



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

**«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)**

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

Одобрено решением
Ученого совета Школы биомедицины
протокол
от 04 декабря 2018 г. № 2



УТВЕРЖДАЮ
Директор Школы биомедицины

Ю.С. Хотимченко
«04» декабря 2018 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
магистерская программа «Технология продукции и организация
управленческой деятельности на предприятиях общественного питания»**

Владивосток
2018

Пояснительная записка

1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Образовательная программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания» обеспечивает развитие у студентов личностных качеств, формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению подготовки, а также обеспечение всесторонней подготовки высококвалифицированных специалистов, обладающих глубокими знаниями в области технологии организации ресторанного дела, создания и получения новых видов ресторанной продукции.

1.1 Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, включает:

- обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания;
- проектирование и реконструкцию предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов;
- научные исследования продукции питания и разработку новых высокотехнологичных производств продукции питания;
- определение стратегии развития предприятия;
- определение структурной модели управления предприятием.

1.2 Виды профессиональной деятельности.

Профессиональные задачи

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится выпускник, определяются содержанием образовательной программы. Выпускники, освоившие программу магистратуры 19.04.04 готовы к следующим видам деятельности:

- производственно-технологической;
- организационно-управленческой;
- научно-исследовательской;
- маркетинговой;
- проектной.

Выпускник должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства;
- разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту;
- обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами;
- разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;
- требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства;
- оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства;
- разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания;

- установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес – процессами предприятия, оценка эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;
- установка требований к составу, содержанию и формам финансовых планов в деятельности предприятия;
- установка требования к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту;
- учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;
- разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития;
- согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативности;
- проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания;
- повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;
- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;
- повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;
- разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000;

- применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания;

- выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания;

- обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами;

- разработка новых конкурентоспособных концепций;

- разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;

- установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания;

- подбор и развитие персонала, оплата его труда;

- политика закупок продуктов и управление запасами;

- стратегия развития процесса продаж;

- разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей;

- разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;

- контроль за документооборотом на предприятии питания;

- организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;

- оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям;

организационно-управленческая деятельность:

- разработка и оценка эффективности продаж на предприятии питания;

- установка требований к объемам продаж на предприятии;

- разработка требований к приему и обслуживанию гостей в соответствии с поставленными целями и задачами организации;

- разработка требований к взаимодействию процесса обслуживания гостей с другими бизнес-процессами предприятия;
- разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия;
- разработка и оценка эффективной политики в области управления и развития человеческих ресурсов на предприятии питания;
- организация процесса кадрового делопроизводства;
- анализ и оценка социальной и морально - психологической обстановки в коллективе работников предприятия;
- разработка требований к системе мотивации и стимулирования персонала и контроль ее функционирования;
- разработка требований к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту в части управления персоналом;
- организация работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений с учетом различных мнений;
- организация повышения квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности предприятий питания;
- оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции питания;
- управление экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания;
- разработка автоматизированных систем управления качеством и технологиями производства продукции питания;
- разработка и реализация инновационного менеджмента для предприятий питания;
- поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте;
- адаптация современных версий систем управления качества конкретным условиям производства продукции питания на основе

международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции;

- организация профессионального обучения и аттестация работников предприятий питания;

- определение стратегии развития предприятия;

- решение вопросов кадровой политики предприятия;

- решение вопросов поиска зарубежных партнеров;

- разработка и внедрение инвестиционных программ развития предприятия;

научно-исследовательская деятельность:

- разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;

- разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;

- разработка методов идентификации и экспресс методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;

- разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания;

маркетинговая деятельность:

- проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции;

- разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия в целях определения путей ее совершенствования;

- разработка требований к маркетинговой стратегии деятельности предприятия на основе маркетинговой информации;

- формирование маркетинговой стратегии развития, программ продвижения и эффективного управления брендами, конкурентоспособных концепций направленных на повышение продаж продукции;

- контроль за реализацией маркетинговых планов и программ;
 - оценка рисков в области маркетинговой деятельности предприятия питания;
 - оценка рынков сбыта и объемов продаж;
 - разработка брендов на новые виды продуктов;
 - определение рекламной политики предприятию;
- проектная деятельность:
- разработка проектов технических заданий и технико-экономических обоснований по реконструкции и открытию предприятия питания;
 - оценка рисков при управлении проектами реконструкции и открытия предприятия питания;
 - подбор и расчеты технологического оборудования, его размещения и монтажа;
 - контроль, оценка качества и приемка строительно-монтажных работ в соответствии с проектом после реконструкции;
 - разработка проектов нормативно-технической и технологической документации предприятий;
 - сравнительная оценка аналогичных проектов в стране и за рубежом по экономическим и техническим показателям;
 - разработка проектов технических заданий на высокотехнологичное технологическое оборудование.

