

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

“УТВЕРЖДАЮ”

Первый проректор В.В. Янпольский



ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: заочная

Год начала подготовки по образовательной программе: 2020

Ориентированность: программа прикладного бакалавриата

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 12.11.15 №1332 (зарегистрирован Минюстом России 14.12.15, регистрационный №40082)

Программа разработана кафедрой технологии и организации пищевых производств

Заведующий кафедрой:

к.э.н., доцент Л.Н. Рождественская

Ответственный за образовательную программу:

к.э.н., доцент Л.Н. Рождественская

Программа утверждена на ученом совете факультета бизнеса, протокол № 6 от 31.08.2020 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 12.11.15 №1332 (зарегистрирован Минюстом России 14.12.15, регистрационный №40082)

Программу разработал:

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

Программа обсуждена на заседании кафедры технологии и организации пищевых производств, протокол заседания кафедры № 5 от 03.07.2020 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 № 6 от 31.08.2020 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 и организация ресторанного сервиса) включает государственный экзамен (ГЭ) и выпускную квалификационную работу (ВКР).

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

Таблица 1.1 - Обобщенная структура ГИА

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

	основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания		
ПК.2	владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	+	+
ПК.3	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	+	
ПК.4	готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	+	+
ПК.5	способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	+	+
ПК.6	способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	+	
ПК.34.В	Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта		+
ПК.35.В	Способность определять цели и ставить задачи в сфере производственно - торговой, финансово - хозяйственной и организационно - управленческой деятельности предприятия питания на основе использования новой информации в области развития потребительского рынка, при обеспечении ресурсосбережения, безопасности, соблюдения нормативно - правовой базы и обеспечения профессионализма и эффективности работы трудового коллектива	+	
ПК.36.В	Способность проводить и анализировать результаты исследований, подготавливать данные для отчетов и публикаций на основе статистической обработки полученных результатов		+
ПК.37.В	Способность осуществлять ценообразование, проводить расчеты прибыли и затрат в рамках объема производства, планировать маркетинговые мероприятия и работу с клиентской базой		+

2 Содержание и порядок организации государственного экзамена

2.1 Содержание государственного экзамена

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

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

2.1.3 Содержание 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 19.03.04 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.

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

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

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

3 Содержание и порядок организации защиты выпускной квалификационной работы

3.1 Содержание выпускной квалификационной работы

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

3.1.2 ВКР имеет следующую структуру:

- титульный лист;
- пояснительная записка;
- задание на выпускную квалификационную работу;
- аннотация, ключевые слова на русском и английском языке;
- содержание (перечень разделов);
- введение;
- аналитический раздел (обоснование актуальности выбранной темы, принятой концепции, обзор литературы, анализ имеющегося опыта);
- технологический раздел (разработка рецептур и ассортимента продукции, описание технологических процессов, реализующих принятые решения, обоснование используемого сырья);

- организационно – проектный раздел (описание организации работы в цехах, и в предприятии в целом, обоснование подбора оборудования, проектных решений и компоновок, организация обслуживания потребителей и реализации продукции);
- раздел «Качество и безопасность продукции и услуг» (показатели качества, объекты и методы контроля, организация контроля на основе принципов ХАССП);
- экономический раздел (обоснование эффективности принятых решений)
- раздел «Безопасность жизнедеятельности» (охрана здоровья и обеспечение безопасности труда работников)
- заключение;
- список использованных источников (в том числе источники на иностранном языке);
- приложения (при необходимости).

3.2 Порядок защиты выпускной квалификационной работы

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

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

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

4 Список источников для подготовки к государственной итоговой аттестации

4.1 Основные источники

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

2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 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.; 60x90 1/16. – (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=399678>. – ЭБС «Znaniум»

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.: 60x90 1/16. – (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519492>. – ЭБС «Znaniум»

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.: 60x90 1/16. – (Высшее образование) (Обложка) ISBN 978-5-00091-131-0. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519492>. – ЭБС «Znaniум»

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. 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 «Znaniум»

2. 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»

3. 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.

4. 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»

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

6. 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»

7. 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

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.

