

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии



УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

С.В. Нотова

(подпись, расшифровка подписи)

"26" мая 2023 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Технология производства продукции общественного питания и ресторанный сервис
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Заочная

Год набора 2021

1 Общие положения

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы, разработанной в Оренбургском государственном университете соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) и оценки уровня подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

В результате освоения образовательной программы обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

Код	Наименование компетенции/индикаторы	Вид государственного испытания, в ходе которого проверяется сформированность компетенции	
		государственный экзамен	защита ВКР
универсальными компетенциями (УК):			
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	+	+
	УК-1-В-1 Применяет философские основы познания и логического мышления, методы научного познания, в том числе методы системного анализа, для решения поставленных задач		+
	УК-1-В-2 Осуществляет критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников	+	+
	УК-1-В-3 Понимает основные закономерности и главные особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте		+
	УК-1-В-4 Применяет методы сбора, хранения, обработки, передачи, анализа и синтеза информации с использованием компьютерных технологий для решения поставленных задач	+	+
	УК-1-В-5 Формулирует и аргументирует выводы и суждения, в том числе с применением философского понятийного аппарата		+
	УК-1-В-6 Формулирует собственную гражданскую и мировоззренческую позицию с опорой на системный анализ философских взглядов и исторических закономерностей, процессов, явлений и событий		+
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-В-1 Понимает классическую структуру проекта с учетом оптимизации ресурсного обеспечения, способы представления проекта		+
	УК-2-В-2 Формулирует цели и задачи проекта, структурирует этапы процесса организации проектной деятельности		+
	УК-2-В-3 Применяет элементы анализа, планирования и оценки рисков для выбора оптимальной стратегии развития и обоснования устойчивости проекта		+
	УК-2-В-4 В рамках цели проекта опирается на правовые нормы основных отраслей российского законодательства при постановке целей и выборе оптимальных способов их		+

Код	Наименование компетенции/индикаторы	Вид государственного испытания, в ходе которого проверяется сформированность компетенции	
		государственный экзамен	защита ВКР
	достижения; обладает навыками использования нормативно-правовых ресурсов в разработке и реализации проектов		
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде		+
	УК-3-В-1 Понимает эффективность использования стратегии командного сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде		+
	УК-3-В-2 Генерирует идею, выбирает направление развития ее в проекте с учетом видовых характеристик и осуществляет социальное взаимодействие посредством распределения проектных ролей в команде		+
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)		+
	УК-4-В-1 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами		+
	УК-4-В-2 Ведет деловую коммуникацию в письменной и электронной форме, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках		+
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах		+
	УК-5-В-1 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп		+
	УК-5-В-2 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения		+
	УК-5-В-3 Конструктивно взаимодействует с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции		+
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	+	+
	УК-6-В-1 Понимает важность планирования целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и		+

Код	Наименование компетенции/индикаторы	Вид государственного испытания, в ходе которого проверяется сформированность компетенции	
		государственный экзамен	защита ВКР
	требований рынка труда		
	УК-6-В-2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда		+
	УК-6-В-3 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	+	+
	УК-6-В-4 Критически оценивает эффективность использования времени при решении поставленных задач	+	+
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		+
	УК-7-В-1 Соблюдает нормы здорового образа жизни, используя основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий на всех жизненных этапах развития личности		+
	УК-7-В-2 Выбирает рациональные способы и приемы профилактики профессиональных заболеваний, психофизического и нервноэмоционального утомления на рабочем месте		+
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-В-1 Формирует культуру безопасного и ответственного поведения в повседневной жизни и профессиональной деятельности, обеспечивая безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности, труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты		+
	УК-8-В-2 Использует приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		+
	УК-8-В-3 Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека и природной среды		+
	УК-8-В-4 В случае возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов применяет методы защиты жизнедеятельности человека, принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях		+
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах		+
	УК-9-В-1 Понимает особенности развития человека с ограниченными возможностями здоровья		+
	УК-9-В-2 Демонстрирует готовность применять базовые дефектологические знания, принципы, методы в		+

