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

“УТВЕРЖДАЮ”

Первый проректор В.В. Янпольский

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
31.08.2026
Владелец: Янпольский Василий Васильевич
Срок действия: не ограничен
Адрес хранения электронного документа:
https://ciu.nstu.ru/documents_res/download?id=7D66788D9BBBDC992995A492075269A5

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технологии здорового питания, безопасность продукции и организация пищевых производств

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: очная

Год начала подготовки по образовательной программе: 2025

Новосибирск 2026

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:

д.т.н., доцент Л.Н. Рождественская

Ответственный за образовательную программу:

д.т.н., доцент Л.Н. Рождественская

Программа утверждена на ученом совете факультета бизнеса, протокол № 9 от 31.08.2026 г.

декан ФБ:

д.э.н., доцент Ю.С. Эзрох

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

ФГОС ВО утвержден приказом Минобрнауки России 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 № 4 от 02.07.24 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 03.07.2024 г.

декан ФБ:
д.э.н., доцентЮ.С. Эзрох_____

1 Обобщенная структура государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Технологии здорового питания, безопасность продукции и организация пищевых производств) включает: Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (ГЭ) и Подготовка к процедуре защиты и защита 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, информационными технологиями, 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-2.3 Способен принимать оптимальные экономические и управленческие решения, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	+	+
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 и функциональные стили государственного (русского) языка, основы устной и письменной коммуникации на государственном (русском) иностранном(ых) языке(ах).	+	+
	УК-4.2 Умеет выражать свои мысли на государственном (русском) и иностранном(ых) языках в деловом общении.	+	+
	УК-4.3 Имеет практический опыт составления текстов на государственном (русском) и иностранном(ых) языках, опыт перевода текстов с иностранного(ых) языка(ов) на государственный (русский), опыт говорения на государственном (русском) и иностранном(ых) 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, проявляет уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям.	+	+
	УК-5.2 Умеет вести коммуникацию с представителями иных национальностей и конфессий с соблюдением этических и межкультурных норм, демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий.	+	+
	УК-5.3 Имеет практический опыт анализа философских, исторических фактов, развития культуры, государственности и социально-политических явлений, сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию.	+	+
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 использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сфере			
	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 принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности			
	УК-10.1 Понимает основы функционирования хозяйствующих субъектов, регулирования и управления их деятельностью; способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	+	+
	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 формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности			
	УК-11.1 Выражает нетерпимое отношение к проявлениям коррупции, экстремизма и терроризма и противодействует им в профессиональной деятельности	+	
	УК-11.2 Знает сущность коррупции, экстремизма и терроризма, их вред для личности, общества и государства; российскую политику и законодательство по противодействию коррупции, экстремизму и терроризму; осознает ответственность за террористические, экстремистские действия и коррупционные правонарушения	+	+
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.			
	ОПК-1.1 Знает принципы работы современных информационных технологий и программных средств, в том числе отечественного производства	+	+
	ОПК-1.2 Умеет применять современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности с соблюдением норм информационной безопасности	+	+
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 продукции питания			
	ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	+	+
	ОПК-4.2 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-4.3 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	+	+
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/ОР Способен вести интегрированную систему менеджмента безопасности , прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах			
	ПК-1.В/ОР.1 Способен обеспечивать контроль и управление качеством пищевой продукции	+	+
	ПК-1.В/ОР.2 Способен обеспечивать соблюдение принципов пищевой безопасности и прослеживаемость пищевой продукции	+	+
ПК-2.В/ОР Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности производства безопасной и качественной продукции			
	ПК-2.В/ОР.1 Владеет методами контроля качества и обеспечения безопасности пищевой продукции	+	+
	ПК-2.В/ОР.2 Имеет представление о системах менеджмента качества	+	+
ПК-3.В/ТЕ Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			
	ПК-3.В/ТЕ.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	+	+
	ПК-3.В/ТЕ.2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	+	+
	ПК-3.В/ТЕ.3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	+	+
ПК-4.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-4.В/ТЕ.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	+	+
	ПК-4.В/ТЕ.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	+	+
	ПК-4.В/ТЕ.3 Использует информацию о	+	+

	зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания		
ПК-5.В/ТЕ Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания			
	ПК-5.В/ТЕ.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	+	+
	ПК-5.В/ТЕ.2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	+	+
ПК-6.В/ТЕ Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию			
	ПК-6.В/ТЕ.1 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	+	+
	ПК-6.В/ТЕ.2 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	+	+
	ПК-6.В/ТЕ.3 Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	+	+
	ПК-6.В/ТЕ.4 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	+	+
ПК-7.В/ТЕ Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей.			
	ПК-7.В/ТЕ.1 Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	+	+
	ПК-7.В/ТЕ.2 Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	+	+
ПК-8.В/ТЕ Способность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта			
	ПК-8.В/ТЕ.1 Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	+	+
	ПК-8.В/ТЕ.2 Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	+	+
	ПК-8.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: Технологии здорового питания, безопасность продукции и организация пищевых производств) проводится очно в письменной форме с обязательным письменным ответом по вопросам на листах бумаги со штампом факультета.

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 рецептур и ассортимента продукции, описание технологических процессов, реализующих принятые решения, обоснование используемого сырья);
- организационно – проектный раздел (определение последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции; 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» (определение показателей качества, объектов и методов контроля, процедур обеспечения прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке на основе формирования, обоснование мероприятий по внедрению системы идентификации продукции, маркировки, электронного обмена данными в целях обеспечения отслеживания и контроля прослеживаемых товаров с момента их создания и производства до момента продажи, потребления или разрушения; организация контроля на основе принципов ХАССП и управление лабораторными

исследованиями качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции);
- экономический раздел (обоснование эффективности принятых решений, расчет экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции)
- раздел «Безопасность жизнедеятельности» (требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции)
- 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. Бычкова Е. С. Технология производства продукции функционального назначения: учебное пособие / Бычкова Е. С., Сапожников А. Н., Мацейчик И. В., Бычков А. Л., Копылова А. В.; Новосиб. гос. техн. ун-т. – Новосибирск, 2017. – Режим доступа: https://elibrary.nstu.ru/source?id=169158

2. Рождественская Л. Н. Основы здорового питания : учеб. пособие / Л. Н. Рождественская, А. А. Дриль. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2023. - 300 с. - URL: https://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=223306 (дата обращения: 2.03.2024).

3. Сапожников А. Н. Автоматизированные системы управления производством и обслуживанием в индустрии питания : учеб. пособие для бакалавров / А. Н. Сапожников, О. В. Рогова, Л. Н. Рождественская. - Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2022. - 110 с. - URL: https://www.iprbookshop.ru/119063.html (дата обращения: 2.03.2024).

4. Куткина М.Н. Технология продукции общественного питания: [Электронный ресурс]: учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 674 с. – Режим доступа: URL: https://www.iprbookshop.ru/111168.html – ЭБС «IPRbooks».

4.2 Дополнительные источники

1. 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.

2. 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»

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, 2023 – 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 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.

8. 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»

9. 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».

10. 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, 2024. – 416 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/52284.– ЭБС «IPRbooks»

11. 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»

12. 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.

13. 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»

14. 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»

15. Киселева С.И. Блюда европейской кухни. Сборник рецептур : 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

16. 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.

17. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: практикум / Васюкова А.Т. – Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, 2020. – 144 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60495. – ЭБС «IPRbooks»

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
3. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : учебно-методическое пособие/ Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: М.П. Дудкина, Ю. В. Никитин]. – Новосибирск, 2022. – 63 с. – Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=223022

4.4 Интернет-источники

1. Федеральная государственная информационная система «Меркурий» https://mercury.vetrf.ru/

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

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

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

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

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

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

“УТВЕРЖДАЮ”

Первый проректор В.В. Янпольский

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
31.08.2026
Владелец: Янпольский Василий Васильевич
Срок действия: не ограничен
Адрес хранения электронного документа:
https://ciu.nstu.ru/documents_res/download?id=7D66788D9BBBDC992995A492075269A5

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технологии здорового питания, безопасность продукции и организация пищевых производств

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: очная

Год начала подготовки по образовательной программе: 2025

Новосибирск 2026

1 Паспорт государственного экзамена

1.1 Обобщенная структура государственного экзамена

Совокупность запланированных результатов обучения по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технологии здорового питания, безопасность продукции и организация пищевых производств измеряема с помощью средств государственной итоговой аттестации и соотнесена с уровнями сформированности индикаторов достижения компетенций.

