

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



“УТВЕРЖДАЮ”  
Первый проректор  
Г.И. Расторгуев  
\_\_\_\_\_ 2019 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: 2018

Ориентированность: программа прикладной магистратуры

Новосибирск 2019

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

ФГОС ВО утвержден приказом Минобрнауки России 20.11.14 №1482 (зарегистрирован Минюстом России 11.12.14, 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 20.06.2019 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 № 5/1 от 21.06.2019 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	+	+

<b>ПК.5</b>	способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	+	+
<b>ПК.6</b>	готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж		+
<b>ПК.7</b>	способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	+	+
<b>ПК.33.В</b>	Способность оценивать текущие и прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия, обеспечивать эффективность и результативность тактических и стратегических решений		+
<b>ПК.34.В</b>	Способность оптимизировать качество продукции и услуг, параметры производства продуктов питания, на основе самостоятельных лабораторных и производственных исследований с использованием современной аппаратуры, приборов и методов		+
<b>ПК.35.В</b>	Способность управлять маркетинговой информацией и формировать стратегические цели в маркетинговой деятельности предприятия 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 контролируемых 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](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](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](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](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](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](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](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](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

2019 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: 2018

Ориентированность: программа прикладной магистратуры

Новосибирск 2019



## 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>ОПК.2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>		
y1	знать методологию разработки проектов и программ, в том числе построения, реорганизации, реструктуризации и реинжиниринга бизнес-процессов	2, 3, 4,5
<b>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</b>		
з1	уметь управлять информацией в области производства продукции индустрии питания	2, 3, 4,5
з6	знать приоритеты в области управления производственным процессом	3, 4,5
<b>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</b>		
y1	Уметь анализировать особенности внедрения технологических, технических и организационно - управленческих инноваций в предприятиях индустрии питания	1, 2, 3, 4,5
<b>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</b>		
з1	знать оптимальные параметры технологических процессов производства	1, 4
з2	знать этапы проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	4, 5
<b>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</b>		
з1	знать о санитарно - эпидемиологических мероприятиях, обеспечивающих безопасность продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	1, 2, 3
з7	уметь оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства	5
y1	уметь оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения,	3

	хранения и движения продукции	
у2	уметь применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	4, 5
<b>ПК.5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами</b>		
з1	знать базовые идеи, подходы, технологии принятия управленческих решений, методы принятия решений в условиях неопределенности и риска	3
<b>ПК.7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях</b>		
з1	знать этапы внедрения в производство нового ассортимента продукции питания и особенности документального сопровождения продукции при внедрении	5
з3	знать инновационные технологии производства кулинарных блюд и изделий	1, 2
у1	уметь организовать выработку в производственных условиях продукции питания различного назначения	2, 4, 5
у3	уметь составлять алгоритмы и программы расчета оптимальных параметров технологических процессов производства	1, 2, 4

## 1.2 Пример билета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
Факультет бизнеса

### Экзаменационный билет № 1

к государственному экзамену по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного 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, 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-бальной шкале приведено в таблице 1.4.1.

Итоговая оценка по государственному экзамену выставляется по 100-бальной 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

1. Оптимизировать/разработать рецептуру и/или технологию инновационного пищевого продукта. 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.

## 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	Показатели сформированности	Разделы и этапы ВКР
<b>ОК.1 способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу</b>		
з4	знать современную научную картину мира	Введение, теоретический раздел, защита ВКР
<b>ОК.2 готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения</b>		
з2	знать методы и тенденции оптимизации процессов	Теоретический и практический разделы, защита ВКР
<b>ОК.3 готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала</b>		
у1	уметь совершенствовать и развивать свой профессиональный уровень	Теоретический и практический разделы, защит ВКР
<b>ОПК.1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности</b>		
з1	знать терминологию профессиональной сферы деятельности на иностранном языке	Аннотация
<b>ОПК.2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>		
з3	уметь организовывать проектную работу, разрабатывать и контролировать ресурсо-временные проектные показатели	Практический раздела
<b>ОПК.3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции</b>		
у1	уметь обосновывать потребность в материальных и финансовых ресурсах	Теоретический и практический разделы
<b>ОПК.4 способность устанавливать требования к документообороту на предприятии</b>		
з1	знать требования к документообороту на предприятии индустрии питания	Теоретический и практический разделы
<b>ОПК.5 способность создавать и поддерживать имидж предприятия</b>		
з1	знать основные составляющие имиджа предприятия индустрии питания	Теоретический и практический разделы
<b>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</b>		
з5	знать этапы разработки стратегии развития предприятия питания	Теоретический и практический разделы
з6	знать приоритеты в области управления производственным процессом	Теоретический и практический разделы

<b>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</b>		
з2	знать основные проблемы при управлении производственными и логистическими процессами	Теоретический и практический разделы
у2	уметь управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания	Теоретический и практический разделы
<b>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</b>		
з2	знать этапы проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	Теоретический и практический разделы
з3	знать этапы внедрения системы качества и безопасности на предприятии индустрии питания	Теоретический и практический разделы
у1	уметь оценивать эффективность экономической деятельности предприятия	Теоретический и практический разделы, защита ВКР
<b>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</b>		
з1	знать о санитарно - эпидемиологических мероприятиях, обеспечивающих безопасность продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Теоретический и практический разделы
з4	знать методы лабораторных исследований свойств сырья и продуктов питания	Теоретический и практический разделы
з6	знать методы подбора оптимальных технологических режимов	Теоретический и практический разделы, защита ВКР
<b>ПК.5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами</b>		
з4	знать современные методы исследования и анализа пищевого сырья и продуктов питания	Теоретический и практический разделы
<b>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</b>		
у1	уметь формировать ассортимент продукции, обеспечивающий достижения приоритетных задач предприятия индустрии питания	Теоретический и практический разделы
<b>ПК.7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного</b>		

<b>назначения, организовать ее выработку в производственных условиях</b>		
<b>у2</b>	уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, с учетом требований региональных предприятий	Теоретический и практический разделы
<b>ПК.33.В Способность оценивать текущие и прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия, обеспечивать эффективность и результативность тактических и стратегических решений</b>		
<b>з1</b>	знать методы планирования и анализа экономической деятельности предприятия питания	Теоретический и практический разделы
<b>ПК.34.В Способность оптимизировать качество продукции и услуг, параметры производства продуктов питания, на основе самостоятельных лабораторных и производственных исследований с использованием современной аппаратуры, приборов и методов</b>		
<b>з1</b>	знать методы лабораторных и производственных исследований с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов	Теоретический и практический разделы
<b>ПК.35.В Способность управлять маркетинговой информацией и формировать стратегические цели в маркетинговой деятельности предприятия питания</b>		
<b>у1</b>	уметь формулировать приоритеты в области маркетинговой деятельности	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

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
<ul style="list-style-type: none"> <li>• структура и оформление ВКР полностью соответствует всем предъявляемыми требованиями</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> <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>	Базовый	73-86
<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</li> </ul>	Пороговый	50-72

<p>иллюстративном материале</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ответы на вопросы комиссии свидетельствуют о недостаточно полном владении материалом исследования</li> </ul>		
<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>	<p>Ниже порогового</p>	<p>0-50</p>

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

« 21 » \_\_\_\_\_ 06 \_\_\_\_\_ 2018 г.