Код	Наименование компетенции/индикаторы	Вид государственного испытания, в ходе которого проверяется сформированность компетенции	
		государственный экзамен	защита ВКР
	социальной и профессиональной сферах		
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности		+
	УК-10-В-1 Выявляет и обосновывает сущность, закономерности экономических процессов, осознает их природу и связь с другими процессами; понимает содержание и логику поведения экономических субъектов; использует полученные знания для формирования собственной оценки социально-экономических проблем и принятия аргументированных экономических решений в различных сферах жизнедеятельности		+
	УК-10-В-2 Взвешенно осуществляет выбор оптимального способа решения финансово-экономической задачи, с учетом интересов экономических субъектов, ресурсных ограничений, внешних и внутренних факторов		+
	УК-10-В-3 Понимает последствия принимаемых финансово-экономических решений в условиях сформировавшейся экономической культуры; способен, опираясь на принципы и методы экономического анализа, критически оценить свой выбор с учетом области жизнедеятельности		+
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности		+
	УК-11-В-1 Понимает сущность экстремизма, терроризма, коррупции и осознает их негативные последствия в социальных, экономических и других процессах общества		+
	УК-11-В-2 Соблюдает нормы права и морали, применяет правовые нормы и предусмотренные законом меры по противодействию коррупционному поведению и нейтрализации коррупционных проявлений		+
	УК-11-В-3 Идентифицирует угрозы и проявления экстремизма, терроризма, способен противодействовать им в профессиональной деятельности		+
обще профессиональными компетенциями (ОПК):			
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	+	+
	ОПК-1-В-1 Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания	+	+
	ОПК-1-В-2 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли	+	+
	ОПК-1-В-3 Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья	+	+

Код	Наименование компетенции/индикаторы	Вид государственного испытания, в ходе которого проверяется сформированность компетенции	
		государственный экзамен	защита ВКР
	ОПК-1-В-4 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	+	+
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	+	+
	ОПК-2-В-1 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а так же экспертизы качества сырья и готовой продукции	+	+
	ОПК-2-В-2 Применяет основные физико-химические методы анализа для разработки, а так же экспертизы качества сырья и готовой продукции	+	+
	ОПК-2-В-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-В-1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания	+	+
	ОПК-3-В-2 Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания	+	+
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	+	+
	ОПК-4-В-1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	+	+
	ОПК-4-В-2 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	+	+
	ОПК-4-В-3 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении	+	+
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	+	+
	ОПК-5-В-1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	+	+
	ОПК-5-В-2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	+	+

профессиональными компетенциями (ПК):

Код	Наименование компетенции/индикаторы	Вид государственного испытания, в ходе которого проверяется сформированность компетенции	
		государственный экзамен	защита ВКР
ПК*-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	+	+
	ПК*-1-В-1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	+	+
	ПК*-1-В-2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	+	+
	ПК*-1-В-3 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	+	+
ПК*-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	+	+
	ПК*-2-В-1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	+	+
	ПК*-2-В-2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	+	+
	ПК*-2-В-3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	+	+
ПК*-3	Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	+	+
	ПК*-3-В-1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	+	+
	ПК*-3-В-2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	+	+
ПК*-4	Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию	+	+
	ПК*-4-В-1 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий	+	+
	ПК*-4-В-2 Подготавливает сырье и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	+	+
	ПК*-4-В-3 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим	+	+

Код	Наименование компетенции/индикаторы	Вид государственного испытания, в ходе которого проверяется сформированность компетенции	
		государственный экзамен	защита ВКР
	картам, техническим условиям		
	ПК*-4-В-4 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	+	+
ПК*-5	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	+	+
	ПК*-5-В-1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	+	+
	ПК*-5-В-2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	+	+
	ПК*-5-В-3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	+	+
ПК*-6	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	+	+
	ПК*-6-В-1 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	+	+
	ПК*-6-В-2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	+	+
	ПК*-6-В-3 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	+	+
ПК*-7	Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	+	+
	ПК*-7-В-1 Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания	+	+
	ПК*-7-В-2 Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов	+	+
ПК*-8	Контролирует и оценивает эффективность процессов производства кулинарной продукции и организации услуг питания	+	+
	ПК*-8-В-1 Контролирует технологии производства кулинарной продукции, стандарта организации	+	+
	ПК*-8-В-2 Выявляет отклонения от плана в работе производства и организации питания и их причины	+	+
ПК*-9	Планирует процессы обслуживания потребителей	+	+