2. Требования к результатам освоения ОПОП

Выпускник по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания с квалификацией «магистр» в соответствии с целями программы магистратуры и задачами профессиональной деятельности должен обладать нижеперечисленными общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, которые формируются в результате освоения всего содержания программы магистратуры:

- способностью творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике, высокая степень профессиональной мобильности (ОК-1);

- готовностью проявлять качества лидера и организовать работу коллектива, владеть эффективными технологиями решения профессиональных проблем (ОК-2);

- умением работать в проектных междисциплинарных командах, в том числе в качестве руководителя (ОК-3);

- умением быстро осваивать новые предметные области, выявлять противоречия, проблемы и вырабатывать альтернативные варианты их решения (ОК-4);

- способностью генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности (ОК-5);

- способностью вести научную дискуссию, владение нормами научного стиля современного русского языка (ОК-6);

- способностью к свободной научной и профессиональной коммуникации в иноязычной среде (ОК-7).

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-8);

- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-9);

- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-10).

- готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

- готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);

- способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и

финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

- способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);

- способностью создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5);

- способностью оценивать рынки сбыта, разрабатывать бренд и организовать рекламную кампанию по продвижению товара и услуг на рынок (ОПК-6).

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-1);

- способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);

- способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-3);

- способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);

- способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать

решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5);

- готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);

- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7).

- способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-8);

- способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-9);

- способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками (ПК-10);

- способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством (ПК-11);

- способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-12);

- способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-13);

- способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-14);

- готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда предприятий питания (ПК-15);

- способностью внедрять прогрессивные формы управления и определять кадровую политику предприятия (ПК-16).

- способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-17);

- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-18);

- владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-19);

- готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-20);

- способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс – контроля (ПК-21);

- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-22);

- способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-23);

- способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-24);

- способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-25);

- способностью проводить планирование исследования и ставить перед коллективом конкретные задачи (ПК-26);

- готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-27);

- способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски (ПК-28);

- способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания (ПК-29);

- способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью (ПК-30);

- способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания (ПК-31);
- способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания (ПК-32);
- способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания (ПК-33);
- способностью производить стоимостную оценку и разрабатывать проектные задания на вновь создаваемые технологические линии и оборудование (ПК-34).

Перечень знаний, умений и владений выпускника магистра:

Выпускник направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания» должен знать:

- основы теории адекватного питания;
- нормы потребления основных компонентов пищи;
- особенности рационального, адекватного питания;
- основные положения нормативной и технологической документаций лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников;
- основные положения теории сбалансированного питания;
- значение балластных веществ в питании человека;
- режимы питания, состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- технологии решения профессиональных проблем;
- особенности междисциплинарных проектных команд;
- социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- информацию, процессы, деятельность, проблемы при управлении производственными и логистическими процессами;

- методики проведения научных исследований;
- приоритеты в области управления производственным процессом;
- основные аспекты финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия;
- показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством;
- фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания.

Выпускник направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания» должен уметь:

- использовать полученные знания для качественной оценки пищевого рациона;
- использовать нормативную, технологическую документацию;
- оценивать изменения характера питания;
- анализировать вклад различных механизмов в регуляцию пищевого поведения и поддержания постоянства внутренней среды;
- выполнять лабораторные исследования по изучению свойств сырья и продуктов питания;
- проявлять качества лидера и организовать работу коллектива;
- работать в проектных междисциплинарных командах;
- толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность;
- идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами;
- внедрять результаты исследований и разработок на практике;
- применять практические навыки для составления и оформления научно-технической документации;

- управлять информацией в области производства продукции предприятий питания;
- управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета;
- анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством;
- решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания.

