

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

18.09.2020

Владелец: Янпольский Василий Васильевич

Срок действия: не ограничен

Адрес хранения электронного документа:

[https://ciu.nstu.ru/documents_res/download?](https://ciu.nstu.ru/documents_res/download?id=F49DE2E342635D248EB162CB55E7DAC1)

id=F49DE2E342635D248EB162CB55E7DAC1

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Безопасность и качество пищевой продукции

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: очная

Год начала подготовки по образовательной программе: 2021

Новосибирск 2020

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 17.08.20 №1047 (зарегистрирован Минюстом России 09.09.20, регистрационный №59723)

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 № 7 от 18.09.2020 г.

декан ФБ:

д.э.н., профессор Б.А. Аманжолова

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 17.08.20 №1047 (зарегистрирован Минюстом России 09.09.20, регистрационный №59723)

Программу разработал:

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

Программа обсуждена на заседании кафедры технологии и организации пищевых производств, протокол заседания кафедры № 6 от 01.09.2020 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 18.09.2020 г.

декан ФБ:

д.э.н., профессор Б.А. Аманжолова _____

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).

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

Таблица 1.1 - Обобщенная структура ГИА

Код и наименование компетенции выпускника	Индикаторы компетенций	ГЭ	ВКР
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач			
	УК-1.1 Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации.	+	+
	УК-1.2 Умеет соотносить разнородные явления и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности.	+	+
	УК-1.3 Имеет практический опыт работы с информационными источниками, опыт научного поиска, создания научных текстов.	+	+
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений			
	УК-2.1 Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы.	+	+
	УК-2.2 Умеет определять круг задач в рамках избранных видов профессиональной деятельности, планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в рамках избранных видов профессиональной деятельности.	+	+
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде			
	УК-3.1 Знает различные приемы и способы социализации личности и социального взаимодействия.	+	+
	УК-3.2 Умеет строить отношения с окружающими людьми, с коллегами.	+	+
	УК-3.3 Имеет практический опыт участия в командной работе, в социальных проектах,	+	+

	распределения ролей в условиях командного взаимодействия.		
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)			
	УК-4.1 Знает литературную форму государственного языка, основы устной и письменной коммуникации на иностранном языке, функциональные стили родного языка, требования к деловой коммуникации.	+	+
	УК-4.2 Умеет выражать свои мысли на государственном, родном и иностранном языках в ситуации деловой коммуникации.	+	+
	УК-4.3 Имеет практический опыт составления текстов на государственном и родном языках, опыт перевода текстов с иностранного языка на родной, опыт говорения на государственном и иностранном языках.	+	+
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах			
	УК-5.1 Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации.	+	+
	УК-5.2 Умеет вести коммуникацию с представителями иных национальностей и конфессий с соблюдением этических и межкультурных норм.	+	+
	УК-5.3 Имеет практический опыт анализа философских и исторических фактов, опыт оценки явлений культуры.	+	+
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни			
	УК-6.1 Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.	+	+
	УК-6.2 Умеет планировать свое рабочее время и время для саморазвития, формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности,	+	+

	индивидуально-личностных особенностей.		
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности			
	УК-7.1 Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры.	+	+
	УК-7.2 Умеет выполнять комплекс физкультурных упражнений.	+	+
	УК-7.3 Имеет практический опыт занятий физической культурой.	+	+
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов			
	УК-8.1 Знает основы безопасности жизнедеятельности, имеет представление о способах создания безопасных условий, обеспечивающих устойчивое развитие общества в профессиональной и повседневной деятельности и сохранение природной среды.	+	+
	УК-8.2 Умеет применять в профессиональной и повседневной деятельности методы защиты от опасностей, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, и способы обеспечения безопасных условий жизнедеятельности.	+	+
	УК-8.3 Владеет навыками оказания первой помощи пострадавшим.	+	+
УК-9 Способен применять базовые знания в области математических и естественных наук в профессиональной деятельности			
	УК-9.1 Имеет представление о принципах универсального дизайна для использования в социальной и профессиональной сферах	+	+
	УК-9.2 Владеет основами коммуникации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью с учетом нозологии	+	+
УК-10 Способен проводить научные исследования физических объектов,			

