

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 магистратуры

Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

	Должность	И.О. Фамилия	Подпись
Разработал	Доцент каф. ТПП	Л.Е. Мелешкина	
Согласовал	Зав. кафедрой	О.В. Кольтюгина	
	Доцент каф. ТПП	Л.Е. Мелешкина	
	Декан (директор)	Ю.С. Лазуткина	

Барнаул

1 Общие положения

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 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 14 августа 2020г. №1028.

1.1 Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (ВКР), включая выполнение, 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания) предусматривается подготовка выпускников к решению следующих типов задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский, технологический.

1.2.2 Требования к результатам освоения ОП

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

УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий.

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.

УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.

УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.

УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.

УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки.

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.

ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.

ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.

ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения.

ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач.

ПК-1 Способен осваивать новые технологические процессы и внедрять их в производство пищевых продуктов.

ПК-2 Способен разрабатывать новые технологии и продукцию общественного питания.

ПК-3 Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.

ПК-4 Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности.

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 подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания) определяются учебно-методическими материалами профилирующей кафедры.

Примерная тематика ВКР соответствует типам задач профессиональной деятельности:

Научно-исследовательская

- Научно-практические аспекты разработки технологии молочного десерта с использованием ягод Сибирского региона и оценка его качества
- Исследование и разработка кондитерских изделий с пониженным содержанием критически значимых пищевых веществ
- Исследование и разработка технологии творожного пудинга, обогащенного растительными компонентами и оценка его потребительских свойств.
- Исследование и разработка рецептур рубленых полуфабрикатов из мяса индейки и оценка их потребительских свойств

Технологическая

- Разработка технологии кондитерских изделий диабетического назначения
- Разработка технологии функционального напитка
- Использование технологии низкотемпературной готовки при разработки новых видов напитков
- Использование принципов молекулярной кухни при приготовлении желированных сладких блюд

3 Фонд оценочных материалов государственной итоговой аттестации

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

1. Назовите источники информации, изученные по проблеме Вашей ВКР, назовите критерии их отбора и методы анализа. (УК-1)
2. Охарактеризуйте проблему Вашей ВКР как систему, выделите составляющие ее элементы и обозначьте связи между ними. (УК-1)
3. Сформулируйте цель и задачи Вашей ВКР. (УК-2)
4. Поясните, какие работы, связанные с управлением проектом, Вами выполнены? (УК-2)

5. Перечислите этапы жизненного цикла проекта в сфере будущей профессиональной деятельности. (УК-2)
6. Какие технологии применяются для координации деятельности команды? (УК-3)
7. Оцените необходимость командной работы для достижения цели и реализации практических рекомендаций Вашей ВКР. (УК-3)
8. Какие методы коммуникации и командной работы можно применить для внедрения результатов ВКР? (УК-3)
9. Какие формы академического и профессионального взаимодействия Вы использовали при выполнении ВКР? (УК-4)
10. Какие информационно-коммуникационные технологии Вы применяли в процессе выполнения ВКР для поиска информации на русском и иностранном языках? (УК-4)
11. Какие информационные ресурсы на иностранном языке Вы использовали в деловой коммуникации при выполнении ВКР? (УК-4)
12. Какие социокультурные особенности следует учитывать при взаимодействии с людьми для успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции? (УК-5)
13. Связано ли последующее профессиональное развитие и совершенствование со способностью магистра по вашему направлению подготовки толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества? (УК-5)
1. Определите наиболее значимые личностные и профессиональные достижения в процессе выполнения ВКР. (УК-6)
14. Обозначьте роль выполненной ВКР в формировании траектории вашего личностного и профессионального совершенствования после окончания магистратуры. (УК-6)
15. Опишите технологическое оборудование и параметры технологических процессов при изготовлении, разработанного Вами блюда. (ОПК-1)
16. Опишите технологическое оборудование и параметры технологических процессов при изготовлении салата. (ОПК-1)
17. Опишите традиционную технологию железированных сладких блюд и что бы Вы в ней совершенствовались? (ОПК-2)
18. Какие современные технологии применяются для сохранения сочности и аромата мяса? (ОПК-2)
19. Какие технологические решения для улучшения качества супов Вы бы применили? (ОПК-3)
20. Какие технологические решения для улучшения качества салатов Вы бы применили? (ОПК-3)
21. Опишите методы моделирования рецептур? (ОПК-4)
22. Какие программные продукты можно применить для расчета пищевой ценности блюд? (ОПК-4)
23. Сформулируйте цели и задачи вашего исследования. (ОПК-5)
24. Какие исследование необходимо провести для установления сроков годности вашего продукта? (ОПК-5)
25. На каком предприятии Вы бы рекомендовали внедрить производство, разработанного Вами продукта? (ПК-1)
26. Какое оборудование необходимо установить для внедрения вашего продукта на производстве? (ПК-1)
27. В чем состоит новшество, разработанной Вами технологии? (ПК-2)
28. Какие технологические параметры ранее не применялись для данного производства? (ПК-2)
29. Опишите метод определения влажности хлебобулочных изделий. (ПК-3)

30. Какими методами можно определить структурно-механические свойства продукта.
(ПК-3)
31. Какие существуют аналоги и прототипы на ваш продукт? (ПК-4)
32. В чем состоит научная новизна, разработанной Вами технологии? (ПК-4)