Выпускник направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания» должен владеть:

- методикой расчёта энергетических затрат при различных видах физической деятельности; методикой расчёта калорийности рациона;
- навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно-профилактическом питании;
 - методиками исследований пищевого рациона;
 - методами исследования свойств сырья, продуктов питания;
 - эффективными технологиями решения профессиональных проблем;
 - навыками руководителя;
 - навыками руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности;
- навыками оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;
- навыками составления научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений;

- способностью планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;
- способностью оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия;
- способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством;
- фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач.

3. Структура государственной итоговой аттестации

3.1 Цель государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является: систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по данному направлению подготовки, а также формирование навыков применения этих знаний при решении конкретных задач производственно-технологической и организационно-технологической деятельности выпускника в соответствии с требованием ОС, самостоятельно устанавливаемого ФГОУ ВО ДВФУ по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (ВО) (уровень магистратуры), утвержденный приказом ректора от 07.07.2015 № 12-13-1282.

3.2 Задачи государственной итоговой аттестации

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

- установление степени готовности выпускника по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания к выполнению производственно-технологической и организационно-технологической видам деятельности и обобщенным трудовым функциям;
- установление степени готовности выпускника к решению профессиональных задач по производственно-технологической и организационно-технологической видам деятельности;

– установление степени сформированности компетенций выпускника.

3.3 Формы государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями ОС, самостоятельно устанавливаемого ФГОУ ВО ДВФУ по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания высшего образования (ВО), государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации), а также итоговый междисциплинарный экзамен.

Государственный экзамен проводится по представленной программе, содержащей перечень вопросов, выносимых на экзамен и рекомендации по подготовке к экзамену, в том числе перечень рекомендуемой литературы для подготовки к государственному экзамену.

Перед государственным экзаменом проводится консультирование обучающихся по вопросам, включенным в программу государственного экзамена.

Выпускная квалификационная работа является заключительным этапом обучения студента на соответствующей ступени высшего профессионального образования. Требования к ВКР по данному направлению подготовки содержатся в ОС, самостоятельно устанавливаемом ФГОУ ВО ДВФУ, утвержденном приказом ректора № 12-13-1282 от 07.07.2015, а также локальном нормативном акте ДВФУ - Положении о государственной итоговой аттестации (приказ от 27.11.2015 г. № 12-13-2285).

Защита выпускной квалификационной работы является заключительным этапом проведения ГИА, т.е. проводится после проведения государственного экзамена. Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, представленную в виде выпускной магистерской работы, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

4. Порядок подачи и рассмотрения апелляций по результатам государственных аттестационных испытаний

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) своем несогласии с результатами государственного аттестационного испытания.

Апелляция подается обучающимся лично в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания. Информация о месте работе апелляционной комиссии доводится до студентов в день защиты ВКР.

Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, а также письменные ответы обучающегося (при их наличии) (для рассмотрения апелляции по проведению государственного экзамена) либо выпускную квалификационную работу, отзыв и рецензию (рецензии) (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления

обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственной итоговой аттестации обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственной итоговой аттестации обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае принятия решения об удовлетворении апелляции о нарушении порядка проведения государственного аттестационного испытания результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные университетом.

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного аттестационного испытания.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного аттестационного испытания и выставления нового.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее 20 июля.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

5. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

Выпускная квалификационная работа магистра представляет собой самостоятельное, логически завершенное экспериментальное исследование или прикладную разработку с элементами теоретико-экспериментального исследования на заданную тему, подтверждающие умение выпускника работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении ОП. ВКР должна состоять из следующих разделов: введение, исходные данные, расчетно-исследовательский, технологический, организационный, экономический разделы, заключение.

Организация работы над ВКР начинается с выбора темы и получения задания к теме диссертации.

Формулировка темы выпускной квалификационной работы должна соответствовать одному из следующих требований:

- тема ВКР рекомендована потенциальными работодателями – стратегическими партнерами Университета, ведущими предприятиями, организациями, органами государственной власти;

- тема ВКР отражает актуальные аспекты развития науки, техники, технологий и организации их использования;

- тема ВКР соответствует разделу плана хоздоговорной или госбюджетной научно-исследовательской работы, проводимой кафедрой.