Код	Наименование компетенции/индикаторы	Вид государственного испытания, в ходе которого проверяется сформированность компетенции	
		государственный экзамен	защита ВКР
	ПК*-9-В-1 Оценивает факторы, влияющие на процессы обслуживания потребителей	+	+
	ПК*-9-В-2 Планирует потребности службы сервиса в трудовых и материальных ресурсах	+	+
	ПК*-9-В-3 Разрабатывает предложения по совершенствованию ценообразования, ассортиментной политики в части услуг по организации питания	+	+
ПК*-10	Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	+	+
	ПК*-10-В-1 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологии	+	+
	ПК*-10-В-2 Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов	+	+
	ПК*-10-В-3 Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания	+	+
ПК*-11	Владеет разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания и организации потребления	+	+
	ПК*-11-В-1 Решает научно-исследовательские задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологии	+	+
	ПК*-11-В-2 Владеет методами научных исследований	+	+
	ПК*-11-В-3 Способен организовать научно-исследовательский процесс	+	+
ПК*-12	Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность, направленную на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции	+	+
	ПК*-12-В-1 Владеет методами научных исследований в сфере индустриального производства кулинарной продукции	+	+
	ПК*-12-В-2 Способен организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции	+	+
ПК*-13	Способен анализировать и оценивать научно-исследовательские разработки в сфере общественного питания	+	+
	ПК*-13-В-1 Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о научно-исследовательских разработках в сфере общественного питания	+	+

Код	Наименование компетенции/индикаторы	Вид государственного испытания, в ходе которого проверяется сформированность компетенции	
		государственный экзамен	защита ВКР
	ПК*-13-В-2 Владеет навыками планирования и организации научных исследований на предприятиях общественного питания	+	+
	ПК*-13-В-3 Использует методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов научных исследований	+	+
ПК*-14	Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		+
	ПК*-14-В-1 Знает основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		+
	ПК*-14-В-2 Проводит необходимые расчеты расчетов для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий		+
	ПК*-14-В-3 Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		+
ПК*-15	Способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа		+
	ПК*-15-В-1 Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта		+
	ПК*-15-В-2 Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла		+
ПК*-16	Использует программно-технологические комплексы для проектной деятельности на предприятиях общественного питания		+
	ПК*-16-В-1 Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта с учетом требований поточности технологического процесса на предприятиях общественного питания		+
	ПК*-16-В-2 Использует программные продукты в области проектирования		+
	ПК*-16-В-3 Обеспечивает информационное сопровождение проектов		+

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 9 зачетных единиц (324 академических часа).

2 Структура государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания включает:

- *подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;*
- *подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.*

3 Содержание государственного экзамена

3.1 Основные дисциплины образовательной программы и вопросы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускника и обеспечивают формирование соответствующих компетенций, проверяемых в процессе государственного экзамена

«Б1.Д.Б.10 Тайм-менеджмент»

соответствующие компетенции (для выбора основных дисциплин): УК-6

Сущность и содержание тайм-менеджмента. Время как ценность и невозполнимый ресурс жизни. Планирование саморазвития. Мотивация саморазвития. Управление личной карьерой. Технологии достижения результатов. Информационные технологии в тайм-менеджменте. Формирование стратегии образования через всю жизнь.

«Б1.Д.Б.22 Пищевая химия»

соответствующие компетенции (для выбора основных дисциплин): ОПК-2, 5

Аминокислоты и белки. Углеводы. Липиды. Витамины. Минеральные вещества. Ферменты. Вода. Источники загрязнения пищевых продуктов. Биохимия пищеварения. Питание. Принципы питания.

«Б1.Д.Б.23 Технология продукции общественного питания»

соответствующие компетенции (для выбора основных дисциплин): ОПК-3-5

Технологические принципы производства продукции общественного питания. Сравнительный отечественный и зарубежный опыт технологии общественного питания. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения под влиянием кулинарной обработки. Проведение исследований для разработки оптимальных рецептур продовольственных изделий. Технология приготовления кулинарной продукции. Использование статистических методов для оценки качества продукции.

«Б1.Д.Б.25 Проектирование предприятий общественного питания»

соответствующие компетенции (для выбора основных дисциплин): ОПК-1, 3-4

Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания, номенклатура типов и их характеристика. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания. Технологические расчеты. Планировочные решения в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания.

