

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова»

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по образовательной программе бакалавриата

Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

	Должность	И.О. Фамилия	Подпись
Разработал	Профессор	М.П. Щетинин	
Согласовал	Зав. кафедрой	М.П. Щетинин	
	Руководитель ОП	М.П. Щетинин	
	Декан (директор)	Ю.С. Лазуткина	

Барнаул

1 Общие положения

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания) соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утверждённого Приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. № 1332.

1.1 Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются образовательными программами (ОП) в пределах норм, установленных соответствующими ФГОС ВО, фиксируются в учебных планах в разделе «Календарный учебный график».

1.2 Определение содержания государственной итоговой аттестации

1.2.1 Образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания) предусматривается подготовка выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- научно-исследовательская;
- проектная.

1.2.2 Требования к результатам освоения ОП

Перечень компетенций, которыми должен обладать выпускник в результате освоения ОП:

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);

способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);

способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29).

2 Требования к выпускной квалификационной работе

По итогам выпускной квалификационной работы проверяется степень освоения обучающимися компетенций.

Общие требования к содержанию и оформлению ВКР, порядок выполнения и представления ВКР к защите в ГЭК, порядок защиты и критерии оценивания ВКР, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций определяются локальными нормативными актами АлтГТУ. Структура ВКР и другие требования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания) определяются учебно-методическими материалами профилирующей кафедры.

Примерная тематика ВКР соответствует видам профессиональной деятельности:
производственно-технологическая:

1. Разработка технологии желированных сладких блюд с использованием кисломолочных продуктов
2. Разработка технологии полуфабриката воздушного с использованием побочных продуктов масличного производства
3. Разработка технологии хлебцев из проросшего зерна

научно-исследовательская:

1. Исследование и разработка рецептур овощных блюд
2. Исследование и товароведная оценка бисквитного полуфабриката улучшенного состава
3. Разработка рецептуры молочно-растительного напитка для спортивного питания

проектная:

1. Проект кафе в Майминском районе Республики Алтай
2. Проект бара в с. Павловск
3. Проект кафе в с. Ребриха
4. Проект молодежного кафе в г. Барнауле

3 Фонд оценочных материалов государственной итоговой аттестации

Фонд оценочных материалов государственной итоговой аттестации включает перечень вопросов для оценки степени сформированности компетенций:

1. Оцените, насколько тема и содержание ВКР позволяют выразить Вашу личную мировоззренческую позицию или позволяют повлиять на мировоззренческую позицию других? (ОК-1)
2. Какие философские проблемы и методы нашли отражение в ВКР? (ОК-1)
3. Какие основные этапы исторического развития Вы знаете (ОК-2)
4. Как анализ этапов и закономерностей исторического развития влияет на формирование гражданской позиции? (ОК-2)
5. Как экономические знания использовались при подготовке ВКР? (ОК-3)
6. Назовите основные критерии при оценке экономической эффективности результатов ВКР. (ОК-3)
7. Какие основы правовых знаний использовались при выполнении ВКР? (ОК-4)
8. Насколько правовые знания актуальны для достижения успеха в профессиональной деятельности? (ОК-4)
9. Какие формы коммуникации Вы использовали при выполнении ВКР? (ОК-5)

10. Какие тексты были Вами переведены с иностранного (-ых) на государственный язык и с государственного на иностранный (-ые) язык(и) при выполнении ВКР? (ОК-5)
11. Как Вы оцениваете результаты межличностного и межкультурного взаимодействия при выполнении ВКР? (ОК-5)
12. Как Вы оцениваете свою способность работать в коллективе? (ОК-6)
13. Как учитываются социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия при работе в команде? (ОК-6)
14. Какие приемы самоорганизации использовались при выполнении ВКР? (ОК-7)
15. Насколько самообразование помогло Вам достичь цели ВКР? (ОК-7)
16. Перечислите факторы, влияющие на здоровье и физическую подготовку человека (ОК-8)
17. Какие средства физической культуры Вы используете для сохранения и укрепления здоровья? (ОК-8)
18. Оцените Ваш уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. (ОК-8)
19. Какие приемы оказания первой помощи Вам известны? (ОК-9)
20. Какие меры защиты в условиях чрезвычайных ситуаций Вы знаете? (ОК-9)
21. Какие современные методы поиска информации Вы использовали при выполнении ВКР? (ОПК-1)
22. Какой программой Вы пользовались при создании плана первого этажа Вашего предприятия? (ОПК-1)
23. Как организовать технологический процесс с точки зрения современных подходов выпуска и реализации продукции (ОПК-2)
24. Какие технологические операции рационально применять для современных предприятий фаст-фуда (ОПК-2)
25. Каким методом Вы пользовались при определении кислотности? (ОПК-3)
26. Каким методом Вы пользовались при определении влажности? (ОПК-3)
27. В какой нормативно-технической документации отражены требования к вырабатываемой продукции общественного питания (ОПК-3)
28. Какое прогрессивное оборудование в настоящее время используется в горячем цехе ресторанов и кафе с количеством мест более 50. (ОПК-4)
29. Какое оборудование можно использовать для изготовления котлет. (ОПК-4)
30. Как бы вы организовали обслуживание гостей на вашем предприятии? (ОПК-5)
31. Как бы вы организовали производство мясных полуфабрикатов на заготовочном предприятии? (ОПК-5)
32. Каким образом на предприятии общественного питания осуществляется контроль за выработкой полуфабрикатов высокой степени готовности? (ПК-1)
33. На каком оборудовании можно измерить влажность готового продукта? (ПК-1)
34. Какое программное обеспечение способствует эффективной работе торгового зала и доготовочных цехов на предприятии общественного питания. (ПК-2)
35. С помощью какого программного обеспечения можно пересчитать рецептуру блюда на другое количество порций. (ПК-2)
36. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к холодным цехам (ПК-3)
37. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к поточности производства? (ПК-3)
38. Как происходит процесс ребрейдинга предприятий общественного питания? (ПК-4)
39. Какие зарубежные технологии, возможно внедрить на вашем предприятии? (ПК-4)
40. По какому принципу происходит подборка основного и вспомогательного оборудования на предприятиях общественного питания (ПК-5)
41. Оборудование с какой производительностью, Вы бы рекомендовали для заготовочного предприятия (ПК-5)

42. Назовите назначение на предприятии общественного питания технико-технологической карты, технологической карты и производственной программы. (ПК-6)
43. В каких технологических документе на ПОП отражаются требования к условиям подачи, хранения и срокам годности фирменного блюда? (ПК-6)
44. Каким образом различные виды растительного напитка повлияли на взбитость модельных образцов? (ПК-24)
45. Как сказалась температура обработки продукта на водопоглотительную способность? (ПК-24)
46. Какие приемы используют при приготовлении блюд по технологии Су-вид? (ПК-25)
47. Какое современное оборудование для предприятий общественного питания выпускают иностранные фирмы? (ПК-25)
48. Какие программы использовались для статистической обработки данных? (ПК-26)
49. Какую величину имеет коэффициент аппроксимации на вашем графике? (ПК-26)
50. Назовите основные принципы монтажа теплового и холодильного оборудования? (ПК-27)
51. Дайте характеристику секционному-модулируемому оборудованию? (ПК-27)
52. Каким образом на плане осуществляется привязка технологического оборудования? (ПК-28)
53. Каким образом спроектирована вытяжная вентиляция, если предприятие находится в жилом здании? (ПК-28)
54. Какие существуют требования при расположении горячего и холодного цеха на плане? (ПК-29)
55. Какие организации занимаются продажей технологического оборудования в вашем городе? (ПК-29)