Темы ВКР магистров заключаются в разработке конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных продуктов питания;

ВКР магистра может быть основана на обобщении выполненных курсовых работ и готовится к защите в завершающий период теоретического обучения.

Объем ВКР магистра должен составлять 80-100 страниц, итоги экспериментального исследования представляются в презентации по теме выпускной квалификационной работы.

ВКР выполняют поэтапно. При ее выполнении студент должен пользоваться специальной литературой, методическими пособиями и указаниями по соответствующим дисциплинам. За сутки до защиты ВКР с презентацией должны быть сданы на кафедру техническому секретарю.

Примерные критерии оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы:

1. Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, правильно формулирующему обоснованность результатов научных исследований, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов, исчерпывающе отвечающего на дополнительные вопросы.

2. Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, твердо обоснующему принятые решения, грамотно и по существу излагающему ответ, но не совсем убедительно формулирующему ответы на дополнительные вопросы.

3. Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, формулирующему обоснованность результатов научных исследований, но испытывающему некоторые затруднения и допускающему неточности в

изложении, недостаточно правильно формулирующему основные понятия по данному исследованию, допускающему существенные ошибки в ответах на дополнительные вопросы.

4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, допускающему существенные ошибки, неверно отвечающему на большую часть дополнительных вопросов, плохо владеющего практическим материалом.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в день ее проведения, после оформления в установленном порядке протоколов заседаний аттестационных комиссий.

Студенты, получившие неудовлетворительную оценку на защите выпускной квалификационной работы, на основании протокола аттестационной комиссии и объяснительной записки такого студента, подлежат отчислению из ДВФУ, как не защитившие выпускную квалификационную работу.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

Школа биомедицины

Одобрено решением
ученого совета школы
протокол
от _____ № ____

УТВЕРЖДАЮ
Директор Школы биомедицины
_____ Ю.С. Хотимченко

«__» _____ 2018 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА
(междисциплинарного)
по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой
деятельности на предприятиях общественного питания»**

Владивосток
2018

I. Требования к процедуре проведения государственного экзамена

Цель государственного экзамена по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания:

- оценить теоретические знания, практические навыки и умения;
- проверить подготовленность выпускника к профессиональной деятельности.

Итоговый междисциплинарный экзамен по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания наряду с требованиями к содержанию отдельных дисциплин, выявляет умение выпускника использовать знания, приобретенные в процессе теоретической подготовки, а также сформированные компетенции для решения профессиональных задач и его подготовленность к продолжению образования по образовательным программам следующей ступени (уровня) или образовательным программам послевузовского профессионального образования.

При проведении государственных экзаменов в устной форме продолжительность ответа должна составлять не более 30 минут (время на подготовку – до 60 минут).

Продолжительность государственного междисциплинарного экзамена – не более 3 часов на одного студента.

Решения государственной аттестационной комиссии принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса.

Результаты любого вида аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При оценке результатов сдачи государственной аттестационной комиссией учитываются следующие стороны подготовки:

- 1) понимание и степень усвоения теории;
- 2) методическая подготовка;
- 3) знание фактического материала;
- 4) знакомство с обязательной литературой и публикациями по данному курсу в отечественной и зарубежной литературе;
- 5) умение приложить теорию к практике, решить задачи и т.д.;
- 6) знакомство с историей науки;
- 7) логика, структура и стиль ответа, умение защищать предлагаемые (гипотетические) предположения.

Примерные критерии оценки результатов сдачи государственного экзамена (критерии формируются с учетом специфики данного направления подготовки):

1. Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, усвоившему программный материал; обучающийся правильно дает определения всех основных понятий данной дисциплины (дисциплин), правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов, исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы.

2. Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, твердо знающему программный материал, грамотно и по существу излагающему ответ.

3. Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, владеющему основным материалом, но испытывающему некоторые затруднения и допускающему неточности в его изложении, недостаточно правильно формулирующему основные понятия данной дисциплины (дисциплин), допускающему существенные ошибки при выполнении практических заданий и ответах на дополнительные вопросы.

4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не владеющему основным материалом, допускающему существенные ошибки, неверно отвечающему на большую часть дополнительных вопросов, с

большими затруднениями выполняющему практические задания.

Результаты государственных экзаменов, проводимых в устной форме, объявляются в день их проведения, после оформления в установленном порядке протоколов заседаний экзаменационных комиссий.