«Б1.Д.Б.26 Оборудование предприятий общественного питания»

соответствующие компетенции (для выбора основных дисциплин): ОПК-2-3

Общие сведения о машинах и аппаратах. Электрическое оборудование. Универсальные кухонные машины. Сортировочно-калибровочное оборудование. Моечное оборудование. Очистительное оборудование. Измельчительное оборудование. Режущее оборудование. Месильно-перемешивающее оборудование. Дозировочно-формовочное оборудование. Прессующее оборудование. Основные сведения о тепловом оборудовании. Источники тепловой энергии и теплоносители. Оценка эффективности теплового оборудования. Варочное оборудование. Жарочное оборудование. Плиты. Водогрейное оборудование. Аппараты для сохранения пищи в горячем состоянии. Аппараты для тепловой обработки пищевых продуктов в электрическом поле СВЧ.

«Б1.Д.Б.28 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

соответствующие компетенции (для выбора основных дисциплин): ОПК-3-5

Основы организации предприятий общественного питания. Научно - технический прогресс и его направления в общественном питании. Организация снабжения предприятий общественного

питания. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб. Организация материально-технической базы предприятия. Научная организация и нормирование труда. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.

«Б1.Д.В.1 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»

соответствующие компетенции (для выбора основных дисциплин): УК-1; ПК*-1-2

Охрана продуктов питания от чужеродных химических веществ. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами пищевых продуктов и продовольственного сырья. Загрязнение продовольственного сырья химическими элементами. Загрязнение продовольственного сырья веществами, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Загрязнение продовольственного сырья радиоактивными элементами. Загрязнение продовольственного сырья нитратами, нитритами и нитрозосоединениями и диоксинами. Фальсификация пищевых продуктов и продовольственного сырья.

«Б1.Д.В.4 Технология продуктов функционального питания»

соответствующие компетенции (для выбора основных дисциплин): ПК*-1, 3, 5

Общие представления о продуктах функционального питания. Основные категории функционального питания. Технологические и санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью, оборудованию, персоналу при производстве продуктов функционального питания. Технология продуктов на основе растительного и животного сырья и обогащения специальными пищевыми субстанциями, обладающими функциональной и пребиотической активностью, адаптированных для различных возрастных групп. Принципы конструирования продуктов функционального питания.

«Б1.Д.В.5 Технохимический контроль на производстве»

соответствующие компетенции (для выбора основных дисциплин): ПК*-1-2, 5

Понятие технохимического контроля на производстве. Организация работы лаборатории технохимического контроля. Нормативно-техническая и лабораторная документация. Общие методы технохимического контроля. Технохимический контроль на предприятии.

«Б1.Д.В.6 Организация производства в ресторанах»

соответствующие компетенции (для выбора основных дисциплин): ПК*-4-5, 9

Понятие организации ресторанов. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Организация снабжения и складского хозяйства ресторанов. Организация работы цехов. Основы организации труда.

«Б1.Д.В.7 Организация технохимического контроля в ресторанах»

соответствующие компетенции (для выбора основных дисциплин): ПК*-7-8

Контроль в общественном питании. Организация контроля в ресторанах. Нормативно-техническая и отчетная документация в отрасли. Методы контроля качества. Контроль качества сырья и продуктов. Контроль производственных процессов. Контроль качества блюд, напитков и кулинарных изделий.

«Б1.Д.В.8 Исследовательская работа»

соответствующие компетенции (для выбора основных дисциплин): ПК*-10-13

Исследовательская деятельность как научная проблема. Современные подходы к организации исследовательской работы. Структура научной деятельности: вопросы тактики и стратегии. Методы и методики в исследовательском процессе. Научные документы и издания. Организация работы с научной литературой. Алгоритмы исследовательской деятельности. Общие требования к оформлению результатов исследовательской деятельности.

«Б1.Д.В.Э.5.1 Технология и организация сервиса в ресторанах раздельного питания»

соответствующие компетенции (для выбора основных дисциплин): ПК*-6-7, 9

Основы раздельного питания. Практика раздельного питания. Основные группы продуктов в системе раздельного питания. Особенности технологии приготовления блюд. Технология продуктов питания в ресторанах раздельного питания.

«Б1.Д.В.Э.5.2 Технология и организация сервиса в ресторанах специального питания»

соответствующие компетенции (для выбора основных дисциплин): ПК*-6-7, 9

Основы специального питания. Практика специального питания. Система специального питания. Классификация пищевых продуктов специального назначения. Основные требования при производстве продуктов специального питания. Особенности технологии приготовления блюд специального питания. Технология продуктов питания в ресторанах специального питания.

3.2 Порядок проведения государственного экзамена и методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения образовательной программы на этом этапе государственных испытаний

На подготовку и сдачу Государственного экзамена студентам отводятся четыре дня (36 час), в соответствии с учебным планом. Указанное время используется для самоподготовки студентов и сдачи Государственного экзамена.