Обобщенная структура государственного экзамена приведена в таблице 1.1.1.

Таблица 1.1.1

Код и наименование компетенции студента	Индикаторы компетенций	Задания
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач		1-33
	УК-1.1 Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации.	1-33
	УК-1.2 Умеет соотносить разнородные явления и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности.	1-33
	УК-1.3 Имеет практический опыт работы с информационными источниками, информационными технологиями, опыт научного поиска, создания научных текстов	1-33
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		16,17
	УК-2.1 Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы.	16,17
	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.	16,17
	УК-2.3 Способен принимать оптимальные экономические и управленческие решения, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	17-33
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде		17-33
	УК-3.1 Знает различные приемы и способы социализации личности и социального взаимодействия.	17-33
	УК-3.2 Умеет строить отношения с окружающими людьми, с коллегами.	17-33
	УК-3.3 Имеет практический опыт участия в командной работе, в социальных проектах, распределения ролей в условиях командного взаимодействия.	17-33
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)		1-15
	УК-4.1 Знает литературную форму и функциональные стили государственного (русского) языка, основы устной и письменной коммуникации на государственном (русском) иностранном(ых) языке(ах).	1-15
	УК-4.2 Умеет выражать свои мысли на государственном (русском) и иностранном(ых) языках в деловом общении.	1-15
	УК-4.3 Имеет практический опыт составления текстов на государственном (русском) и иностранном(ых) языках, опыт перевода текстов с иностранного(ых) языка(ов) на государственный (русский), опыт говорения на государственном (русском) и иностранном(ых) языках.	1-15
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-		18-33

1.2 Пример билета/теста

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Экзаменационный билет № 1
к государственному экзамену по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

1. Приготовить в рамках производственной программы детского кафе на 52 места 30 порций «Соуса молочного» (рец. № 549/1) выходом одной порции 30 г. Составить ТТК для приготовления «Соуса молочного» при условии, что на производство поступило молоко сухое. Сколько потребуется воды для восстановления молока сухого.
2. Составить блок-схему технологического процесса приготовления заданного блюда с указанием КТ и ККТ. Указать нормируемые показатели качества и безопасности и методы их определения.
3. На предложенном чертеже плана предприятия общественного питания, в соответствующем цехе, выберете, укажите и назовите рабочее место (РМ) по приготовлению заданного блюда. Обозначьте выбранное РМ с помощью графического приложения Paint Microsoft Office, выделив периметр РМ «маркером» красного цвета, далее укажите красными стрелками поток отходов; зелеными - потоки готовой продукции; синими – поток сырья и полуфабрикатов. Перечислите необходимое технологическое оборудование и инвентарь для организации выбранного РМ. Перечислите риски, сопряжённые с охраной труда на данном РМ.
4. Рассчитать численность производственных работников цеха занятых изготовлением заданного блюда в указанном количестве.

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

5. Применительно к указанной продукции конкретизировать этапы и содержание деятельности при анализе поставщиков сырья и выявления причин отклонений параметров качества сырья от нормативных показателей.

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-6.В/ТЕ.

Второе практическое задание находится в перечне под номером 16 и формируется исходя из перового практического задания. Второе практическое задание проверяет

сформированность компетенций и соотнесенных с ними индикаторов УК-1, УК-2, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-5, ПК-5.В/ТЕ, ПК-6.В/ТЕ.

Третье практическое задание находится в перечне под номером 17 и формируется исходя из перового 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-3.В/ТЕ, ПК-4.В/ТЕ, ПК-8.В/ТЕ.

Четвертое практическое задание выбирается из перечня с 18 по 33 и формируется исходя из перового 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-3.В/ТЕ, ПК-7.В/ТЕ, ПК-8.В/ТЕ.