Студенты, получившие неудовлетворительную оценку на государственном экзамене по отдельной дисциплине или междисциплинарном экзамене, к дальнейшему прохождению итоговых аттестационных испытаний не допускаются, на основании протокола экзаменационной комиссии и объяснительной записки такого студента, подлежат отчислению из ДВФУ, как не сдавшие государственный экзамен по отдельной дисциплине или междисциплинарный экзамен.

II. Содержание программы государственного экзамена

Программа итогового междисциплинарного экзамена включает ключевые и практически значимые вопросы по дисциплинам общепрофессиональной и специальной подготовки, таким как: «Технология и организация специальных видов питания», «Оптимизация технологических процессов общественного питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания».

1) Дисциплина «Технология и организация специальных видов питания» (вариативная часть блока «Дисциплины, модули»)

Образовательная программа дисциплины направлена на формирование надлежащего уровня изучения различных видов питания, соотношением пищевых веществ и энергии в данных видах специального питания, их назначения.

В программу дисциплины входит изучение существующих теорий питания, изучение питания различных групп населения (питание возрастных групп население, питание при различных видах труда, лечебно-профилактическое питание, и др.).

Вопросы по дисциплине «Технология и организация специальных видов питания»

1. Особенности питания в экстремальных условиях (питание в жарком, холодном климате; питание в полевых условиях; питание в условиях высокогорья).
2. Особенности питания детей дошкольного возраста.
3. Особенности организации питания в гостиничных и туристических комплексах.
4. Особенности питания спортсменов.
5. Особенности питания школьников. Физиологические особенности школьников, основные принципы питания, режим питания, потребность в пищевых веществах, особенности питания.
6. Виды и способы организации школьного питания.
7. Принципы составления школьного меню.
8. Профессиональные болезни, факторы их вызывающие. Основы профилактики.
9. Особенности лечебно-профилактического питания для лиц, испытывающих на себе воздействие вредных производств и неблагоприятных нервно-эмоциональных и эколого-климатических факторов.
10. Особенности технологии и режима питания для людей в пожилом и преклонном возрасте.
11. Теория сбалансированного питания.
12. Теория адекватного питания.
13. Системы питания (сыроедение, вегетарианство, раздельное питание, питание по группам крови, очковая диета).
14. Рациональное питание, основные принципы питания, режим питания.
15. Питание жителей Крайнего Севера, питание приезжего населения.

16. Питание студентов, основные принципы питания, режим питания, потребность в пищевых веществах, особенности питания студентов, занимающихся различными видами деятельности.

17. Питание лиц умственного труда. Основные принципы питания, потребность в пищевых веществах, режим питания.

2) Дисциплина «Оптимизация технологических процессов производства» (базовая часть блока «Дисциплины, модули»)

Дисциплина является источником информации и практических навыков для выполнения магистерской диссертации по вопросам определения оптимальных условий производства различных групп продукции общественного питания.

Вопросы по дисциплине «Оптимизация технологических процессов производства»

1. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания.

2. Параметры оптимизации форм организации предприятий питания для малого бизнеса.

3. Роль и сущность инновационного развития производства.

4. Понятие оптимизация процессов производства.

5. Инновационные методы управления и контроля производством продуктов питания.

6. Использование сетевых технологий в производстве и бизнесе.

7. Моделирование производственно-технологических задач.

8. Методы оптимизация технологических процессов производства продуктов питания.

9. Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами.

10. Нанотехнологии в области производства продуктов питания.

11. Проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания.

12. Современные методы контроля качества продукции.
13. Анализ качества продукции при разработке новых технологий производства продуктов питания.
14. Определение критериев качества во взаимосвязи с экономическими показателями деятельности предприятия.

3) Дисциплина «Высокотехнологичные производства продуктов питания» (вариативная часть блока «Дисциплины, модули»)

Дисциплина охватывает круг вопросов, связанных с высокотехнологичным производством продуктов питания: разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях и др.

Вопросы по дисциплине «Высокотехнологичные производства продуктов питания»

1. Высокотехнологичное производство продуктов питания как понятие.
2. Зарубежные технологии производства продуктов питания.
3. Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России.
4. Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания.
5. Функциональное питание как направление развития высокотехнологичных производств.
6. Использование микронизированных продуктов как направление развития высокотехнологичных производств.
7. Использование нанотехнологий для улучшения качества пищи.
8. Сублимационные методы производства продуктов питания.
9. Использование нанотехнологий для обеспечения безопасности пищевых продуктов.
10. Использование вакуумной упаковки полуфабрикатов как способ повышения качества продукции.