Экзамен проводится в устной форме. Для сдачи Государственного экзамена отводится один день, начало экзамена в 9.00.

Для подготовки студентам отводится 1 час. Студентам разрешается пользоваться справочной литературой, указанной ниже. Консультации студентов преподавателями и специалистами в день экзамена запрещены. Присутствие посторонних лиц при подготовке и сдаче экзамена не допускается.

Список справочной литературы, которой можно пользоваться на экзамене: Нормативно-техническая документация - ГОСТы, ОСТы, РСТ, ТУ, Нормы организации и ведения технологического процесса на предприятиях отрасли, справочники, альбомы нормалей технологического оборудования.

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

Оценка выпускника на государственном экзамене формируется по итогам ответа на вопросы билетов и ответов на вопросы членов ГЭК по программе подготовки бакалавров в соответствии с ФГОС ВО направления 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания. При этом оцениваются теоретические знания и практические умения выпускника, способность правильно выбирать наилучшие способы решения поставленной задачи, осуществлять выбор технологического оборудования, устанавливать режимы технологического процесса на каждом этапе, уметь проводить необходимые инженерные расчеты, используя справочную литературу:

оценка «отлично» - выставляется студенту, если он знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает неточностей при ответе на вопросы, не испытывает затруднений при выполнении практических задач;

оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;

оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.

3.3 Перечень рекомендуемой литературы для подготовки к государственному экзамену

1. Крахмалева, Т. М. Пищевая химия [Текст] : учеб. пособие / Т. М. Крахмалева, Э. Ш. Манеева; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург: Университет, 2012. - 155 с. - Библиогр.: с. 154. - ISBN 978-5-4417-0051-1. Издание на др. носителе [Электронный ресурс].

2. Карпова, Г. В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания [Текст]: учебное пособие: Ч. 1/Г.В. Карпова, М.А. Студяникова.- Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2013. – 226 с.

3. Карпова, Г. В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания [Текст]: учебное пособие: Ч. 2/Г.В. Карпова, М.А. Студяникова.- Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2013. – 214 с.

4. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания: учебное пособие : В 2-х ч., Ч. 1: Продукты растительного происхождения / В.В. Шевченко [и др.]. - СПб.: Троицкий мост, 2009, 304 с. - ISBN 978-5-904406-03-5.

5. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания: учебное пособие : В 2-х ч., Ч. 2: Продукты животного происхождения. / В.В. Шевченко [и др.]. - СПб.: Троицкий мост, 2009, 199 с. - ISBN 978-5-904406-02-8.

3.4 Интернет-ресурсы

1. Информационный портал «Большая Библиотека» - Режим доступа: <http://www.e-ng.ru>. В портале представлена новейшая научно-техническая литература в области параметрического синтеза технических объектов.

2. Информационный портал для технологов общественного питания – Режим доступа: <http://ytechnolog.ru>. В портале представлены основные инновационные технологии общественного питания, способы их модернизации и оптимизации.

4 Выпускная квалификационная работа

Примерные темы выпускных квалификационных работ:

Проект ресторана английской кухни на 40 посадочных мест.

Проект ресторана украинской кухни на 40 посадочных мест.

Проект цеха по производству обеденных консервов специального назначения.

Проект цеха по производству обогащенных кисломолочных продуктов для диетического питания.

Разработка проекта ресторана европейской кухни.

Разработка проекта кофейни на 50 посадочных мест.

Разработка проекта кондитерской на 40 посадочных мест.

Исследование технологии бескоркового хлеба с внесением биологически активных добавок.

Исследование и разработка технологии производства основы для пиццы.

Исследование и разработка технологии производства кондитерских изделий с растительными добавками.

Исследование и разработка технологии производства хлеба с добавками.

4.1 Структура выпускной квалификационной работы и требования к ее содержанию и оформлению

ВКР состоит из расчетно-пояснительной записки и графических материалов, отражающих решение технических задач, установленных заданием на проектирование.

Пояснительная записка ВКР должна содержать 60 - 80 страниц текста, набранного через 1,0 интервала 14 шрифтом. Работа любого типа должна содержать титульный лист, лист задания, аннотацию на русском и английском языках, введение с указанием актуальности темы, целей и задач, характеристикой основных источников и научной литературы, использованных в ВКР, основную часть (которая может делиться на параграфы и главы), заключение - содержащее выводы, библиографический список, приложение. В записку вкладывается лист нормоконтроля и отзыв руководителя. Оформление ВКР должно соответствовать требованиям, устанавливаемым стандартом организации - СТО 02069024.101-2015.

