

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
ИНСТИТУТ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ И ПИЩЕВОЙ БИОТЕХНОЛОГИИ

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сведения о сертификате ЭП

Сертификат: 0x1D3E28C073B3DBB3DD6172743268EE29
Владелец: **Бабин Владислав Николаевич**
Действителен: с 28.04.2023 г. по 21.07.2024 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
(ГИА)**

Уровень профессионального образования бакалавриата

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания**

Профиль: Технология общественного питания

Новосибирск 2023

УДК 619(075)

Составители: С.Л. Гаптар, канд. тех. наук, доцент, Н.Г. Ворожейкина, канд. с.-х. наук, доцент, Е.В. Тарабанова, канд. биол. наук, доцент, О.В. Лисиченок, канд. тех. наук, доцент.

Рецензент: д-р. биол. наук, проф. И.В. Моружи

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) / - Сост. С.Л. Гаптар, Н.Г. Ворожейкина, Е.В. Тарабанова, О.В. Лисиченок. – Новосибирск, 2023. – 29 с.

Программа предназначена для бакалавров Института экологической и пищевой биотехнологии ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ очной и заочной форм обучения и содержит цели, задачи и требования к государственной итоговой аттестации выпускников по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

Утверждена и рекомендована к изданию учебно-методическим советом Института экологической и пищевой биотехнологии ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ (от 3 мая 2023 г., протокол № 4).

ВВЕДЕНИЕ

В программе изложены порядок проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, формы государственной итоговой аттестации, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственной итоговой аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации, а также особенности проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При составлении программы ГИА использованы следующие нормативные документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 №245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (далее ФГОС ВО) – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.08.2020. № 1047;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. N 636 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры".

3. Положение «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»: СМК ПНД 80-01-2022, введено в действие приказом от 24.08.2022 № 354-о (вступает в действие с 01.09.2022 г); (<https://nsau.edu.ru/file/1630651> : режим доступа свободный).

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта и в связи с задачами профессиональной деятельности, которая включает производственно-технологическую, организационно-управленческую, научно-исследовательскую, проектную и маркетинговую часть.

2 ВИД, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по образовательной программе направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме:

- 1) государственного экзамена;
- 2) защиты выпускной квалификационной работы (далее вместе - государственные аттестационные испытания).

Государственный экзамен проводится по нескольким дисциплинам образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников. Государственный экзамен проводится устно.

Выпускная квалификационная работа в виде выпускной квалификационной работы представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Результаты каждого государственного аттестационного испытания определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно" означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

Для проведения государственной итоговой аттестации и проведения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации на факультете создается государственная экзаменационная комиссия и апелляционная комиссия (далее вместе - комиссии). Комиссии действуют в течение календарного года.

Основной формой деятельности комиссий являются заседания. Комиссия может работать как в очном, так и в дистанционном режиме. Заседания комиссий правомочны, если в них участвуют не менее двух третей от числа членов комиссий. В состав комиссии обязательно должны входить, руководители от профильных организаций

Заседания комиссий проводятся председателями комиссий, а в случае их отсутствия - заместителями председателей комиссий.

Решения комиссий принимаются простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель обладает правом решающего голоса.

Решения, принятые комиссиями, оформляются протоколами. В протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии по приему государственного аттестационного испытания отражаются перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них.

Протоколы заседаний комиссий подписываются председателем. Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии также подписывается секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Протоколы заседаний комиссий сшиваются в книги и хранятся в архиве организации.

Результаты государственного аттестационного испытания, проводимого в устной форме, объявляются в день его проведения, результаты государственного аттестационного испытания, проводимого в письменной форме - на следующий рабочий день после дня его проведения.

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию. Порядок подачи апелляции изложен в приказе Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. N 636 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры".

3 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Планируемые результаты государственной итоговой аттестации обучающихся представлены в таблицах 1, 2.

Таблица 1 – Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями (подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена)

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИУК 1.1 Аргументировано формулирует собственные суждения и оценки с использованием системного подхода
	ИУК 1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
	ИУК 1.3 Применяет алгоритмы анализа задач, выделяя их базовые составляющие
ОПК-4 Способен осуществлять	ИОПК 4.1 Осуществляет технологические процессы

технологические процессы производства продукции питания	производства продукции питания
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИОПК 5.1 Организует технологический процесс производство продукции питания
	ИОПК 5.2 Осуществляет технологический контроль качества готовой продукции
ПК-1 Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	ИПК 1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ИПК 1.2 Управляет качеством безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ИПК 1.3 Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств
ПК-4 Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ИПК 4.1 Использует нормативные правовые документы в своей деятельности
	ИПК 4.2 Демонстрирует умение совершенствовать СМК в организациях по производству пищевой продукции
	ИПК 4.3 Организует документооборот по производству продукции на предприятии питания
ПК-5 Способен участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ИПК 5.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства, реализации продукции питания общественного питания массового изготовления и организации обслуживания контингента потребителей

Таблица 2 - Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями (выполнение и защита выпускной квалификационной работы)

