаказ.рф/141/91/4124/4130>

5. Химсостав продуктов питания РФ//ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнология» [http://web.ion.ru/food/FD\\_tree\\_grid.aspx](http://web.ion.ru/food/FD_tree_grid.aspx)

6. Справочник блюд и кулинарных изделий//«ФИЦ питания и биотехнология» [http://web.ion.ru/WbMartF/CalcF\\_gview\\_N.aspx](http://web.ion.ru/WbMartF/CalcF_gview_N.aspx)

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

**“УТВЕРЖДАЮ”**

Первый проректор В.В. Янпольский

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ  
31.08.2023

Владелец: Янпольский Василий Васильевич

Срок действия: не ограничен

Адрес хранения электронного документа:

[https://ciu.nstu.ru/documents\\_res/download?id=239771729FE22C7C1BDBF136F7304EED](https://ciu.nstu.ru/documents_res/download?id=239771729FE22C7C1BDBF136F7304EED)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: очная

Год начала подготовки по образовательной программе: 2020

Ориентированность: программа прикладного бакалавриата

Новосибирск 2023

## **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	Компетенции и показатели сформированности	Вопросы государственного экзамена
<b>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</b>		
<b>ПК.1.31</b>	знать методики исследований пищевых продуктов	<b>1-15</b>
<b>ПК.1.33</b>	знать факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров	<b>1-16</b>
<b>ПК.1.y6</b>	уметь эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания	<b>18-33</b>
<b>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</b>		
<b>ПК.2.y7</b>	уметь использовать чертеж, технический рисунок для графического представления информации	<b>16</b>
<b>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</b>		
<b>ПК.3.31</b>	знать правила производственной санитарии	<b>16,17</b>
<b>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</b>		
<b>ПК.4.33</b>	знать способы организации производства	<b>17-33</b>
<b>ПК.4.y9</b>	уметь анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	<b>1-16</b>
<b>ПК.5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</b>		
<b>ПК.5.31</b>	знать основные правила планировки и оснащения предприятий питания	<b>17</b>
<b>ПК.5.311</b>	знать особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей	<b>17</b>
<b>ПК.5.y4</b>	уметь решать ситуационные и проблемные задачи и вопросы	<b>18-33</b>
<b>ПК.6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</b>		
<b>ПК.6.34</b>	знать нормативную документацию в области санитарии и гигиены питания	<b>16</b>
<b>ПК.35.В Способность определять цели и ставить задачи в сфере производственно - торговой, финансово - хозяйственной и организационно - управленческой деятельности предприятия питания на основе использования новой информации в области развития потребительского рынка, при обеспечении ресурсосбережения, безопасности, соблюдения нормативно - правовой базы и обеспечения профессионализма и эффективности работы трудового коллектива</b>		
<b>ПК.35.В.39</b>	знать отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии кулинарной продукции	<b>1-16</b>
<b>ПК.35.В.y2</b>	уметь организовывать процессы обслуживания в ресторане	<b>17</b>

## 1.2 Пример билета/теста

### НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ Факультет бизнеса

#### Экзаменационный билет № 1

к государственному экзамену по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

---

1. Приготовить в рамках производственной программы детского кафе на 52 места 30 порций «Соуса молочного» (рец. № 549/1) выходом одной порции 30 г. Составить ТТК для приготовления «Соуса молочного» при условии, что на производство поступило молоко сухое. Сколько потребуется воды для восстановления молока сухого.

2. Составить блок-схему технологического процесса приготовления заданного блюда с указанием КТ и ККТ. Указать нормируемые показатели качества и безопасности и методы их определения.

3. На предложенном чертеже плана предприятия общественного питания, в соответствующем цехе, выберете, укажите и назовите рабочее место (РМ) по приготовлению заданного блюда. Обозначьте выбранное РМ с помощью графического приложения Paint Microsoft Office, выделив периметр РМ «маркером» красного цвета, далее укажите красными стрелками поток отходов; зелеными - потоки готовой продукции; синими – поток сырья и полуфабрикатов. Перечислите необходимое технологическое оборудование и инвентарь для организации выбранного РМ. Перечислите риски, сопряжённые с охраной труда на данном РМ.

4. Рассчитать численность производственных работников цеха занятых изготовлением заданного блюда в указанном количестве.

Рассчитать и подобрать несколько видов (не менее двух) наплитной посуды для варки заданного блюда в указанном количестве.