систем и процессов, обрабатывать и представлять экспериментальные данные			
	УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	+	+
	УК-10.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	+	+
УК-11 Способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны			
	УК-11.1 Знает о вреде коррупционных проявлений для личности, общества и государства; российские антикоррупционные политику и законодательство; об ответственности за коррупционные правонарушения	+	+
	УК-11.2 Умеет выбирать корректную модель правомерного поведения в потенциально коррупционных ситуациях	+	+
ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности			
	ОПК-1.1 Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия	+	+
	ОПК-1.2 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли	+	+
	ОПК-1.3 Применяет современные информационные технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья	+	+
	ОПК-1.4 Осуществляет эффективный поиск	+	+

	информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности		
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности			
	ОПК-2.1 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	+	+
	ОПК-2.2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	+	+
	ОПК-2.3 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	+	+
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов			
	ОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания	+	+
	ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания	+	+
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов питания			
	ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	+	+
	ОПК-4.2 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	+	+
	ОПК-4.3 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально - техническом обеспечении и пр..	+	+
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продуктов питания			

	ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	+	+
	ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	+	+
ПК-1.В/ТЕ Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			
	ПК-1.В/ТЕ.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	+	+
	ПК-1.В/ТЕ.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	+	+
	ПК-1.В/ТЕ.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	+	+
ПК-2.В/ТЕ Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг			
	ПК-2.В/ТЕ.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	+	+
	ПК-2.В/ТЕ.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	+	+
	ПК-2.В/ТЕ.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	+	+
ПК-3.В/ТЕ Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания			
	ПК-3.В/ТЕ.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства	+	+

	кулинарной продукции и организации питания		
	ПК-3.В/ТЕ.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	+	+
ПК-4.В/ТЕ Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию			
	ПК-4.В/ТЕ.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	+	+
	ПК-4.В/ТЕ.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	+	+
	ПК-4.В/ТЕ.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	+	+
	ПК-4.В/ТЕ.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	+	+
ПК-5.В/ТЕ Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей			
	ПК-5.В/ТЕ.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	+	+
	ПК-5.В/ТЕ.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	+	+
ПК-6.В/ТЕ Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта			
	ПК-6.В/ТЕ.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	+	+
	ПК-6.В/ТЕ.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	+	+
	ПК-6.В/ТЕ.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	+	+

2 Содержание и порядок организации государственного экзамена

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 среды НГТУ ([http:// www.nstu.ru/sveden/eos](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 Государственный экзамен принимается государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в сроки, определенные соответствующим календарным графиком учебного процесса.

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.

2.4 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 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).

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 Результаты защиты ВКР объявляются в тот же день после оформления протоколов заседания ГЭК

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

4.1 Основные источники

1. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: практикум / Васюкова А.Т. – Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, 2016. – 144 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60495>. – ЭБС «IPRbooks»

2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52284>. – ЭБС «IPRbooks»

3. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. – Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, 2015. – 496 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35319>. – ЭБС «IPRbooks»

4. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Коваленко Е.И. – Электрон. текстовые данные. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 404 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47706>. – ЭБС «IPRbooks»

5. Главчева С.И. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. И. Главчева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, [2013]. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000180047. – Загл. с экрана.

6. Мацейчик И.В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : сборник задач / И.В. Мацейчик, С.М. Корпачева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, 2014. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000213950. – Рег. свидетельство № 0321403204.

7. Мацейчик И.В. Технология продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов ФМА и ЗФ направления 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания] / И. В. Мацейчик ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, [2014]. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000197117. – Загл. с экрана.

8. Мацейчик И.В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / И. В. Мацейчик ; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, [2013]. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000179260. – Загл. с экрана.

9. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. – 176 с.: ил.; 60х90 1/16. – (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=399678>. – ЭБС «Znanium»

10. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ И.Р. Смирнова [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Троицкий мост, 2013. – 232 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40878>. – ЭБС «IPRbooks»

11. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]/ Т.В. Шленская [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 286 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40885>. – ЭБС «IPRbooks».

12. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / А.С.Ратушный – М.: Дашков и К, 2016. – 336 с.: 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»

13. 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»

14. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с.: 60х90 1/16. – (Высшее образование) (Обложка) ISBN 978-5-00091-131-0. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519492>. – ЭБС «Znanium»

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

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

4.2 Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

7. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 560 с.: 60х90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6, 1000 экз. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=389895> – ЭБС «Znanium»

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

9. 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

10. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания : [учебник для вузов] / Т. Т. Никуленкова, Г.М. Ястина ; под ред. Т. Т. Никуленковой. – М., 2007. – 246, [1] с. : табл., ил.
11. Реализация концепции здорового питания населения: состояние и перспективы : монография / [Н. Н. Аширова и др.] ; под ред. С.И. Главчевой. – Новосибирск, 2012. – 351 с. : ил., табл.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / [сост. Л. Е. Годунова]. – СПб., 2004. – 423, [1] с. : ил.
13. Ресторанный бизнес в России: технология успеха / Л. С. Кучер [и др.] ; под ред. С. Л. Ефимова. – М., 2007. – 509 с., [16] л. цв. ил. : ил., фот.
14. Рождественская Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, 2017. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234004.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост.: Ананина В.А., Ахиба С.Л. и др. – М., 1996. – 619 с.
16. Технология продукции общественного питания. В 2 т. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке : учебное пособие для вузов / [А. С. Ратушный и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – М., 2004. – 350 с. : ил., табл.
17. Технология продукции общественного питания. В 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий : учебное пособие для вузов / [А. С. Ратушный и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – М., 2004. – 415 с. : ил., табл.

4.3 Методическое обеспечение

1. Выполнение и организация защит выпускных квалификационных работ студентами : методические указания / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина, О. А. Винникова]. – Новосибирск, 2016. – 44, [1] с.. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234040
2. Выпускная квалификационная работа бакалавра : учебное пособие для бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / С.И. Главчева, Л.Н. Рождественская, М.В. Леган, А.Н. Сапожников. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2016. – 416 с. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls0002266533

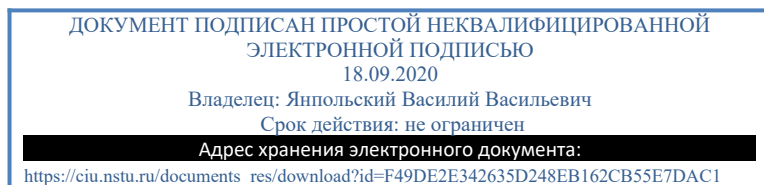
4.4 Интернет-источники

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>

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

“УТВЕРЖДАЮ”

Первый проректор В.В. Янпольский



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Безопасность и качество пищевой продукции

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: очная

Год начала подготовки по образовательной программе: 2021

Новосибирск 2020

	письменной коммуникации на иностранном языке, функциональные стили родного языка, требования к деловой коммуникации.	
	УК-4.2 Умеет выражать свои мысли на государственном, родном и иностранном языках в ситуации деловой коммуникации.	1-15
	УК-4.3 Имеет практический опыт составления текстов на государственном и родном языках, опыт перевода текстов с иностранного языка на родной, опыт говорения на государственном и иностранном языках.	1-15
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах		18-33
	УК-5.1 Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации.	18-33
	УК-5.2 Умеет вести коммуникацию с представителями иных национальностей и конфессий с соблюдением этических и межкультурных норм.	18-33
	УК-5.3 Имеет практический опыт анализа философских и исторических фактов, опыт оценки явлений культуры.	18-33
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни		18-33
	УК-6.1 Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.	18-33
	УК-6.2 Умеет планировать свое рабочее время и время для саморазвития, формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей.	18-33
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		18-33
	УК-7.1 Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры.	18-33
	УК-7.2 Умеет выполнять комплекс физкультурных упражнений.	18-33
	УК-7.3 Имеет практический опыт занятий физической культурой.	18-33
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и		17