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИУК 1.1 Аргументировано формулирует собственные суждения и оценки с использованием системного подхода
	ИУК 1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
	ИУК 1.3 Применяет алгоритмы анализа задач, выделяя их базовые составляющие
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из	ИУК 2.1 Формулирует задачи в рамках поставленной цели проекта
	ИУК 2.2 Выбирает оптимальные способы решения конкретных задач проекта, исходя из действующих

действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
	ИУК 2.3 Решает конкретные задачи проекта и публично представляет результаты решения
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИУК 3.1 Знает принципы эффективной стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели в команде
	ИУК 3.2 Демонстрирует умение учитывать особенности поведения групп людей, с которыми работает / взаимодействует, в своей деятельности
	ИУК 3.3 Обладает навыками планирования последовательности шагов для достижения заданного результата
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИУК 4.1 Читает и понимает со словарем литературу на иностранном языке
	ИУК 4.2 Осуществляет выполнение с предварительной подготовкой сообщений на иностранном языке общекультурной и профессиональной тематики
	ИУК 4.3 Демонстрирует умение выполнять перевод текстов профессиональной тематики
	ИУК 4.4 Использует коммуникативно приемлемые стили делового общения в устной и письменной формах на государственном языке
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИПК 5.1 Формирует идентификацию собственной личности по принадлежности к различным социальным группам
	ИПК 5.2 Анализирует развитие и современное состояние общества на основе философских знаний
	ИПК 5.3 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России, (включая основные события основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения
	ИУК 5.4 Обеспечивает возможность рассмотрения межкультурного взаимодействия и формирование мультикультурных практик на основе исторического опыта их развития
	ИУК 5.5 Обеспечивает анализ смены культурных ценностей общества в процессе исторического развития
	ИУК 5.6 Определяет задачи межкультурного взаимодействия
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИУК 6.1 Формулирует задачи личностного и профессионального развития, определяет и реализует направления совершенствования профессиональной деятельности
	ИУК 6.2 Применяет подходы самооценки и самоконтроля на основе принципов образования в течение всей жизни

	ИУК 6.3 Владеет навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИУК 7.1 Знает о влиянии на здоровье компонентов образа жизни, объема и качества двигательной активности
	ИУК 7.2 Применяет средства и использует методики физической культуры для собственного физического развития и коррекции здоровья
	ИУК 7.3 Рационально применяет методики профессионально-прикладной физической культуры
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	ИУК 8.1 Умеет выявлять опасные и вредные факторы в повседневной и профессиональной деятельности
	ИУК 8.2 Создает и поддерживает безопасные условия труда в рамках осуществляемой деятельности
	ИУК 8.3 Проводит действия по защите людей и ликвидации последствий аварий и чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИУК 9.1 Обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИУК 10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
	ИУК 10.2 Применяет методы экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей в различных областях жизнедеятельности
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИУК 11.1 Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней
	ИУК 11.2 Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции
ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ИОПК 1.1 Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры
	ИОПК 1.2 Использует информационно-коммуникационные технологии с учетом основных

	требований информационной безопасности
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИОПК 2.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности
	ИОПК 2.2 Выбирает соответствующие методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИОПК 3.1 Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач
	ИОПК 3.2 Эксплуатирует различные виды технологического оборудования и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИОПК 4.1 Осуществляет технологические процессы производства продукции питания
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИОПК 5.1 Организует технологический процесс производство продукции питания
	ИОПК 5.2 Осуществляет технологический контроль качества готовой продукции
ПК-2 Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции питания	ИПК 2.1 Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
	ИПК 2.2 Оценивает и планирует внедрение инноваций в производство
	ИПК 2.3 Изучает и анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции питания
ПК-3 Способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ИПК 3.1 Владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
	ИПК 3.2 Измеряет и составляет описание проводимых экспериментов, подготавливает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций

4 МЕСТО ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В СТРУКТУРЕ ООП

Государственная итоговая аттестация относится к блоку Б.3 «Государственная итоговая аттестация» основной образовательной программы бакалавриата. Государственная итоговая аттестация базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися после освоения дисциплин:

Технология продукции общественного питания, Проектирование предприятий общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Сервисная деятельность предприятий питания, Оборудование предприятий общественного

питания, Научные основы производства продуктов питания, Методика научных исследований в пищевой отрасли, Физиология питания, Производственный учет и отчетность, Технология пищевых производств, Основы промышленного строительства, Процессы и аппараты пищевых производств, Пищевая биотехнология, Химия пищи, Общая санитарная микробиология, Стандартизация, подтверждение соответствия, Сертификация услуг в общественном питании, Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности, Биологическая безопасность пищевых систем, Санитария и гигиена питания, Контроль качества, Управление производством, Правовые основы управления качеством, Нормативно-правовые основы стандартизации и сертификации, Товароведение, История традиций и культуры питания, Гостиничный сервис, Кондитерское производство, Бизнес-планирование Ресторанный бизнес, Компьютеризация производства, Кухня народов мира, Детское и функциональное питание.

Государственная итоговая аттестация обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата.

5 ОБЪЕМ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

В соответствии с календарным учебным графиком учебного процесса подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена проводится:

- очное обучение - в конце восьмого семестра 4-го курса обучения (3 зачетные единицы, 108 часов);

- заочное обучение - в конце десятого семестра 5-го курса обучения (3 зачетные единицы, 108 часов).