11. Цель и задачи применения высокотехнологичных энергосберегающих технологий.

12. Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование.

13. Современные принципы и методы управления деятельностью предприятий питания.

14. Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания.

15. Требования к высокотехнологичному оборудованию.

16. Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством.

17. Направления совершенствования автоматизированных средств управления.

18. Сущность и развитие системного управления качеством.

19. Методология управления качеством в сфере продукции питания на международных принципах.

20. Качество продукции и услуг как материальная основа удовлетворения личных и общественных потребностей потребителей.

III. Перечень вопросов государственного экзамена по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания»

1. Особенности питания в экстремальных условиях.
2. Особенности питания детей дошкольного возраста.
3. Особенности организации питания в гостиничных и туристических комплексах.
4. Особенности питания спортсменов.

5. Особенности питания школьников. Физиологические особенности школьников, основные принципы питания, режим питания, потребность в пищевых веществах, особенности питания.

6. Виды и способы организации школьного питания.

7. Принципы составления школьного меню.

8. Профессиональные болезни, факторы их вызывающие. Основы профилактики.

9. Особенности лечебно-профилактического питания для лиц, испытывающих на себе воздействие вредных производств и неблагоприятных нервно-эмоциональных и эколого-климатических факторов.

10. Особенности технологии и режима питания для людей в пожилом и преклонном возрасте.

11. Теория сбалансированного питания.

12. Теория адекватного питания.

13. Системы питания (сыроедение, вегетарианство, раздельное питание, питание по группам крови, очковая диета).

14. Рациональное питание, основные принципы питания, режим питания.

15. Питание жителей Крайнего Севера, питание приезжего населения.

16. Питание студентов, основные принципы питания, режим питания, потребность в пищевых веществах, особенности питания студентов, занимающихся различными видами деятельности.

17. Питание лиц умственного труда. Основные принципы питания, потребность в пищевых веществах, режим питания.

18. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания.

19. Параметры оптимизации форм организации предприятий питания для малого бизнеса.

20. Роль и сущность инновационного развития производства.

21. Понятие оптимизация процессов производства.
22. Инновационные методы управления и контроля производством продуктов питания.
23. Использование сетевых технологий в производстве и бизнесе.
24. Моделирование производственно-технологических задач.
25. Методы оптимизация технологических процессов производства продуктов питания.
26. Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами.
27. Нанотехнологии в области производства продуктов питания.
28. Проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания.
29. Современные методы контроля качества продукции.
30. Анализ качества продукции при разработке новых технологий производства продуктов питания.
31. Определение критериев качества во взаимосвязи с экономическими показателями деятельности предприятия.
32. Высокотехнологичное производство продуктов питания как понятие.
33. Зарубежные технологии производства продуктов питания.
34. Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России.
35. Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания.
36. Функциональное питание как направление развития высокотехнологичных производств.
37. Использование микронизированных продуктов как направление развития высокотехнологичных производств.
38. Использование нанотехнологий для улучшения качества пищи.
39. Сублимационные методы производства продуктов питания.

40. Использование нанотехнологий для обеспечения безопасности пищевых продуктов.

41. Использование вакуумной упаковки полуфабрикатов как способ повышения качества продукции.

42. Цель и задачи применения высокотехнологичных энергосберегающих технологий.

43. Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование.

44. Современные принципы и методы управления деятельностью предприятий питания.

45. Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания.

46. Требования к высокотехнологичному оборудованию.

47. Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством.

48. Направления совершенствования автоматизированных средств управления.

49. Сущность и развитие системного управления качеством.

50. Методология управления качеством в сфере продукции питания на международных принципах.

51. Качество продукции и услуг как материальная основа удовлетворения личных и общественных потребностей потребителей.