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

(дата)

## 1.3 Методика оценки

Билеты к экзамену формируются из вопросов, представленных в пункте 1.5.

Билет содержит пять практических заданий.

Билет формируется по следующему правилу:

Первое практическое задание выбирается из перечня с 1 по 15, который проверяет сформированность компетенций и соотнесенных с ними индикаторов ПК-1, ПК-4, ПК-35В.

Второе практическое задание находится в перечне под номером 16 и формируется исходя из первого практического задания. Второе практическое задание проверяет сформированность компетенций и соотнесенных с ними индикаторов ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-35В.

Третье практическое задание находится в перечне под номером 17 и формируется исходя из первого практического задания. Третье практическое задание проверяет сформированность компетенций и соотнесенных с ними индикаторов ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-35В.

Четвертое практическое задание выбирается из перечня с 18 по 33 и формируется исходя из первого практического задания. Четвертое практическое задание проверяет сформированность компетенций и соотнесенных с ними индикаторов ПК-1, ПК-4, ПК-5.

Экзамен проводится в письменной форме с обязательным составлением ответов в письменном виде. 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.

Согласованная итоговая оценка выставляется на основании оценок членов ГЭК. Итоговая оценка по результатам ГЭ 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 четыре 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 три 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

#### 1.5 Примерный перечень теоретических вопросов

1 Приготовить в рамках производственной программы детского кафе на 52 места 30 порций «Соуса молочного» (рец. № 549/1) выходом одной порции 30 г. Составить ТТК для приготовления «Соуса молочного» при условии, что на производство поступило молоко сухое. Сколько потребуется воды для восстановления молока сухого.

2 Приготовить в рамках производственной программы кафе при речном вокзале на 72 места 50 порций «Соуса томатного» (рец. № 547/1) выходом одной порции 50 г. Составить ТТК для приготовления «Соуса томатного» при условии, что на производство поступила томатная паста с содержанием сухих веществ 25-30 %.

3 Приготовить в рамках производственной программы кафе молодежное на 66 мест 60 порций «Соуса абрикосового» (рец. № 577/1) выходом одной порции 30 г. Составить ТТК для приготовления «Соуса абрикосового» при условии, что на производство поступил урюк вместо кураги.

4 Приготовить в рамках производственной программы художественного кафе на 48 мест 25 порций «Желе из молока» (рец. № 605/1) выходом одной порции 100 г. Составить ТТК для приготовления «Желе из молока» при условии, что на производство поступило молоко сгущенное с сахаром. Произвести перерасчет сахара.

5 Приготовить в рамках организации банкета в ресторане на 120 мест 40 порций «Крема ванильного» (рец. № 611/1) выходом одной порции 100 г. Составить ТТК для приготовления «Крема ванильного» при условии, что на производство поступил ванильный сахар вместо ванилина.

6 Приготовить в рамках производственной программы пирожковой на 48 мест с пышечной на 12 мест 60 порций «Пирожков печеных из дрожжевого теста» (рец. № 687) выходом одной порции 50 г. Составить ТТК для приготовления «Пирожков печеных из дрожжевого теста» при условии, что на производство поступила мука с влажностью 13 %.

7 Приготовить в рамках производственной программы пирожковой на 48 мест с пышечной на 12 мест 30 порций «Кулебяки из дрожжевого теста» (рец. № 699) выходом одной порции 100 г. Составить ТТК для приготовления «Кулебяки из дрожжевого теста» при условии, что на производство поступила мука с влажностью 13,5 %.

8 Приготовить в рамках производственной программы фитнес- кафе на 54 места 50 порций блюда «Пудинг с творогом» (рец № 296/ I). Составить ТТК для приготовления блюда «Пудинг из творога» при условии, что на производство поступил меланж.

9 Приготовить в рамках производственной программы общедоступной столовой на 100 мест 40 порций блюда «Морковь с зеленым горошком в молочном соусе» (рец. № 206). Составить ТТК для приготовления блюда «Морковь с зеленым горошком в молочном соусе» при условии, что на производство поступила морковь бланшированная быстрозамороженная.

10 Приготовить в рамках производственной программы фабрики заготовочной 50 порций блюда «Бефстроганов» (рец. № 375/I). Составить ТТК для приготовления блюда «Бефстроганов» при условии, что на производство поступила полутуша говядины II категории.