в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		
	УК-8.1 Знает основы безопасности жизнедеятельности, имеет представление о способах создания безопасных условий, обеспечивающих устойчивое развитие общества в профессиональной и повседневной деятельности и сохранение природной среды.	17
	УК-8.2 Умеет применять в профессиональной и повседневной деятельности методы защиты от опасностей, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, и способы обеспечения безопасных условий жизнедеятельности.	17
	УК-8.3 Владеет навыками оказания первой помощи пострадавшим.	17
УК-9 Способен применять базовые знания в области математических и естественных наук в профессиональной деятельности		18-33
	УК-9.1 Имеет представление о принципах универсального дизайна для использования в социальной и профессиональной сферах	18-33
	УК-9.2 Владеет основами коммуникации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью с учетом нозологии	18-33
УК-10 Способен проводить научные исследования физических объектов, систем и процессов, обрабатывать и представлять экспериментальные данные		18-33
	УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	18-33
	УК-10.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	18-33
УК-11 Способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны		18-33

	УК-11.1 Знает о вреде коррупционных проявлений для личности, общества и государства; российские антикоррупционные политику и законодательство; об ответственности за коррупционные правонарушения	18-33
	УК-11.2 Умеет выбирать корректную модель правомерного поведения в потенциально коррупционных ситуациях	18-33
ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности		1-16
	ОПК-1.1 Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия	1-16
	ОПК-1.2 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания , в том числе в области электронной торговли	1-16
	ОПК-1.3 Применяет современные информационные технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья	1-16
	ОПК-1.4 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	1-16
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности		1-16
	ОПК-2.1 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	1-15
	ОПК-2.2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	16
	ОПК-2.3 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	16
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов		17
	ОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания	17

	ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания	17
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов питания		17
	ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	17
	ОПК-4.2 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	17
	ОПК-4.3 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально - техническом обеспечении и пр..	17
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продуктов питания		16
	ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	16
	ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	16
ПК-1.В/ТЕ Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		17-33
	ПК-1.В/ТЕ.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	17-33
	ПК-1.В/ТЕ.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	17-33
	ПК-1.В/ТЕ.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	17-33
ПК-2.В/ТЕ Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг		17
	ПК-2.В/ТЕ.1 Организует контроль за	17

	выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	
	ПК-2.В/ТЕ.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	17
	ПК-2.В/ТЕ.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	17
ПК-3.В/ТЕ Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания		16
	ПК-3.В/ТЕ.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	16
	ПК-3.В/ТЕ.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	16
ПК-4.В/ТЕ Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию		1-16
	ПК-4.В/ТЕ.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	16
	ПК-4.В/ТЕ.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	1-15
	ПК-4.В/ТЕ.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	1-16
	ПК-4.В/ТЕ.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	1-16
ПК-5.В/ТЕ Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей		18-33
	ПК-5.В/ТЕ.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	18-33
	ПК-5.В/ТЕ.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	18-33
ПК-6.В/ТЕ Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта		17-33
	ПК-6.В/ТЕ.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	17-33
	ПК-6.В/ТЕ.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	17-33
	ПК-6.В/ТЕ.3 Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	17-33

1.2 Пример билета

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 УК-1, УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ПК-4.В/ТЕ.

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 УК-1, УК-2, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-5, ПК-3.В/ТЕ, ПК-4.В/ТЕ.

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 УК-1, УК-2, УК-3, УК-8, ОПК-3, ОПК-4, ПК-1.В/ТЕ, ПК-6.В/ТЕ.

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 УК-1, УК-3, УК-5, УК-6, УК-7, УК-9, УК-10, УК-11, ПК-1.В/ТЕ, ПК-5.В/ТЕ, ПК-6.В/ТЕ.

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 и соотнесенных с ними индикаторов на разных уровнях.

Соответствие уровней компетенций и соотнесенных с ними индикаторов, критериев оценки и баллов по 100-бальной шкале приведено в таблице 1.4.1.