IV. Рекомендуемая литература и информационно-методическое обеспечение (электронные и печатные источники)

Основная литература

1. Основы рационального питания : учебное пособие / Л. Г. Макарова, Г. Г. Первышина, И. Н. Пушмина. – Красноярск, 2010.- 249 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:425762&theme=FEFU>

2. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2013. - 186 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=492729>

3. Питание студентов. Методические основы оценки : учебное пособие / [М. П. Лапардин, А. В. Гришанов, Т. М. Агапова и др.] ; Дальневосточный государственный университет, Кафедра безопасности жизнедеятельности и медицины катастроф.- Владивосток : Изд-во Дальневосточного университета, 2007.- 44 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:251164&theme=FEFU>

4. Промышленная технология продукции общественного питания/Ершов В.Д. - СПб.: Гиорд,, 2010 – 229 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664692&theme=FEFU>

5. Автоматизированное проектирование сложных многокомпонентных продуктов питания: учебное пособие / Е.И. Муратова, С.Г. Толстых, С.И. Дворецкий, О.В. Зюзина, Д.В. Леонов. – Тамбов: Изд-во ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2011. – 80 с. <http://window.edu.ru/resource/511/76511/files/muratova-a.pdf>

Дополнительная литература

1. Богданова К.Н., Брянская И.В., Колесникова Н.В. Производство мясопродуктов из нетрадиционного сырья: Учебно-практическое пособие. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. – 90 с. <http://window.edu.ru/resource/570/48570/files/mtdukmt28.pdf>

2. Вредные условия труда: бесплатное питание/Сост. Верховцев А. В. - (Библиотека журнала "Трудовое право Российской Федерации")ИНФРА-М, 2001. - 128 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:102531&theme=FEFU>

3. Нечаев А.П. Технологии пищевых производств: Учебник для вузов / А.П. Нечаев, И.С. Шуб, О.М. Аношина и др.; под ред. А.П. Нечаева – М.:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:351446&theme=FEFU>

4. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=232724>

5. Питание студентов. Методические основы оценки : учебное пособие / [М. П. Лапардин, А. В. Гришанов, Т. М. Агапова и др] ; Дальневосточный государственный университет, Кафедра безопасности жизнедеятельности и медицины катастроф.- Владивосток : Изд-во Дальневосточного университета, 2007.- 44 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:251164&theme=FEFU>

6. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий : сборник технических нормативов ч.5 / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной; – М. : Хлебпродинформ, 2001. – 759 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:341106&theme=FEFU>

7. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. : Т.1. Учеб. пособие / Под ред. А.С. Ратушного - 2-е изд. - М. : Мир, 2004., ред. А. С. Ратушный. – 351 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:340198&theme=FEFU>

8. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. : Т.2. Учеб. пособие / Под ред. А.С. Ратушного - 2-е изд. - М. : Мир, 2004., ред. А. С. Ратушный. – 415 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:340199&theme=FEFU>

9. Чудотворцев И.Г., Яценко О.Б. Экспертиза продуктов пищевой промышленности: Учебное пособие. – Воронеж: Изд-во ВГУ, 2005. – 39 с.

<http://window.edu.ru/resource/279/27279/files/may05091.pdf>

Нормативно-правовые материалы

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N197-ФЗ (ТК РФ) (ред. от 11.10.2018). Статья 222. Выдача молока и лечебно-

<http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/1778:2;>

2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19 апреля 2010 г. N 25 (ред. 22.03.2017) "Об утверждении СанПиН 2.4.4.2599-10 Глава X. Требования к условиям изготовления кулинарной продукции, витаминизация готовых блюд

<http://ivo.garant.ru/#/document/12176080/paragraph/170:4;>

3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19 апреля 2010 г. N 25 (ред. 22.03.2017) "Об утверждении СанПиН 2.4.4.2599-10 Глава IX. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню. <http://ivo.garant.ru/#/document/12176080/paragraph/108:7;>

4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 N 26 (ред. от 27.08.2015) "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (вместе с "СанПиН 2.4.1.3049-13. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 29.05.2013 N 28564) [http://base.garant.ru/70414724/;](http://base.garant.ru/70414724/)

5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 N 3 (ред. от 27.06.2008) "О введении в действие СанПиН 2.3.2.1940-05" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1940-05. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 17.01.2005) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 03.02.2005 N 6295) <https://zakonbase.ru/content/base/68379>

6. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ. Методические рекомендации МР 2.3.1.1915-04.

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=EXP;n=339626>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Консультант студента. Электронная библиотека
<http://www.studentlibrary.ru/>
2. Электронная библиотека <http://n-t.ru/>
3. Консультант +. Справочно-правовая система. Содержит
законодательную базу, нормативно-правовое обеспечение, статьи.
<http://www.consultant.ru>