В соответствии с календарным учебным графиком учебного процесса выполнение и защита выпускной квалификационной работы проводится:

- очное обучение - в конце восьмого семестра 4-го курса обучения (6 зачетных единиц, 216 часов);

- заочное обучение - в конце десятого семестра 5-го курса обучения (6 зачетных единиц, 216 часов)

6 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

Государственный экзамен проводится по утверждённой в институте программе государственного экзамена, содержащей перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен, и рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену, в том числе перечень рекомендуемой литературы.

Экзаменационные билеты составляются на основе программы государственной итоговой аттестации, носят комплексный междисциплинарный характер и включают в себя три вопроса. При ответе на

первый и второй вопросы экзаменуемый должен продемонстрировать теоретические знания в области современных проблем технологии производства продукции и организация общественного питания. Третий вопрос направлен на оценку степени овладения обучающимся самостоятельного умения анализировать и решать типичные профессиональные задачи.

Время, отводимое на подготовку обучающимся ответа на вопросы экзаменационного билета, составляет 60-70 минут. Продолжительность устного ответа по всем вопросам государственного итогового экзамена должна составлять не более 30 минут.

Экзаменационные билеты утверждаются председателем методического совета и директором института. При ответе на вопросы экзаменуемый должен продемонстрировать теоретические знания в области технологии производства продукции общественного питания.

Перечень дисциплин, входящих в государственный экзамен

1. Технология продукции общественного питания;
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
3. Контроль качества продуктов питания
4. Оборудование предприятий общественного питания

При подготовке к устному ответу по экзаменационному билету выпускник ведет записи в листе устного ответа. По окончании экзамена, подписанный студентом лист, сдается секретарю экзаменационной комиссии.

Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен

Соответствие экзаменационных вопросов компетенциям, оцениваемых на государственном экзамене.

Экзаменационный вопросы

1. Классификация продукции общественного питания.
2. Химические, биохимические, микробиологические и тепловые способы обработки пищевых продуктов.
3. Пищевая ценность. Факторы, влияющие на качество продукции общественного питания.
4. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов.
5. Изменения пищевой ценности жиров при тепловой кулинарной обработке. Условия увеличения срока продолжительности использования фритюрного жира. Контроль качества.
6. Классификация холодных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические и технологические требования, предъявляемые к изготовлению холодных блюд и закусок в предприятиях общественного питания.
7. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления. Кулинарная обработка овощей, плодов и грибов.
8. Классификация соусов, сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Правила подбора соусов к различным блюдам и кулинарным изделиям.

9. Технологические схемы производства соуса белого и красного основного. Требования к качеству соусов.
10. Технология супов, их значение в питании, классификация супов.
11. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов. Значение мясных блюд в питании.
12. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.
13. Кулинарная обработка рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.
14. Ассортимент и основные этапы технологии приготовления желированных сладких блюд. Влияние методов кулинарной обработки на физико-химические показатели готовых изделий. Сроки реализации.
15. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия. Техничко-технологические карты.
16. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Государственное регулирование и производственный контроль в сфере общественного питания.
17. Структура предприятий общественного питания. Организация работы горячего цеха. Требования к микроклимату. Санитарные требования. Организация производственных участков и рабочих мест. Виды вырабатываемой продукции.
18. Организационные отношения в системе менеджмента. Типы организационных структур управления.
19. Основные направления рациональной организации труда на предприятиях общественного питания
20. Характеристика основных типов и классов предприятий общественного питания согласно ГОСТ 30389-2013.
21. Формы и методы обслуживания согласно ГОСТ 32692-2014. Организация и характеристика обслуживания официантами, самообслуживания, «шведского стола», буфетного обслуживания.
22. Классификация заготовочных цехов предприятий общественного питания. Требования к помещениям, микроклимату. Санитарные требования. Виды вырабатываемой продукции.
23. Требования к производственным помещениям предприятия питания. Основные принципы поточности производства и последовательность технологических процессов. Характеристика технологических схем.
24. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Виды и формы снабжения.
25. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Хранение и отпуск продуктов. Способы хранения и укладки сырья и продуктов. Оснащение инструментами и инвентарем.
26. Классификация тары. Организация тарного хозяйства предприятий общественного питания. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

27. Характеристика доготовочных цехов предприятий общественного питания. Требования к помещениям, микроклимату. Виды вырабатываемой продукции.

28. Организация работы и принцип расстановки оборудования в холодном цехе. Требования к помещениям, микроклимату. Организация производственных участков и рабочих мест. Виды вырабатываемой продукции.

29. Характеристика специализированных цехов предприятий общественного питания. Виды вырабатываемой продукции. Требования к помещениям, микроклимату.

30. Функциональные обязанности и квалификационный состав работников различных предприятий общественного питания. Подбор персонала и составление графиков выхода на работу персонала. Фотография и хронометраж рабочего времени.

31. Организация производства на предприятиях общественного питания. Общая характеристика цеховой и бесцеховой структуры предприятий питания.

32. Классификация услуг предприятий общественного питания. Виды и характеристика услуг в зависимости от типа и класса предприятия.

33. Использование информационных технологий на предприятиях общественного питания. Системы автоматизации учета и контроля.