Согласованная итоговая оценка выставляется на основании оценок членов ГЭК. Итоговая оценка по результатам ГЭ 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 и компетенций	Диапазон баллов
Теоретический материал освоен глубоко и в полном объеме. На все вопросы экзаменационного билета студент ответил правильно и емко, продемонстрировал уверенное владение материалом по всем дополнительным вопросам, заданным членами государственной экзаменационной комиссии. Вся совокупность компетенций и соотнесенных с ними индикаторов, установленных программой бакалавриата, сформирована на продвинутом уровне, что позволяет осуществлять деятельность в соответствующей профессиональной области, сфере и решать профессиональные задачи.	Продвинутый	87-100
Теоретический материал освоен. Студент правильно ответил на все вопросы экзаменационного билета, но испытывал затруднения при ответе на дополнительные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии. Вся совокупность компетенций и соотнесенных с ними индикаторов, установленных программой бакалавриата, сформирована на базовом уровне, что позволяет осуществлять деятельность в соответствующей профессиональной области, сфере и решать профессиональные задачи.	Базовый	73-86
Теоретический материал освоен на уровне общего представления. Студент недостаточно полно ответил на вопросы экзаменационного билета, допустил ряд существенных неточностей и испытывал серьезные затруднения при ответе на дополнительные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии. Вся совокупность компетенций и соотнесенных с ними индикаторов, установленных программой бакалавриата, сформирована на пороговом уровне, что позволяет осуществлять деятельность в соответствующей профессиональной области, сфере и решать профессиональные задачи.	Пороговый	50-72
Студент продемонстрировал незнание значительной части теоретического материала и не ответил на вопросы экзаменационного билета. Совокупность компетенций и соотнесенных с ними индикаторов, установленных программой бакалавриата, не сформирована, что не позволит осуществлять деятельность в соответствующей профессиональной области, сфере и решать профессиональные задачи.	Ниже порогового	0-50

1.5. Примерный перечень практических заданий:

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.

19 Рассчитать численность производственных работников цеха занятых изготовлением заданного блюда в указанном количестве. Рассчитать и подобрать несколько видов (не менее двух) сковород для пассерования ингредиентов заданного блюда в указанном количестве.

20 Рассчитать численность производственных работников цеха занятых изготовлением заданного блюда в указанном количестве. Рассчитать и подобрать несколько видов (не менее двух) механического оборудования для протирания ингредиентов заданного блюда в указанном количестве.

21 Рассчитать численность производственных работников цеха занятых изготовлением заданного блюда в указанном количестве. Рассчитать и подобрать несколько видов (не менее двух) холодильного оборудования для хранения заданного блюда в указанном количестве.

22 Рассчитать численность производственных работников цеха занятых изготовлением заданного блюда в указанном количестве. Рассчитать и подобрать несколько видов (не менее двух) холодильного оборудования для хранения заданного блюда в указанном количестве.

23 Рассчитать численность производственных работников цеха занятых изготовлением заданного изделия в указанном количестве. Рассчитать и подобрать несколько видов (не менее двух) тестомесильных машин для замеса теста для заданного изделия в указанном количестве.

24 Рассчитать численность производственных работников цеха занятых изготовлением заданного изделия в указанном количестве. Рассчитать и подобрать несколько видов (не менее двух) просеивателей для просеивания сырья для заданного изделия в указанном количестве.

25 Рассчитать численность производственных работников цеха занятых изготовлением заданного блюда в указанном количестве. Рассчитать и подобрать несколько видов (не менее двух) теплового оборудования для приготовления заданного блюда в указанном количестве.

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

27 Рассчитать численность производственных работников мясного цеха занятых изготовлением полуфабрикатов для заданного блюда в указанном количестве.

28 Рассчитать и подобрать несколько видов (не менее двух) производственных столов для приготовления полуфабрикатов для заданного блюда в указанном количестве.

29 Рассчитать численность производственных работников цеха занятых изготовлением заданного блюда в указанном количестве. Рассчитать и подобрать несколько видов (не менее двух) плит для приготовления заданного блюда в указанном количестве.