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.rosпотребнадзор.ru/>

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

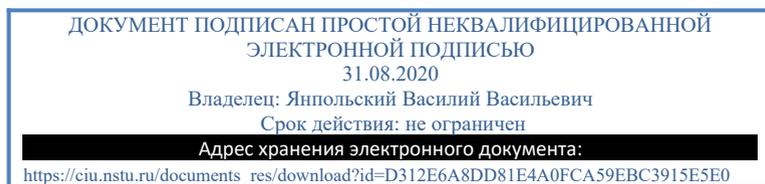
5. Химсостав продуктов питания РФ // ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнология» http://web.ion.ru/food/FD_tree_grid.aspx

6. Справочник блюд и кулинарных изделий // «ФИЦ питания и биотехнология» http://web.ion.ru/WbMartF/CalcF_gview_N.aspx

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

“УТВЕРЖДАЮ”

Первый проректор В.В. Янпольский



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: заочная

Год начала подготовки по образовательной программе: 2020

Ориентированность: программа прикладного бакалавриата

Новосибирск 2020

1 Паспорт государственного экзамена

1.1 Обобщенная структура государственного экзамена

Обобщенная структура государственного экзамена приведена в таблице 1.1.1.

Таблица 1.1.1

Коды	Компетенции и показатели сформированности	Вопросы государственного экзамена
ПК.1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания		
з1	знать методики исследований пищевых продуктов	1-15
з3	знать факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров	1-16
у6	уметь эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания	18-33
ПК.2 владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования		
у7	уметь использовать чертеж, технический рисунок для графического представления информации	16
ПК.3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест		
з1	знать правила производственной санитарии	16,17
ПК.4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		
з3	знать способы организации производства	17-33
у9	уметь анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	1-16
ПК.5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство		
з1	знать основные правила планировки и оснащения предприятий питания	17
з11	знать особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей	17
у4	уметь решать ситуационные и проблемные задачи и	18-33

	вопросы	
ПК.6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания		
34	знать нормативную документацию в области санитарии и гигиены питания	16
ПК.35.В Способность определять цели и ставить задачи в сфере производственно - торговой, финансово - хозяйственной и организационно - управленческой деятельности предприятия питания на основе использования новой информации в области развития потребительского рынка, при обеспечении ресурсосбережения, безопасности, соблюдения нормативно - правовой базы и обеспечения профессионализма и эффективности работы трудового коллектива		
39	знать отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии кулинарной продукции	1-16
у2	уметь организовывать процессы обслуживания в ресторане	17

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

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

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

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

(дата)

1.3 Методика оценки

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

Билет содержит пять практических заданий.

Билет формируется по следующему правилу:

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

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

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

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

Экзамен проводится в письменной форме с обязательным составлением ответов в письменном виде. Итоговая оценка за государственный экзамен выставляется в соответствии с критериями, приведенными в п. 1.4.

1.4 Критерии оценки

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

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

Таблица 1.4.1

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

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

1.5 Примерный перечень вопросов

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

Коды	Показатели сформированности	Разделы и этапы ВКР
ОК.1 способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции		
у3	уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем	Защита ВКР
ОК.2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции		
з1	знать основные исторические этапы формирования и развития отечественной и зарубежной ресторации	Введение, Аналитический раздел
ОК.3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности		
з3	знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка	Введение, Организационно-проектный, экономический разделы
ОК.4 способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности		
у5	владеть вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания	Аналитический, организационно-проектный, экономический разделы
ОК.5 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия		
з4	знать особенности делового общения на русском и иностранном языках	Аннотация
ОК.6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия		
з1	знать функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления	Организационно-проектный раздел
ОК.7 способность к самоорганизации и самообразованию		
у1	иметь навыки саморазвития и самопрезентации в деловой сфере	Аннотация, защита ВКР
ОК.8 способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
з1	знать основы здорового образа жизни	Планирование работы по написанию ВКР
ОК.9 способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций		
з3	знать характер воздействия вредных и опасных	Безопасность

	факторов на человека и природную среду	жизнедеятельность и
ОПК.1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий		
y1	уметь осуществлять поиск информации по литературным источникам в предметной области	Введение, Аналитический раздел, список использованных источников
ОПК.2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения		
z1	знать сущность технологических процессов производства продукции питания различного ассортимента	Технологический раздел
ОПК.3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам		
y4	владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции	Технологический раздел
ОПК.4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания		
y5	уметь правильно определять функциональное применение оборудования	Организационно-проектный раздел
ОПК.5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов		
z1	знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию	Организационно-проектный раздел
ПК.1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания		
z12	знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Качество и безопасность продукции и услуг
y5	уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания	Качество и безопасность продукции и услуг
y9	уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания	Технологический раздел
ПК.2 владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования		
y3	уметь осуществлять выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостепреимства	Технологический раздел
y8	уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области	Технологический раздел

	развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию, с учетом требований региональных предприятий	
ПК.4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		
у1	уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	Организационно-проектный раздел
у2	уметь устанавливать и определять приоритетные направления в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства с учетом экологических последствий их применения	Задание на ВКР, аналитический, технологический и организационно-проектный разделы, заключение
у3	владеть принципами ценообразования и продвижения услуг питания	Экономический раздел
ПК.5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство		
у13	владеть навыками, необходимыми для проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей	Организационно-проектный раздел
ПК.34.В Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта		
у3	уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	Организационно-проектный раздел
ПК.36.В Способность проводить и анализировать результаты исследований, подготавливать данные для отчетов и публикаций на основе статистической обработки полученных результатов		
у4	иметь навыки работы с прикладным программным обеспечением по обработке экспериментальных данных	Аналитический, технологический и организационно-проектный разделы,
ПК.37.В Способность осуществлять ценообразование, проводить расчеты прибыли и затрат в рамках объема производства, планировать маркетинговые мероприятия и работу с клиентской базой		
з1	знать составляющие комплекса - маркетинга предприятия питания	Экономический раздел

2.2 Структура выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа содержит следующие разделы:

- титульный лист;
- пояснительная записка;
- задание на выпускную квалификационную работу;
- аннотация, ключевые слова на русском и английском языке;
- содержание (перечень разделов);

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

2.3 Методика оценки выпускной квалификационной работы

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

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

2.4 Критерии оценки ВКР

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

Таблица 2.4.1

Критерии оценки ВКР	Уровень сформированности и компетенций	Диапазон баллов
<ul style="list-style-type: none"> • структура и оформление ВКР полностью соответствует всем предъявляемым требованиям • исследование проведено глубоко и полно, тема раскрыта • в работе отражены и обоснованы положения, выводы, подтверждены актуальность и значимость работы, аргументация полученных выводов достаточная • отзыв руководителя не содержит замечаний • представление работы в устном докладе полностью отражает полученные результаты, иллюстративный материал отличается наглядностью • ответы на вопросы комиссии сформулированы четко, с достаточной аргументацией и свидетельствуют о полном владении материалом исследования 	Продвинутый	87-100

<ul style="list-style-type: none"> • структура и оформление ВКР отвечает большинству предъявляемых требований • исследование проведено в полном объеме, тема раскрыта • в работе отражены и обоснованы положения, выводы, подтверждены актуальность и значимость работы, но аргументация полученных выводов не достаточно полная • отзыв руководителя не содержит принципиальных замечаний • представление работы в устном докладе отражает основные полученные результаты, иллюстративный материал отличается наглядностью • ответы на вопросы комиссии сформулированы четко, но с недостаточной аргументацией 	Базовый	73-86
<ul style="list-style-type: none"> • структура и оформление ВКР отвечает большинству предъявляемых требований • тема исследования раскрыта не достаточно полно • выводы и положения в работе недостаточно обоснованы, не подтверждены актуальность и значимость работы • отзыв руководителя содержит не более двух принципиальных замечаний • в устном докладе представлены основные полученные результаты, но есть недочеты в иллюстративном материале • ответы на вопросы комиссии свидетельствуют о недостаточно полном владении материалом исследования 	Пороговый	50-72
<ul style="list-style-type: none"> • структура и оформление ВКР не отвечает большинству предъявляемых требований • тема исследования не раскрыта • выводы и положения в работе недостаточно обоснованы, не подтверждены актуальность и значимость работы • отзыв руководителя содержит более двух принципиальных замечаний • представление работы в устном докладе не отражает основные полученные результаты, есть существенные недочеты в иллюстративном материале • ответы на вопросы комиссии свидетельствуют о недостаточном владении материалом исследования 	Ниже порогового	0-50

Составитель _____ Л.Н. Рождественская
(подпись)

« _____ » _____ 2020 г.