34. Виды банкетов и их характеристика. Организация подготовки и проведения банкетов с полным и частичным обслуживанием официантами.

35. Особенности организации подготовки и проведения выездного обслуживания. Виды кейтеринга, их характеристика.

36. Организация подготовки и проведения банкетов-фуршетов и банкетов-коктейлей. Способы расстановки посуды и мебели. Особенности составления меню, подготовки и проведению банкетов с участием иностранных гостей.

37. Специфика обслуживания различных контингентов потребителей. Особенности организации обслуживания по месту работы, учёбы или отдыха.

38. Особенности организации питания специальных контингентов потребителей: пассажиров, детей, спортсменов, зрителей культурно-массовых мероприятий, рабочих промышленных предприятий, учащихся школ, вузов и т.п.

39. Организация контроля качества продукции в общественном питании.

40. Требования к качеству супов. Сроки хранения.

41. Определение химического состава и калорийности пищи.

42. Контроль качества мясных блюд.

43. Контроль качества мясных полуфабрикатов. Оценка качества мясных натуральных полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых).

44. Ассортимент и классификация мясных полуфабрикатов в тесте. Определение качества пельменей.

45. Контроль качества полуфабрикатов из рыбы.
46. Контроль качества овощных полуфабрикатов.
47. Определение качества творожных полуфабрикатов.
48. Бракераж изделий из теста.
49. Контроль качества сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий.
50. Контроль качества напитков
51. Классификация оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о холодильном оборудовании.
52. Измельчительно-режущее оборудование. Конструктивные особенности универсальных и отдельных сменных исполнительных механизмов.
53. Общая характеристика и классификация месильно-перемешивающего оборудования, взбивальных машин и механизмов.
54. Общая характеристика, классификация теплового оборудования с электрическим обогревом

Ситуационные задачи

1. При приготовлении картофельного рулета на его поверхности появились трещины. Объясните причины их появления и способы их устранения.
2. В поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки. Опишите способ их удаления.
3. Картофельное пюре получилось вязким и серого цвета. Объясните причины дефекта и способы его устранения.
4. На предприятие общественного питания поступили томаты. В упаковке есть перезревшие томаты. Как их можно использовать в кулинарии?
5. Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Когда нужно солить картофель фри?
6. В расчетах рецептов масса одного сырого яйца без скорлупы принимается равной 40 грамм. Иногда для приготовления блюда необходима 1½ яйца, как отмерить нужное количество?
7. На предприятие поступил слишком влажный творог. Как удалить лишнюю влагу?
8. При приготовлении яичницы глазуньи на поверхности желтка образовались белые пятна. Объясните причину их появления и способы устранения.
9. При приготовлении щей из квашеной капусты, картофель получился твердым, неразваренным. Объясните причину брака.
10. При хранении горячего мясного красного соуса на поверхности образовалась пленка. Объясните в чем причина дефекта.
11. При приготовлении щей из квашеной капусты, поваром была добавлена сначала капуста, а затем картофель. Правильно ли он сделал? Объясните.

12. На предприятии имеется 10 литров бульона фюме. Необходимо приготовить 30 литров заправочного супа. Ваши действия?
13. Приготовленный бульон получился непрозрачный. Каким образом его можно осветлить?
14. при обжаривании мяса на поверхности долго не образуется корочка, вытекает много сока. Какая может быть причина данного дефекта?
15. При обжаривании печень приобрела серо-зеленый цвет. Какая может быть причина этого недостатка.
16. Ваши действия, как технолога, если при бракераже у готовых крупяных котлет обнаружены следующие дефекты: изделия деформированы, имеется кислый привкус?
17. Составьте алгоритм Ваших действий по расчету отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания согласно ГОСТ Р 31988- 2012.
18. Вы возглавляете производство ресторана со статичным меню. Каковы ваши предложения по обновлению и «продвижению» блюд в меню?
19. Вы приняли заказ на организацию бизнес-ланчей во вверенном Вам ресторане. Ваши действия. Назовите известные Вам виды «ланч»-обслуживания.
20. Вам предложено организовать питание рассредоточенных коллективов строительных рабочих. Ваши вариативные предложения по организации питания.
21. На предприятие поступила мука с влажностью 15,3 %. Можно ли её использовать для производства мучных кондитерских изделий? Ваши действия?
22. Вам предложено ввести в меню ресторана фирменные блюда. Ваши действия по разработке нового блюда. Рекомендуемые нормативная и техническая документация.
23. Вашему предприятию предстоит организовать реализацию продукции вне предприятия: раздаточных, доготовочных, отделах кулинарии. Требования к маркировке продуктов.
24. Как отличить красный соус от томатного? Какому соусу свойственна более высокая пищевая ценность?
25. Вам необходимо дать оценку проектного решения ресторана при гостинице в одном из городов областного значения. Какие критерии оценки Вы предложите?
26. Дайте экспертную оценку планировочному решению предприятия общественного питания (ресторан, кафе). Назовите известные Вам «риски».
27. Вы являетесь директором студенческой столовой ВУЗа с числом студентов 5000 человек дневного обучения. Ваши действия по организации питания. Меры по устранению очередей на раздаче в основной перерыв между занятиями.

28. Ваши действия по разработке производственной программы ресторана на 100 посадочных мест. Рекомендации по подбору технологического оборудования.