30 Рассчитать численность производственных работников цеха занятых изготовлением заданного блюда в указанном количестве. Рассчитать и подобрать несколько видов (не менее двух) сковород для приготовления заданного блюда в указанном количестве.

31 Рассчитать численность производственных работников цеха занятых изготовлением заданного изделия в указанном количестве. Рассчитать и подобрать несколько видов (не менее двух) тестораскаточных машин для раскатки теста для заданного изделия в указанном количестве.

32 Рассчитать численность производственных работников цеха занятых изготовлением заданного изделия в указанном количестве. Рассчитать и подобрать несколько видов (не менее двух) теплового оборудования для выпечки заданного изделия в указанном количестве.

33 Рассчитать численность производственных работников цеха занятых изготовлением заданного блюда в указанном количестве. Рассчитать и подобрать несколько видов (не менее двух) производственных столов для приготовления заданного блюда в указанном количестве.

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

Код и наименование компетенции студента	Индикаторы компетенций	Разделы и этапы ВКР
УК-1Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач		титульный лист; пояснительная записка; задание на выпускную квалификационную работу; аннотация, ключевые слова на русском и английском языке; содержание; введение; заключение; список использованных источников
	УК-1.1Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации.	титульный лист; пояснительная записка; задание на выпускную квалификационную работу; аннотация, ключевые слова на русском и английском языке; содержание; введение; заключение; список использованных источников
	УК-1.2Умеет соотносить разнородные явления и систематизировать их в рамках избранных	пояснительная записка; задание на выпускную

	видов профессиональной деятельности.	квалификационную работу; аннотация, ключевые слова на русском и английском языке; содержание; введение; заключение; список использованных источников
	УК-1.3Имеет практический опыт работы с информационными источниками, опыт научного поиска, создания научных текстов.	пояснительная записка; задание на выпускную квалификационную работу; аннотация, ключевые слова на русском и английском языке; содержание; введение; заключение; список использованных источников
УК-2Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		раздел «Безопасность жизнедеятельности»; список использованных источников; подготовка доклада; защита ВКР
	УК-2.1Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы.	раздел «Безопасность жизнедеятельности»; список использованных источников;
	УК-2.2Умеет определять круг задач в рамках избранных видов профессиональной деятельности, планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в рамках избранных видов профессиональной деятельности.	подготовка доклада; защита ВКР
УК-3Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде		защита ВКР
	УК-3.1Знает различные приемы и способы социализации личности и социального взаимодействия.	защита ВКР
	УК-3.2Умеет строить отношения с окружающими людьми, с коллегами.	защита ВКР
	УК-3.3Имеет практический опыт участия в командной работе, в социальных проектах, распределения ролей в условиях командного	защита ВКР

	взаимодействия.	
УК-4Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)		подготовка доклада защита ВКР
	УК-4.1Знает литературную форму государственного языка, основы устной и письменной коммуникации на иностранном языке, функциональные стили родного языка, требования к деловой коммуникации.	подготовка доклада защита ВКР
	УК-4.2Умеет выражать свои мысли на государственном, родном и иностранном языках в ситуации деловой коммуникации.	подготовка доклада защита ВКР
	УК-4.3Имеет практический опыт составления текстов на государственном и родном языках, опыт перевода текстов с иностранного языка на родной, опыт говорения на государственном и иностранном языках.	подготовка доклада защита ВКР
УК-5Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах		аналитический раздел
	УК-5.1Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации.	аналитический раздел
	УК-5.2Умеет вести коммуникацию с представителями иных национальностей и конфессий с соблюдением этических и межкультурных норм.	аналитический раздел
	УК-5.3Имеет практический опыт анализа философских и исторических фактов, опыт оценки явлений культуры.	аналитический раздел
УК-6Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни		подготовка доклада
	УК-6.1Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.	подготовка доклада
	УК-6.2Умеет планировать свое рабочее время и время для саморазвития, формулировать цели	подготовка доклада

	личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей.	
УК-7Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		раздел «Безопасность жизнедеятельности»
	УК-7.1Знает основы здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, физической культуры.	раздел «Безопасность жизнедеятельности»
	УК-7.2Умеет выполнять комплекс физкультурных упражнений.	раздел «Безопасность жизнедеятельности»
	УК-7.3Имеет практический опыт занятий физической культурой.	раздел «Безопасность жизнедеятельности»
УК-8Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		раздел «Безопасность жизнедеятельности»
	УК-8.1Знает основы безопасности жизнедеятельности, имеет представление о способах создания безопасных условий, обеспечивающих устойчивое развитие общества в профессиональной и повседневной деятельности и сохранение природной среды.	раздел «Безопасность жизнедеятельности»
	УК-8.2Умеет применять в профессиональной и повседневной деятельности методы защиты от опасностей, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, и способы обеспечения безопасных условий жизнедеятельности.	раздел «Безопасность жизнедеятельности»
	УК-8.3Владеет навыками оказания первой помощи пострадавшим.	раздел «Безопасность жизнедеятельности»
УК-9Способен применять базовые знания в области математических и естественных наук в		подготовка доклада; защита ВКР

профессиональной деятельности		
	УК-9.1Имеет представление о принципах универсального дизайна для использования в социальной и профессиональной сферах	подготовка доклада; защита ВКР
	УК-9.2Владеет основами коммуникации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью с учетом нозологии	подготовка доклада; защита ВКР
УК-10Способен проводить научные исследования физических объектов, систем и процессов, обрабатывать и представлять экспериментальные данные		экономический раздел
	УК-10.1Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	экономический раздел
	УК-10.2Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	экономический раздел
УК-11Способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны		экономический раздел
	УК-11.1Знает о вреде коррупционных проявлений для личности, общества и государства; российские антикоррупционные политику и законодательство; об ответственности за коррупционные правонарушения	экономический раздел
	УК-11.2Умеет выбирать корректную модель правомерного поведения в потенциально коррупционных ситуациях	экономический раздел
ОПК-1Способен применять информационную и		аналитический раздел; организационно–проектный раздел;

коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности		
	ОПК-1.1Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия	организационно–проектный раздел
	ОПК-1.2Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания , в том числе в области электронной торговли	организационно–проектный раздел
	ОПК-1.3Применяет современные информационные технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья	организационно–проектный раздел
	ОПК-1.4Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	аналитический раздел;
ОПК-2Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности		технологический раздел; раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»;
	ОПК-2.1Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	технологический раздел;
	ОПК-2.2Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»;
	ОПК-2.3Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»;
ОПК-3Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов		организационно–проектный раздел
	ОПК-3.1Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного	организационно–проектный раздел

	технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания	
	ОПК-3.2Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания	организационно– проектный раздел
ОПК-4Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов питания		технологический раздел
	ОПК-4.1Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	технологический раздел
	ОПК-4.2Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	технологический раздел
	ОПК-4.3Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально - техническом обеспечении и пр..	технологический раздел
ОПК-5Способен организовывать и контролировать производство продуктов питания		раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»
	ОПК-5.1Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»
	ОПК-5.2Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»
ПК-1.В/ТЕ Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»
	ПК-1.В/ТЕ.1Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»
	ПК-1.В/ТЕ.2Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции	раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»

	общественного	
	ПК-1.В/ТЕ.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»
ПК-2.В/ТЕ Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг		раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»
	ПК-2.В/ТЕ.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»
	ПК-2.В/ТЕ.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»
	ПК-2.В/ТЕ.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»
ПК-3.В/ТЕ Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания		технологический раздел;
	ПК-3.В/ТЕ.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	технологический раздел
	ПК-3.В/ТЕ.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	технологический раздел
ПК-4.В/ТЕ Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию		технологический раздел; раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»;
	ПК-4.В/ТЕ.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	технологический раздел; раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»;
	ПК-4.В/ТЕ.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	технологический раздел
	ПК-4.В/ТЕ.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	технологический раздел; раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»;