11 Приготовить в рамках производственной программы детского кафе на 52 места 50 порций блюда «Желе из свежих ягод» (рец. № 598/I) выходом одной порции 150 г. Составить ТТК для приготовления «Желе из свежих ягод» при условии, что на производство поступил агар.

12 Приготовить в рамках производственной программы общедоступной столовой на 100 мест 50 порций блюда «Антрекот» (рец. № 374/I). Составить ТТК для приготовления блюда «Антрекот» при условии, что на производство поступила говядина II категории упитанности.

13 Приготовить в рамках производственной программы кондитерского цеха 50 порций «Печенья песочного» (рец. № 8) выходом одной порции 30 г. Составить ТТК для приготовления «Печенья песочного» при условии, что на производство поступил яичный порошок.

14 Приготовить в рамках производственной программы кондитерского цеха 70 порций «Кекс весенний» (рец. №. 88) выходом одной порции 50 г. Составить ТТК для приготовления кондитерского изделия «Кекс весенний» при условии, что на производство поступила мука с влажностью 15 %.

15 Приготовить в рамках организации банкета в пивном ресторане на 200 мест 70 порций блюда «Салат-коктейль рыбный» (рец № 57). Составить ТТК для приготовления блюда «Салат-коктейль рыбный» при условии, что на производство поступил судак неразделанный крупный. Определить массу брутто судака.

16 Составить блок-схему технологического процесса приготовления заданного блюда (кулинарного изделия) с указанием КТ и ККТ. Указать нормируемые показатели качества и безопасности и методы их определения.

17 На предложенном чертеже плана предприятия общественного питания выберете и укажите, в соответствующем цехе, рабочее место (РМ) по приготовлению заданного блюда. Обозначьте выбранное РМ с помощью графического приложения Paint Microsoft Office, выделив периметр РМ «маркером» красного цвета, далее укажите красными стрелками поток отходов; зелеными - потоки готовой продукции; синими – поток сырья и полуфабрикатов. Перечислите необходимое технологическое оборудование и инвентарь для организации выбранного РМ. Перечислите риски, связанные с пожарной безопасностью на данном РМ.

18 Рассчитать численность производственных работников цеха занятых изготовлением заданного блюда в указанном количестве. Рассчитать и подобрать несколько видов (не менее двух) наплитной посуды для варки заданного блюда в указанном количестве.





Таблица 2.1.1

Коды	Компетенции и показатели сформированности	Разделы и этапы ВКР
<b>ОК.1 способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции</b>		
ОК.1.y3	уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем	Защита ВКР
<b>ОК.2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции</b>		
ОК.2.z1	знать основные исторические этапы формирования и развития отечественной и зарубежной ресторации	Введение, Аналитический раздел
<b>ОК.3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности</b>		
ОК.3.z3	знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка	Введение, Организационно-проектный, экономический разделы
<b>ОК.4 способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</b>		
ОК.4.y5	владеть вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания	Аналитический, организационно-проектный, экономический разделы
<b>ОК.5 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</b>		
ОК.5.z4	знать особенности делового общения на русском и иностранном языках	Аннотация
<b>ОК.6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>		
ОК.6.z1	знать функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления	Организационно-проектный раздел
<b>ОК.7 способность к самоорганизации и самообразованию</b>		
ОК.7.y1	иметь навыки саморазвития и самопрезентации в деловой сфере	Аннотация, защита ВКР
<b>ОК.8 способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b>		
ОК.8.z1	знать основы здорового образа жизни	Планирование работы по написанию ВКР
<b>ОК.9 способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</b>		
ОК.9.z3	знать характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду	Безопасность жизнедеятельности
<b>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</b>		

ОПК.1.у 1	уметь осуществлять поиск информации по литературным источникам в предметной области	Введение, Аналитический раздел, список использованных источников
<b>ОПК.2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</b>		
ОПК.2.з 1	знать сущность технологических процессов производства продукции питания различного ассортимента	Технологический раздел
<b>ОПК.3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</b>		
ОПК.3.у 4	владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции	Технологический раздел
<b>ОПК.4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</b>		
ОПК.4.у 5	уметь правильно определять функциональное применение оборудования	Организационно- проектный раздел
<b>ОПК.5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</b>		
ОПК.5.з 1	знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию	Организационно- проектный раздел
<b>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</b>		
ПК.1.з12	знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Качество и безопасность продукции и услуг
ПК.1.у5	уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания	Качество и безопасность продукции и услуг
ПК.1.у9	уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания	Технологический раздел
<b>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</b>		
ПК.2.у3	уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостепреимства	Технологический раздел
ПК.2.у8	уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию, с учетом требований региональных предприятий	Технологический раздел
<b>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</b>		