29. Допущена ли ошибка, если филе кальмаров варили в течение 20 минут. К каким изменениям качества приводит нарушение продолжительности варки?

30. Вам предложено организовать лечебное (диетическое) питание в столовой на производственном предприятии. Назовите известные Вам виды щажения, используемые при разработке лечебных диет для восстановления функции органов и систем организма.

Критерии оценки результатов сдачи государственных экзаменов

Государственный экзамен проводится в устной форме. Экзаменационные билеты состоят из трех вопросов. При оценке учитывается наличие письменного плана ответа.

Результаты государственного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется студенту, который показал глубокое усвоение материала основной образовательной программы и логическое его изложение. При этом обучающийся не испытывает затруднений с ответом, свободно справляется с вопросами и другими видами контроля знаний, владеет научно-методологическими подходами в решении профессиональных вопросов, показывает знания современных методов постановки и проведения научных исследований в области производства пищевых продуктов.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, твердо знающему программный материал, грамотно и по существу, излагающему его, не допускающему существенных неточностей в ответе, не испытывающему затруднений при ответе на вопросы, показывает знания современных методов постановки и проведения научных исследований в области производства пищевых продуктов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, освещает вопросы схематично, без анализа и обобщений, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения последовательности в изложении программного материала, показывает слабые знания современных методов постановки и проведения научных исследований в области производства пищевых продуктов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не усвоил значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, не показывает знания современных методов постановки и проведения научных исследований в области производства пищевых продуктов.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Литература для подготовки к государственному экзамену Основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084678>
2. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861798> – Режим доступа: по подписке.
3. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие /Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 528 с.: - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1233293> – Режим доступа: по подписке.
4. Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов : учебное пособие / М. Ю. Тамова, О. А. Корнева, Е. Г. Дунец, Н. А. Бугаец. — Краснодар : КубГТУ, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-8333-0839-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167035> —Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

Дополнительная литература:

1. Ксенз, М. В. Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания : учебное пособие / М. В. Ксенз, Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 232 с. — (Бакалавриат). -

ISBN 978-5-9776-0513-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1258148> – Режим доступа: по подписке..

2. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 248 с. - ISBN 978-5-394-03326-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1865730> – Режим доступа: по подписке.

3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях: учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181586> (— Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания: учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2019. - 156 с. - ISBN 978-5-7638-3983-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1818803> – Режим доступа: по подписке.

6. Чагина, Л.Л. Управление и контроль качества продукции: практикум : учебное пособие / Л.Л. Чагина. — Кострома : КГУ им. Н.А. Некрасова, 2020. — 59 с. — ISBN 978-5-8285-1094-8.- Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

7. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие / Л.А. Маюрникова, М.С. Куракин, А.А. Кокшаров, Т.В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4377-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

Фонд оценочных средств при защите выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа является завершающим этапом четырёхлетней подготовки бакалавра и служит основным показателем оценки уровня знаний, полученных и усвоенных студентом в процессе обучения.

Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) проводится на открытом заседании экзаменационной комиссии или дистанционно (если в этом возникла необходимость) с участием не менее двух третей ее состава. Работа

экзаменационной комиссии осуществляется по графику. Обучающиеся приглашаются по составленному списку по утвержденной очередности.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний экзаменационных комиссий.

По письменному заявлению обучающегося (нескольких обучающихся, выполняющих выпускную квалификационную работу совместно) организация может в установленном ею порядке предоставить обучающемуся (обучающимся) возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по теме, предложенной обучающимся (обучающимися), в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

Для подготовки выпускной квалификационной работы за обучающимся (несколькими обучающимися, выполняющими выпускную квалификационную работу совместно) распорядительным актом организации закрепляется руководитель выпускной квалификационной работы из числа работников организации и при необходимости консультант (консультанты).

После завершения подготовки обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель выпускной квалификационной работы, в обязательном порядке проверяет выполненную работу на объем заимствования с использованием системы «Антиплагиат». На основании полученной справки студенту представляется письменный отзыв о работе в период подготовки выпускной квалификационной работы (далее - отзыв). В случае выполнения выпускной квалификационной работы несколькими обучающимися руководитель выпускной квалификационной работы представляет отзыв об их совместной работе в период подготовки выпускной квалификационной работы.

Выпускные квалификационные работы подлежат рецензированию по направлению 19.03.04. Технология продукции и организации общественного питания бакалавриата подлежат рецензированию специалистами с профильных кафедр, что оформляется отдельным документом.

Для проведения рецензирования выпускной квалификационной работы указанная работа направляется одному или нескольким рецензентам из числа лиц, не являющихся работниками кафедры, либо факультета, либо организации, в которой выполнена выпускная квалификационная работа. Рецензент проводит анализ выпускной квалификационной работы и представляет письменную рецензию на указанную работу (далее - рецензия).

Если выпускная квалификационная работа имеет междисциплинарный характер, она направляется организацией нескольким рецензентам. В ином случае число рецензентов устанавливается организацией.

Обучающийся знакомится с отзывом и рецензией (рецензиями) не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа, отзыв и рецензия (рецензии) передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Тексты выпускных квалификационных работ, за исключением текстов выпускных квалификационных работ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, размещаются организацией в электронно-библиотечной системе организации и проверяются на объём заимствования.

Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся

8. Проект ресторана (клубный ресторан, спорт-ресторан, ресторан - ночной клуб) на 90 посадочных мест.

9. Проект ресторана "Стейк хаус" на ____ посадочных мест, г. Новосибирск.

10. Проект ресторана «Семейный очаг» на ____ посадочных мест с организацией детского отдыха.

11. Проект ресторана молекулярной кухни на ____ посадочных мест.

12. Проект кафе быстрого питания в формате фри-фло на ____ посадочных мест, г. Новосибирск.

13. Проект кафе-кондитерской с собственным кондитерским цехом, Новосибирская обл.

14. Проект диджей-кафе на ____ посадочных мест с баром на ____ мест, г. Новосибирск.

15. Проект кафе на ____ посадочных мест с летней площадкой на 30 мест, г.Тогучин.

16. Проект столовой на ____ посадочных мест с передвижной полевой кухней на 18 мест, Новосибирская обл.

17. Проект арт-кафе на ____ посадочных мест в г. Новосибирске.

18. Проект пиццерии на ____ посадочных мест, г. Новосибирск.

19. Проект кафе-витрины на ____ (50, 30 и 25) посадочных мест.

20. Проект кафе (кухня по выбору) на ____ посадочных мест с обслуживанием официантами.

21. Проект детского кафе на ____ (40, 30 и 25) посадочных мест.

22. Проект шашлычной на ____ посадочных мест.

23. Проект закусочной на ____ посадочных мест.

24. Проект столовой при производственном предприятии на ____ посадочных мест.

25. Проект столовой при банке на ____ посадочных мест.

26. Проект столовой при ВУЗе на ____ посадочных мест.

27. Проект столовой при колледже на ____ посадочных мест.
28. Проект столовой при доме отдыха на ____ посадочных мест.
29. Проект общедоступной столовой на ____ посадочных мест.
30. Проект кафе с самообслуживанием на ____ посадочных мест.
31. Проект детского кафе с игротеккой, на ____ посадочных мест.
32. Проект кафе с обслуживанием официантами на ____ посадочных мест.
33. Проект «Блинной» на ____ посадочных мест.
34. Проект «Пельменной» на ____ посадочных мест.
35. Проект ресторана при вокзале на ____ посадочных мест.
36. Проект ресторана при гостинице на ____ посадочных мест.
37. Проект ресторана быстрого питания в аэропорту на ____ посадочных мест.
38. Проект кафе (русской, итальянской, японской кухни и т.д.) на 45-90 посадочных мест с обслуживанием официантами.
39. Проект фитнес-кафе на ____ посадочных мест.
40. Проект суши-бара на ____ посадочных мест.
41. Проект кафе-мороженого на ____ посадочных мест.
42. Проект столовой на автотрассе Новосибирск-Тюмень
43. Реконструкция кафе «Минутка» на ____ посадочных мест.
44. Обоснование режимов тепловой обработки и исследование влияния высоких температур на качественные показатели пищевых продуктов.
45. Теоретические и практические аспекты влияния низких температур на качественные показатели овощного и плодово-ягодного сырья.
46. Разработка рецептурно-компонентных решений соусов эмульсионного типа функциональной направленности.
47. Оптимизация рецептурных композиций молочных десертов.
48. Разработка модельных рецептов функциональных напитков.
49. Исследование влияния методов тепловой обработки на пищевую ценность кулинарной продукции из рыбы, мяса.
50. Разработка рецептов блюд для молекулярной кухни.
51. Оптимизация рецептурных композиций блюд и напитков с использованием микрорезлени.
52. Обоснование использования нетрадиционных ингредиентов в технологии приготовления пищевых продуктов.

Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

Выпускная квалификационная работа в соответствии с ООП бакалавриата выполняется в виде выпускной квалификационной работы (в период выполнения научно-исследовательской работы и прохождения преддипломной практики). Выпускная квалификационная работа представляет самостоятельное

и логически завершенное исследование, связанное с решением научно-практической задачи или технический проект, посвященный решению проектно-конструкторской или практической задачи, к которым готовится бакалавр.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку научно-исследовательского или инженерно-технического характера, в которой демонстрируется:

- умение собирать и анализировать научно-техническую литературу, нормативно-техническую документацию, статистические материалы, справочную литературу по избранной теме;
- способность определять актуальность и практическую значимость выбранной темы в индустрии питания;
- умение формулировать цель и задачи исследований;
- умение применять современные методы исследований и информационные технологии;
- умение формулировать выводы по рассматриваемой проблеме и определять эффективность предлагаемых теоретических и практических результатов.

Работа должна содержать оригинальные научные выводы.

Рекомендуемый объем 5-7 п.л. текста. Работа должна содержать иллюстративный материал, список литературных источников, включая зарубежные, и работы последних десяти лет издания.

Тематика выпускных квалификационных работ должна быть направлена на решение профессиональных задач:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания,
- углубленное изучение организационно-технологических, экономических и социальных задач в индустрии питания;
- овладение техникой самостоятельного решения практических задач на основе полученных знаний и формирование ответственности за принятые решения;
- реализацию новых научных идей и инженерно-технических решений.