	ПК-4.В/ТЕ.4Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	технологический раздел
ПК-5.В/ТЕ Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей		введение; аналитический раздел;
	ПК-5.В/ТЕ.1Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	введение; аналитический раздел;
	ПК-5.В/ТЕ.2Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	введение; аналитический раздел;
ПК-6.В/ТЕ Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта		организационно– проектный раздел
	ПК-6.В/ТЕ.1Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	организационно– проектный раздел
	ПК-6.В/ТЕ.2Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	организационно– проектный раздел
	ПК-6.В/ТЕ.3Уметь определять необходимые ресурсы для реализации проектных задач	организационно– проектный раздел

2.2 Структура выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа содержит следующие разделы:

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

- раздел «Безопасность жизнедеятельности» (охрана здоровья и обеспечение безопасности труда работников)
- заключение;
- список использованных источников (в том числе источники на иностранном языке);
- приложения (при необходимости).

2.4 Методика оценки выпускной квалификационной работы

2.4.1 Выпускная квалификационная работа подлежит обязательной публичной защите на заседании ГЭК. Члены ГЭК оценивают содержание работы и ее защиту, включающую доклад и ответы на вопросы, по критериям, приведенным в разделе 2.5.

2.4.2 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**).

2.5 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 2.5.1

Критерии оценки ВКР	Уровень сформированности компетенций	Диапазон баллов
– ВКР носит самостоятельный характер; – актуальность темы обоснована; – результаты по теме ВКР аргументированы, самостоятельны, отображают сформированность компетенций и соотнесенных с ними индикаторов на продвинутом уровне и высокий уровень подготовленности студента к самостоятельной профессиональной деятельности; – представление работы в устном докладе полностью отражает полученные результаты; – защита сопровождается наглядной презентацией результатов ВКР; – ответы студента на вопросы комиссии аргументированы и свидетельствуют о глубоком владении изученным материалом; – структура и оформление ВКР соответствует требованиям НГТУ; – ВКР имеет положительный отзыв научного руководителя. – оригинальность текста ВКР близка к максимальным значениям.	Продвинутый	87-100
– ВКР носит самостоятельный характер; – актуальность темы обоснована; – результаты по теме ВКР аргументированы, самостоятельны, отображают сформированность компетенций и соотнесенных с ними индикаторов на базовом уровне и достаточный уровень подготовленности студента к самостоятельной профессиональной деятельности;	Базовый	73-86

– представление работы в устном докладе полностью отражает полученные результаты; – защита сопровождается наглядной презентацией результатов ВКР; – ответы студента на вопросы комиссии аргументированы и свидетельствуют о хорошем владении изученным материалом; – структура и оформление ВКР соответствует требованиям НГТУ; – ВКР имеет положительный отзыв научного руководителя; – оригинальность текста ВКР существенно превышает минимально допустимую долю (%).		
– ВКР носит самостоятельный характер; – актуальность темы обоснована; – результаты по теме ВКР аргументированы, самостоятельны, отображают сформированность компетенций и соотнесенных с ними индикаторов на пороговом уровне и достаточный уровень подготовленности студента к самостоятельной профессиональной деятельности; – представление работы в устном докладе отражает полученные результаты; – защита сопровождается наглядной презентацией результатов ВКР; – ответы студента на вопросы комиссии свидетельствуют о владении изученным материалом; – структура и оформление ВКР соответствует требованиям НГТУ; – ВКР имеет положительный отзыв научного руководителя; – оригинальность текста ВКР незначительно превышает минимально допустимую долю (%).	Пороговый	50-72
– ВКР носит не самостоятельный характер; – актуальность темы не обоснована; – результаты по теме ВКР отображают не сформированность компетенций и соотнесенных с ними индикаторов и не подготовленность студента к самостоятельной профессиональной деятельности; – представление работы в устном докладе не отражает полученные результаты; – защита сопровождается презентацией; – ответы студента на вопросы комиссии свидетельствуют фрагментарном владении материалом; – ВКР выполнена с нарушениями требований НГТУ к структуре и оформлению данного типа работ; – ВКР имеет отрицательный отзыв научного руководителя; – минимально допустимая доля оригинального текста ВКР ниже установленного процента.	Ниже порогового	0-50

Составитель _____ Л.Н. Рождественская
(подпись)

« ____ » _____ 2020 г.