Пятое практическое задание выбирается из перечня с 34 по 40 и формируется исходя из перового практического задания. Пятое практическое задание проверяет сформированность компетенций и соотнесенных с ними индикаторов ПК-1.В/ТЕ, ПК-2.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-балльной шкале, по буквенной шкале ECTS и в традиционной форме (в соответствии с действующим **Положением о балльно-рейтинговой системе оценки достижений студентов НГТУ**).

Таблица 1.4.1

Критерии оценки	**Уровень сформированности компетенций**	**Диапазон баллов**
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 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	Пороговый	50-72

соответствующей профессиональной области, сфере и решать профессиональные задачи.		
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	0-49

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.

34 Применительно к указанной продукции конкретизировать этапы и содержание деятельности при анализе поставщиков сырья и выявления причин отклонений параметров качества сырья от нормативных показателей;

35 Применительно к указанной продукции конкретизировать этапы и содержание деятельности при определении соответствия безопасности и качества поступающего сырья, пищевых полуфабрикатов и готовой продукции с требованиями локальных нормативных актов в процессе производства пищевой продукции;

36 Применительно к указанной продукции конкретизировать этапы и содержание деятельности при организации выполнения технологических операций по приемке и первичной переработке сырья, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов;

37 Применительно к указанной продукции конкретизировать этапы и содержание деятельности при организации работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции на технологических линиях;

38 Применительно к указанной продукции конкретизировать этапы и содержание деятельности при оценке влияния качества материалов, сырья, полуфабрикатов на качество готовой продукции;

39 Применительно к указанной продукции конкретизировать этапы и содержание деятельности при организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых при производстве и отпуске продукции;

40 Применительно к указанной продукции конкретизировать этапы и содержание деятельности при организации работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и

автоматики используемых в процессе производства пищевой продукции в соответствии с эксплуатационной документацией

2 Паспорт выпускной квалификационной работы

2.1 Обобщенная структура защиты выпускной квалификационной работы (ВКР)

Обобщенная структура подготовки и 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 видов профессиональной деятельности.	пояснительная записка; задание на выпускную 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, информационными технологиями, 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-2.3Способен принимать оптимальные экономические и управленческие решения, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	экономический раздел
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 взаимодействия.	защита ВКР
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 и функциональные стили государственного (русского) языка, основы устной и письменной коммуникации на государственном (русском) иностранном(ых) языке(ах).	подготовка доклада защита ВКР
	УК-4.2Умеет выражать свои мысли на государственном (русском) и иностранном(ых) языках в деловом общении.	подготовка доклада защита ВКР

	УК-4.3Имеет практический опыт составления текстов на государственном (русском) и иностранном(ых) языках, опыт перевода текстов с иностранного(ых) языка(ов) на государственный (русский), опыт говорения на государственном (русском) и иностранном(ых) 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, проявляет уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям.	аналитический раздел
	УК-5.2Умеет вести коммуникацию с представителями иных национальностей и конфессий с соблюдением этических и межкультурных норм, демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий.	аналитический раздел
	УК-5.3Имеет практический опыт анализа философских, исторических фактов, развития культуры, государственности и социально-политических явлений, сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию.	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 личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей.	подготовка доклада
УК-7Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для		раздел «Безопасность жизнедеятельности»

обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
	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-9Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сфере		раздел «Безопасность жизнедеятельности»
	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 принимать обоснованные экономические решения		подготовка доклада; защита ВКР

в различных областях жизнедеятельности		
	УК-10.1Понимает основы функционирования хозяйствующих субъектов, регулирования и управления их деятельностью; способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	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 формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности		экономический раздел
	УК-11.2Знает сущность коррупции, экстремизма и терроризма, их вред для личности, общества и государства; российскую политику и законодательство по противодействию коррупции, экстремизму и терроризму; осознает ответственность за террористические, экстремистские действия и коррупционные правонарушения	экономический раздел
ОПК-1Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.		экономический раздел
	ОПК-1.1Знает принципы работы современных информационных технологий и программных средств, в том числе отечественного производства	экономический раздел
	ОПК-1.2Умеет применять современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности с соблюдением норм информационной безопасности	аналитический раздел; организационно–проектный раздел;
ОПК-2Способен применять основные законы и методы исследований		организационно–проектный раздел