В ходе выполнения выпускной квалификационной работы необходимо решить следующие задачи:

- обосновать актуальность выбранной темы, ее ценность и значение в индустрии питания;
- изучить теоретические положения, нормативно-техническую документацию, статистические материалы, справочную и научную литературу по избранной теме;
- осмыслить и использовать знания, полученные в процессе обучения и материалы периодической печати, необходимые для решения задач;
- использовать сетевые компьютерные технологии и пакеты прикладных программ для технологических расчетов;

- использовать современные методы экономического анализа и маркетинговых исследований;
- сформулировать выводы по рассматриваемой проблеме организации на предприятии питания и определить эффективность предлагаемых теоретических и практических результатов;
- оформить выпускную квалификационную работу в соответствии с нормативными требованиями.

Выпускная квалификационная работы (проект) должна содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- реферат (аннотация работы);
- содержание;
- введение;
- ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ;**
- Технологическая часть;
- технико-экономическое обоснование проекта;
- технологическая схема;
- общая характеристика технологического оборудования;
- РАСЧЕТНАЯ ЧАСТЬ:**
- Расчет числа потребителей и графика загрузки зала
- Расчет сырья
- Расчет складских помещений
- Расчет горячего цеха
- Расчет холодного цеха
- Расчет доготовочного цеха
- Расчет вспомогательной группы помещений
- Расчет помещений для посетителей
- Расчет административно-бытовых помещений
- Расчет технических помещений
- ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ:**
- Организация складского хозяйства
- Организация работы производственных помещений
- Организация работы вспомогательных помещений
- Организация обслуживания посетителей
- Реклама предприятия
- Организация контроля качества продукции
- ИНЖЕНЕРНО- ТЕХНИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ:**
- Архитектурно-строительная часть
- Водоснабжение
- Канализация
- Отопление
- Вентиляция и кондиционирование
- Энергоснабжение
- БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ:**

Мероприятия по технике безопасности и санитарии
Обеспечение безопасности работы технологического оборудования
Пожарная профилактика
ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ
ЭКОЛОГИЯ
ЭКОНОМИЧЕСКИЕ РАСЧЕТЫ:
Расчет объема товарооборота, его состава и валового дохода
Расчет численности работников и заработной платы
Расчет издержек производства и обращения
Расчет прибыли и рентабельности
ВЫВОДЫ
Библиографический список
ПРИЛОЖЕНИЯ.

К выпускной квалификационной работе прикладываются листы с отзывом руководителя ВКР и рецензией. Решение о допуске выпускной квалификационной работы к защите принимается научным руководителем после прохождения обучающимся процедуры проверки выпускной квалификационной работы на антиплагиат.

Порядок проведения проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования с использованием системы «Антиплагиат» изложен в положении «О порядке проверки выпускных квалификационных работ на объемзаимствования и их размещения в электронно-библиотечной системеФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ» (СМК ПНД 98-01-2015).(<http://nsau.edu.ru/file/108451/> режим доступа свободный).

После этого выпускная квалификационная работа, сброшюрованная в жесткий переплет, подписывается ее автором и не позднее, чем за 10 дней до заседания государственной экзаменационной комиссии представляется научному руководителю для написания отзыва. На титульном листе выпускной квалификационной работы должны также стоять подписи научного руководителя, заведующего кафедрой. Вместе с окончательным печатным вариантом ВКР обучающийся предоставляет ее электронную версию (возможные форматы: *.doc, *.pdf, *.rtf) и справку о самопроверке на антиплагиат, выдаваемую системой с указанием автора, названия работы и руководителя в сроки не позднее, чем за 10 календарных дней до намеченной даты защиты. Далее, после проведения апробации выпускной квалификационной работы на заседании кафедры, она направляется на рецензирование (с отзывом руководителя) и должна быть представлена выпускником лично, не позднее, чем за четыре дня до защиты. Рецензия представляется в письменном виде.

Не позднее, чем за 2 дня до защиты выпускник передает секретарю комиссии все необходимые документы: сброшюрованную выпускную квалификационную работу, отзыв руководителя, рецензию, зачётную книжку.

Защита выпускной квалификационной работы происходит публично на заседании ГЭК. Для доклада соискателю предоставляется до 15 минут. Из доклада должно быть ясно, в чем состоит личное участие соискателя в получении защищаемых результатов. Доклад должен сопровождаться демонстрацией иллюстративных материалов.

Рекомендации по компьютерной презентации выпускной квалификационной работы

При защите выпускной квалификационной работы выступление студента сопровождается презентацией с использованием 10-15 слайдов. Основными принципами при составлении компьютерной презентации выпускной квалификационной работы являются – лаконичность, ясность, уместность, наглядность (подчеркивание ключевых моментов), запоминаемость (разумное использование ярких эффектов). Необходимо начать при составлении компьютерной презентации выпускной квалификационной работы с заголовочного слайда и завершить итоговым заключением. В заголовке приводится название и автор. В итоговом слайде должно найтись место для благодарности всем членам комиссии и присутствующим при докладе.

Рекомендации по составлению текста выступления на защите выпускной квалификационной работы.

