

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	Доцент каф. ТПП	М.А. Вайтанис	
Согласовал	Зав. кафедрой	О.В. Кольтюгина	
	Доцент каф. ТПП	М.А. Вайтанис	
	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 науки и высшего образования РФ от 17 августа 2020 №1047.

### **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 защита выпускной квалификационной работы

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 решению следующих типов задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий, проектный

#### **1.2.2 Требования к результатам освоения ОП**

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

- УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.
- 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-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.
- УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).
- УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.
- УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.
- УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
- 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-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.
- УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных

областях жизнедеятельности.

УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2. Способен применять основные законы и 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.

ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания.

ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

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

ПК-2. Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

ПК-3. Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания

ПК-4. Способен обосновывать принятие технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.

ПК-5. Способность решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий.

## **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 определяются локальными нормативными актами АлтГТУ. Структура ВКР и другие требования по направлению определяются учебно-методическими материалами профилирующей кафедры.

Примерная тематика ВКР соответствует типам задач профессиональной деятельности:

Организационно-управленческий:

- Организация производства и технологии мучных кулинарных изделий в кафе диетического питания;
- Разработка технологии полуфабриката воздушного и организация его производства;
- Разработка технологии желированных сладких блюд и организация их производства.

Проектный:

- Проект кафе немецкой кухни на 50 мест;
- Проект бара в с. Павловск;
- Проект кафе в с. Ребриха;

- Проект ресторана французской кухни на 70 мест.

### **3 Фонд оценочных материалов государственной итоговой аттестации**

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

1. Перечислите технологии сбора информации для решения задачи, поставленной в ВКР. (УК-1)
2. Перечислите и обоснуйте выбор информационных источников, использованных при выполнении ВКР. (УК-1)
3. Решались ли ранее задачи, поставленные в ВКР? (УК-1)
4. Перечислите задачи, решенные Вами для достижения целей ВКР. (УК-2)
5. Обоснуйте оптимальность предложенных в ВКР решений. (УК-2)
6. Приведите примеры социального взаимодействия при выполнении ВКР. (УК-3)
7. Оцените свою готовность к работе в коллективе. (УК-3)
8. Какие формы коммуникации Вы использовали при выполнении ВКР? (УК-4)
9. Какие информационно-коммуникативные средства использовались Вами при выполнении ВКР? (УК-4)
10. Какие социокультурные особенности следует учитывать при взаимодействии с людьми для успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции? (УК-5)
11. Какие принципы тайм-менеджмента Вы использовали при работе над ВКР? (УК-6)
12. Какая информация, необходимая для реализации ВКР, была получена в результате самообразования? (УК-6)
13. Перечислите факторы, влияющие на здоровье и физическую подготовку человека. (УК-7)
14. Какие средства физической культуры, спорта и туризма Вы используете для сохранения и укрепления здоровья? (УК-7)
15. Опишите условия труда при выполнении ВКР. (УК-8)
16. Как создать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности? (УК-8)
17. Поясните понятие «доступная среда для лиц с ОВЗ». (УК-9)
18. Какие коммуникационные технологии следует использовать при общении с лицами ОВЗ? (УК-9)
19. Какие механизмы реализации государственной социально-экономической политики Вам известны? (УК-10)
20. Обоснуйте экономическую целесообразность предложенного Вами решения. (УК-10)
21. Приведите примеры коррупционного поведения. (УК-11)
22. Какие действия следует предпринять при выявлении фактов коррупционного поведения? (УК-11)
23. Какие меры противодействия терроризму Вы знаете? (УК-11)
24. Какие меры профилактики вовлечения молодежи в террористические и экстремистские организации наиболее эффективны? (УК-11)
25. Обоснуйте возможность применения программы «Мастер ТТК» на, проектируемом Вами предприятии. (ОПК-1)
26. Какой программой Вы пользовались при создании плана первого этажа Вашего предприятия? (ОПК-1)
27. Каким методом Вы пользовались при определении кислотности? (ОПК-2)
28. Каким методом Вы пользовались при определении влажности? (ОПК-2)
29. Расскажите правила эксплуатации хлебопекарной печи. (ОПК-3)

30. Расскажите правила эксплуатации фритюрницы. (ОПК-3)
31. Опишите технологию приготовления борща. (ОПК-4)
32. Опишите технологию приготовления вашего фирменного блюда. (ОПК-4)
33. Как контролируется качество готовой продукции и процесс ее приготовления? (ОПК-5)
34. Какие показатели качества контролируют в готовом блюде? (ОПК-5)
35. Какие свойства у исходного сырья и как они повлияли на качество готового продукта? (ПК-1)
36. В каком документе отражены показатели качества готового продукта? (ПК-1)
37. На каком оборудовании происходит жарка во фритюре? (ПК-2)
38. На каком оборудовании происходит измельчение основных ингредиентов? (ПК-2)
39. На каком этапе, и каким методом Вы определяли взбитость изделия? (ПК-3)
40. Какие параметры технологического процесса повлияли на качество готового продукта? (ПК-3)
41. Что было модернизировано в традиционном технологическом процессе при создании вашего блюда? (ПК-4)
42. Обоснуйте тип и вместимость вашего предприятия? (ПК-4)
43. Каким программным продуктом Вы пользовались при проектировании Вашего предприятия? (ПК-5)
44. Каким методом проводили маркетинговые исследования? (ПК-5)