<b>применения</b>		
<b>ПК.4.y1</b>	уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	Организационно-проектный раздел
<b>ПК.4.y2</b>	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 экологических последствий их применения	Задание на ВКР, аналитический, технологический и организационно-проектный разделы, заключение
<b>ПК.4.y3</b>	владеть принципами ценообразования и продвижения услуг питания	Экономический раздел
<b>ПК.5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</b>		
<b>ПК.5.y1 3</b>	владеть навыками, необходимыми для проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей	Организационно-проектный раздел
<b>ПК.34.В Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта</b>		
<b>ПК.34.В. y3</b>	уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Организационно-проектный раздел
<b>ПК.36.В Способность проводить и анализировать результаты исследований, подготавливать данные для отчетов и публикаций на основе статистической обработки полученных результатов</b>		
<b>ПК.36.В. y4</b>	иметь навыки работы с прикладным программным обеспечением по обработке экспериментальных данных	Аналитический, технологический и организационно-проектный разделы
<b>ПК.37.В Способность осуществлять ценообразование, проводить расчеты прибыли и затрат в рамках объема производства, планировать маркетинговые мероприятия и работу с клиентской базой</b>		
<b>ПК.37.В. з1</b>	знать составляющие комплекса - маркетинга предприятия 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 рецептов 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 и компетенций	Диапазон баллов
<ul style="list-style-type: none"> <li>• структура и оформление ВКР полностью соответствует всем предъявляемым требованиям</li> <li>• исследование проведено глубоко и полно, тема раскрыта</li> <li>• в работе отражены и обоснованы положения, выводы, подтверждены актуальность и значимость работы, аргументация полученных выводов достаточная</li> <li>• отзыв руководителя не содержит замечаний</li> <li>• представление работы в устном докладе полностью отражает полученные результаты, иллюстративный материал отличается наглядностью</li> <li>• ответы на вопросы комиссии сформулированы четко, с достаточной аргументацией и свидетельствуют о полном владении материалом исследования</li> </ul>	Продвинутый	87-100
<ul style="list-style-type: none"> <li>• структура и оформление ВКР отвечает большинству предъявляемых требований</li> <li>• исследование проведено в полном объеме, тема раскрыта</li> <li>• в работе отражены и обоснованы положения, выводы, подтверждены актуальность и значимость работы, но аргументация полученных выводов не достаточно полная</li> </ul>	Базовый	73-86

<ul style="list-style-type: none"> <li>• отзыв руководителя не содержит принципиальных замечаний</li> <li>• представление работы в устном докладе отражает основные полученные результаты, иллюстративный материал отличается наглядностью</li> <li>• ответы на вопросы комиссии сформулированы четко, но с недостаточной аргументацией</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• структура и оформление ВКР отвечает большинству предъявляемых требований</li> <li>• тема исследования раскрыта не достаточно полно</li> <li>• выводы и положения в работе недостаточно обоснованы, не подтверждены актуальность и значимость работы</li> <li>• отзыв руководителя содержит не более двух принципиальных замечаний</li> <li>• в устном докладе представлены основные полученные результаты, но есть недочеты в иллюстративном материале</li> <li>• ответы на вопросы комиссии свидетельствуют о недостаточно полном владении материалом исследования</li> </ul>	Пороговый	50-72
<ul style="list-style-type: none"> <li>• структура и оформление ВКР не отвечает большинству предъявляемых требований</li> <li>• тема исследования не раскрыта</li> <li>• выводы и положения в работе недостаточно обоснованы, не подтверждены актуальность и значимость работы</li> <li>• отзыв руководителя содержит более двух принципиальных замечаний</li> <li>• представление работы в устном докладе не отражает основные полученные результаты, есть существенные недочеты в иллюстративном материале</li> <li>• ответы на вопросы комиссии свидетельствуют о недостаточном владении материалом исследования</li> </ul>	Ниже порогового	0-50

Составитель \_\_\_\_\_ Л.Н. Рождественская  
(подпись)

«31» августа 2021 г.