Оценка ВКР в значительной мере зависит от того, как студент-выпускник ее представит. В тексте выступления студент-выпускник должен обосновать актуальность избранной темы, показать научную новизну (в случае выполнения научного диплома), кратко описать методику исследований (проектирования) и представить полученные в процессе исследований результаты, обосновав в ходе доклада их практическую или теоретическую значимость. В заключение доклада должны прозвучать основные выводы по работе и предложения производству.

Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ

Для объективного оценивания качества выполненных исследований бакалаврской работы членами ГЭК учитываются следующие показатели, реализующие универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

Показатели	Компетенции
Постановка общенаучной проблемы, оценка ее актуальности, обоснование задачи исследования	УК-1, УК-2, УК-3, УК-6, УК-10, УК-11
Качество обзора литературы (широта кругозора, знание иностранных языков, навыки управления информацией).	УК-1, УК-4, УК-5, УК-10, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-3
Выбор и освоение методов: планирование экспериментов (владение аппаратурой, информацией, информационными технологиями).	УК-2, УК-5, УК-6, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5

Научная достоверность и критический анализ собственных результатов (ответственность за качество; научный кругозор). Корректность и достоверность выводов.	УК-2, УК-9, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3, ПК-6
Качество презентации (умение формулировать, докладывать, критически оценивать результаты и выводы своей работы, вести дискуссию).	УК-1, УК-3, УК 6, ОПК-1, ОПК-2, ПК-3 ПК-5

Критерии защиты выпускной квалификационной работы

Оценка «отлично» выставляется в том случае, если тема исследования актуальна, характеризуется научной новизной и практической значимостью; название, цели и задачи соответствуют содержанию работы; поставленные задачи реализованы в полной мере, выбраны адекватные методы исследования и обработки экспериментальных данных; работа выполнена на основе собственных наблюдений и экспериментов, правильно выполнены технологические инженерные расчёты, содержит анализ, обобщение и выводы по результатам исследований; доклад студента логически структурирован, представлены информативные иллюстрации; докладчик свободно излагает материал, ответы на вопросы полные и точные; оформление рукописи и графическая часть соответствует всем предъявляемым требованиям к выпускной квалификационной работе.

Оценка «хорошо» выставляется, если в выпускной квалификационной работе недостаточно четко сформулирована актуальность, цель и задачи исследования, или доклад и презентация недостаточно информативны, имеются несущественные замечания к технологической и графической части проекта, оформлению рукописи, ответы на вопросы не в полной мере точные, а в целом работа отвечает предъявляемым к ней требованиям.

Оценка «удовлетворительно» присваивается работе, в которой выявлены существенные недостатки, такие как: необоснованность актуальности темы исследования; несоответствие поставленных цели и (или) задач; несоблюдение установленной структуры работы; недостаточная обоснованность выводов, ошибки в расчетах, логических построениях, доклад и иллюстрации не информативны, имеются существенные замечания к оформлению рукописи и графической части пр.

Выпускная квалификационная работа оценивается «неудовлетворительно», если решением кафедры она не допускается к защите в связи с несоответствием ее структуры, содержания и оформления основным требованиям к выпускным квалификационным работам.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения образовательной программы

1. Положение «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»: СМК ПНД 80-01-2022, введено в действие приказом от 24.08.2022 № 354-о (вступает в действие с 01.09.2022 г); (<https://nsau.edu.ru/file/1630651>: режим доступа свободный).

Литература для подготовки к защите бакалаврских работ

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084678>

2. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861798> – Режим доступа: по подписке.

3. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие /Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 528 с.: - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1233293> – Режим доступа: по подписке.

4. Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов : учебное пособие / М. Ю. Тамова, О. А. Корнева, Е. Г. Дунец, Н. А. Бугаец. — Краснодар : КубГТУ, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-8333-0839-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167035> —Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-

8114-4962-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

6. Ксенз, М. В. Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания : учебное пособие / М. В. Ксенз, Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 232 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0513-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1258148> – Режим доступа: по подписке..

7. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания: учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2019. - 156 с. - ISBN 978-5-7638-3983-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1818803> – Режим доступа: по подписке.

8. Чагина, Л.Л. Управление и контроль качества продукции: практикум : учебное пособие / Л.Л. Чагина. — Кострома : КГУ им. Н.А. Некрасова, 2020. — 59 с. — ISBN 978-5-8285-1094-8.- Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

Интернет-ресурсы

1. Сайт Новосибирского ГАУ: <http://nsau.edu.ru/>

2. Сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации: <https://mcx.gov.ru/>

3. Сайт Высшей аттестационной комиссии при Министерстве науки и высшего образования Российской Федерации: <https://vak.minobrnauki.gov.ru>

4. Электронно-библиотечная система Лань: <https://e.lanbook.com>

5. Электронно-библиотечная система Znanium: <https://znanium.com>

6. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru/>

7. Справочное пособие к СНиП. Проектирование предприятий общественного питания. https://files.stroyinf.ru/Data2/1/429484_8/4294848889.htm

8. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации: <http://docs.cntd.ru/>

Составители:

Гаптар Светлана Леонидовна
Ворожейкина Наталья Гербертовна
Тарабанова Евгения Викторовна
Лисиченок Ольга Викторовна

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ
ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
(УРОВЕНЬ БАКАЛАВРИАТА)**

Печатается в авторской редакции

Объем 1,87 уч.-изд.л