Графический материал ВКР должен содержать информацию, позволяющую оценить: постановку задачи; используемые технические решения; особенности объемно-планировочных решений; знание норм технологического проектирования и правил техники безопасности; экологическую проработку вопроса.

Графические материалы ВКР могут быть представлены в виде: технологических чертежей; схем технологического процесса; чертежей коммуникаций, аспирации и пневмотранспорта; таблиц, диаграмм, листингов программ и т.п. Объем графического материала должен быть не менее 6 листов формата А1.

Графические материалы ВКР выполняются в виде плакатов и должны способствовать полному раскрытию содержания работы при докладе.

По решению кафедры допускается уменьшение объема пояснительной записки и графического материала, если дипломник изготавливает какую-либо лабораторную установку или другие материалы.

4.2 Порядок выполнения выпускной квалификационной работы

Защита ВКР проводится в сроки, оговоренные графиком учебного процесса, на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) с участием не менее половины ее членов. Персональный состав ГЭК утверждается ректором университета.

К защите ВКР допускаются студенты, выполнившие все требования учебного плана и программы.

Законченная ВКР, подписанная автором и консультантами, предъявляется руководителю. После просмотра руководитель подписывает титульный лист записки, и чертежи графической части и дает письменный отзыв с мотивированной оценкой проекта.

Выпускная квалификационная работа, до допуска к защите, проверяется на наличие заимствований в системе «Антиплагиат.ВУЗ». Решением Ученого совета факультета прикладной биотехнологии и инженерии определен минимальный уровень авторского текста в выпускных квалификационных работах обучающихся - 30%. Проверку осуществляет руководитель ВКР после ее завершения студентом. ВКР возвращается на доработку в том случае, если заимствования приводят к снижению уровня авторского текста менее 30%. Проверенная и оцененная работа вносится в Индекс Системы «Антиплагиат.ВУЗ», система формирует справку о проверке работы.

4.3 Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Защита ВКР проводится на заседании ГЭК, проводимом в университете. Секретарь ГЭК представляет студента и объявляет тему работы, передает председателю расчетно-пояснительную записку и все необходимые материалы, после чего дипломник получает слово для доклада.

Время выступления студента по проекту не должно превышать 10 минут. За это время в докладе необходимо изложить основную идею проекта, отличие проекта от известных решений. В докладе следует выделять главные вопросы без детализации частных. В заключении следует отразить ценность достигнутых результатов, перспективность дальнейшего развития темы, экономическую эффективность от внедрения проекта.

После окончания доклада члены ГЭК задают вопросы, которые секретарь записывает вместе с ответами в протокол. Секретарь зачитывает отзыв руководителя и нормоконтролера на ВКР и студент отвечает на замечания. Общая продолжительность защиты не должна превышать 30 минут, а общее время ГЭК в один день - 6 часов.

4.4 Критерии оценивания выпускной квалификационной работы

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

Члены ГЭК определяют оценку за проект по принятой 4-х бальной системе и выносят решение о присуждении выпускнику квалификации бакалавра.

Оценивается: важность темы для науки и производства; выполнение по заказу производства; наличие публикаций или изобретений по теме, выполнение проектных технических решений лично выпускником; проведение экспериментальных, лабораторных или производственных испытаний. И, таким образом, на основании этих и других данных формируется оценка соответствия уровня подготовки выпускника требованиям ФГОС ВО.

Составители:

Заведующий кафедрой ПБТ



В.П. Попов

подпись

расшифровка подписи

Преподаватель кафедры ПБТ



Т.В. Ханина

подпись

расшифровка подписи

Заведующий кафедрой
пищевой биотехнологии



В.П. Попов

наименование кафедры

подпись

расшифровка подписи

Председатель методической комиссии

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания



В.П. Попов

код наименование

подпись

расшифровка подписи

Согласовано:

Декан факультета (директор института)

ФПБИ



С.Ю. Соловых

наименование факультета (института)

подпись

расшифровка подписи

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки



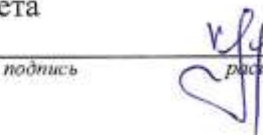
Н.Н. Бигалиева



подпись

расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета



Т.М. Крахмалева

подпись

расшифровка подписи