естественных наук для решения задач профессиональной деятельности		
	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	организационно–проектный раздел
	ОПК-2.2Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	технологический раздел; раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»;
	ОПК-2.3Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	технологический раздел;
ОПК-3Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов		раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»;
	ОПК-3.1Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания	раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»;
	ОПК-3.2Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания	организационно–проектный раздел
ОПК-4Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания		организационно–проектный раздел
	ОПК-4.1Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	организационно–проектный раздел
	ОПК-4.2Оценивает 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-4.3Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	технологический раздел
ОПК-5Способен организовывать и контролировать производство продуктов		технологический раздел

питания		
	ОПК-5.1Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	технологический раздел
	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/ОРСпособен вести интегрированную систему менеджмента безопасности , прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах		раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»
	ПК-1.В/ОР.1Способен обеспечивать контроль и управление качеством пищевой продукции	раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»
	ПК-1.В/ОР.2Способен обеспечивать соблюдение принципов пищевой безопасности и прослеживаемость пищевой продукции	раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»
ПК-2.В/ОРРазрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности производства безопасной и качественной продукции		раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»
	ПК-2.В/ОР.1Владеет методами контроля качества и обеспечения безопасности пищевой продукции	раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»
	ПК-2.В/ОР.2Имеет представление о системах менеджмента качества	раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»
ПК-3.В/ТЕОрганизация 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-3.В/ТЕ.1Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»
	ПК-3.В/ТЕ.2Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством	раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»

	продукции общественного	
	ПК-3.В/ТЕ.3Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»
ПК-4.В/ТЕСпособен 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-4.В/ТЕ.1Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»
	ПК-4.В/ТЕ.2Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»
	ПК-4.В/ТЕ.3Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»
ПК-5.В/ТЕПланирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания		раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»
	ПК-5.В/ТЕ.1Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»
	ПК-5.В/ТЕ.2Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	технологический раздел;
ПК-6.В/ТЕПриготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию		технологический раздел
	ПК-6.В/ТЕ.1Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	технологический раздел
	ПК-6.В/ТЕ.2Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	технологический раздел; раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»;
	ПК-6.В/ТЕ.3Подготавливает сырьё и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	технологический раздел; раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»;

	ПК-6.В/ТЕ.4Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	технологический раздел
ПК-7.В/ТЕСпособен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей.		технологический раздел; раздел «Качество и безопасность продукции и услуг»;
	ПК-7.В/ТЕ.1Имеет представление об особенностях регионального развития и знает специфику рынка труда в области профессиональной деятельности.	технологический раздел
	ПК-7.В/ТЕ.2Умеет анализировать деятельность предприятий и организаций профильной отрасли своего региона.	введение; аналитический раздел;
ПК-8.В/ТЕСпособность осуществлять проектную деятельность на всех этапах жизненного цикла проекта		введение; аналитический раздел;
	ПК-8.В/ТЕ.1Уметь определять проблему и способы ее решения в проекте	введение; аналитический раздел;
	ПК-8.В/ТЕ.2Уметь организовывать и координировать работу участников проекта	организационно–проектный раздел
	ПК-8.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 (определение последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции; 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» (определение показателей качества, объектов и методов контроля, процедур обеспечения прослеживаемости

пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке на основе формирования, обоснование мероприятий по внедрению системы идентификации продукции, маркировки, электронного обмена данными в целях обеспечения отслеживания и контроля прослеживаемых товаров с момента их создания и производства до момента продажи, потребления или разрушения; организация контроля на основе принципов ХАССП и управление лабораторными исследованиями качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции);

- экономический раздел (обоснование эффективности принятых решений, расчет экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции)
- раздел «Безопасность жизнедеятельности» (требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции)
- 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 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 2.4.

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 по 100-бальной шкале приведены в таблице 2.4.1. На основании данных критериев при оценке ВКР делается вывод о сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов на разных уровнях.

Таблица 2.4.1

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;	Продвинутый	87-100

- структура и оформление ВКР соответствует требованиям НГТУ; - ВКР имеет положительный отзыв научного руководителя; - оригинальность текста ВКР близка к максимальным значениям.		
- 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; - 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 (%).	Базовый	73-86
- 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	0-49