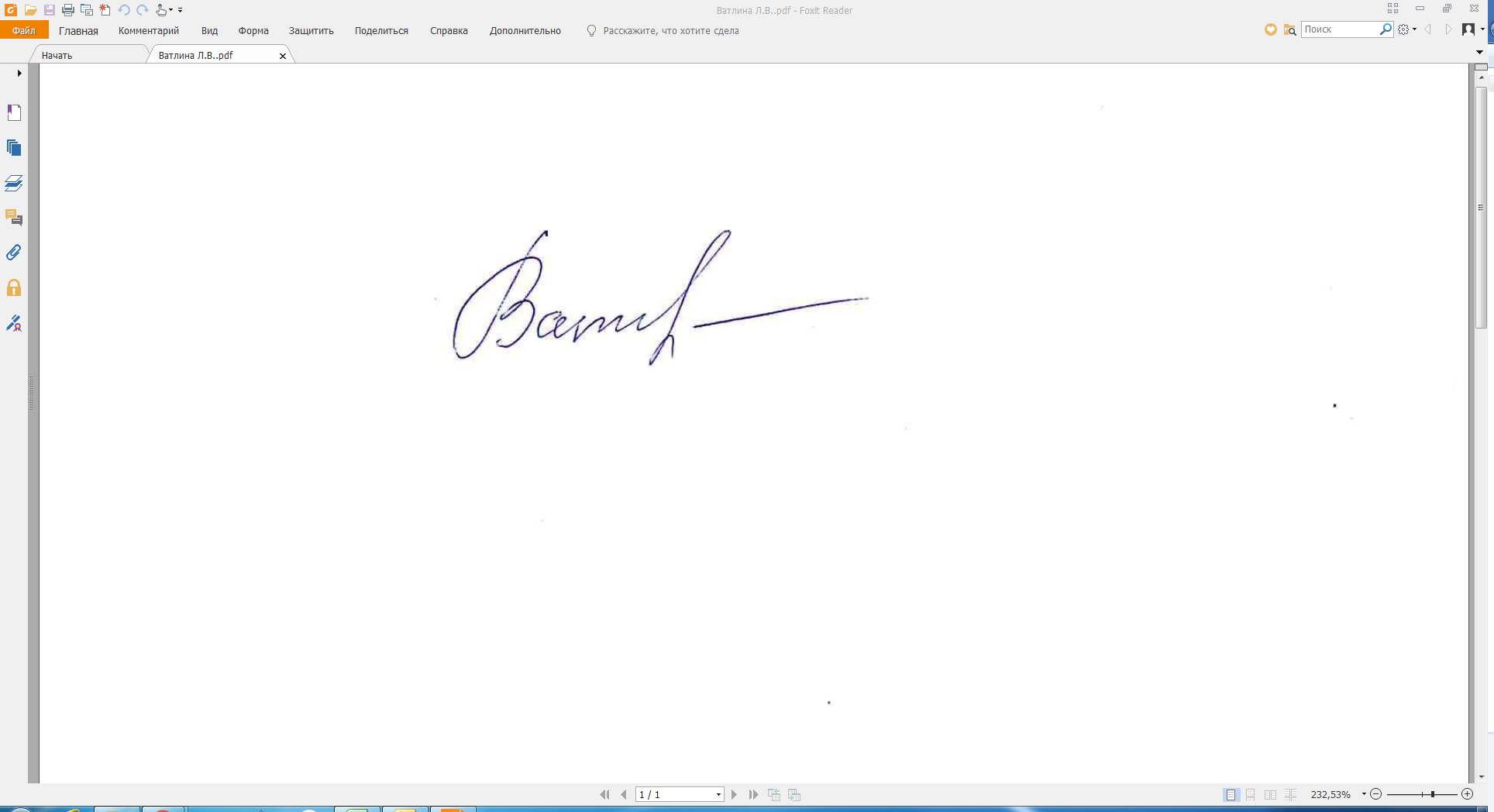
|  |  |
| --- | --- |
|  | **автономная некоммерческая образовательная организация**  **высшего образования Центросоюза Российской Федерации**  **«Сибирский университет потребительской кооперации»** |

###### УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Л.В. Ватлина

19.06.2024 г.

**ПРОГРАММА**

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ**

Направление подготовки

**19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль): Технология продукции, организация

и управление в предприятиях питания

Программа магистратуры

Квалификация: Магистр

Трудоемкость**:** 9 з.е.

Новосибирск

2024

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания*, утвержденного Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от   
14 августа 2020 г. № 1028.

|  |  |
| --- | --- |
| **Авторы:** | Березовикова И.П., д-р биол. наук, профессор, профессор кафедры пищевых технологий; |
|  | Ратникова Л.Б., канд. техн. наук, доцент кафедры пищевых технологий; |
|  | Шамрай И.Н., канд. экон. наук, доцент, доцент кафедры теоретической и прикладной экономики |

**Рецензент** Глебова С.Ю., канд. биол. наук, доцент, заведуюший кафедрой пищевых технологий

**РЕКОМЕНДОВАНО К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ**на заседании кафедры пищевых технологий, протокол от 19.06.2024 г. № 10.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ …………………………………………………… | 4 |
|  | ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  В СООТВЕТСТВИИ С ООП ……………………………………………… | 5 |
|  | РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ПРОВЕРЯЕМЫЕ В  ХОДЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ……...…….. | 8 |
|  | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА …………………. | 24 |
|  | ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ  И ПОРЯДКУ ЕЕ ВЫПОЛНЕНИЯ …………………………………...…..….. | 38 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЯ ………………………………………………………….……. | 45 |

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) в соответствии с основной профессиональной образовательной программой (ОПОП) по направлению подготовки 19.04.04 *Технология продукции и организация общественного питания*, направленность (профиль): *Технология продукции, организация и управление в предприятиях питания* проводится в форме аттестационных испытаний:

* государственного экзамена (ГЭ);
* защиты выпускной квалификационной работы (ВКР).

Программа ГИА разработана на основании следующих нормативных документов:

* Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (в текущей редакции);
* Приказ Министерства науки высшего образования Российской Федерации от 06 апреля 2021 года № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции приказов Минобрнауки России от 02.03.2023 года № 244);
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 года № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции приказов Минобрнауки России от 09 февраля.2016 года № 86, от 28 апреля 2016 года № 502, от 27 марта 2020 года № 490);
* Постановление Правительства Российской Федерации от 11.10.2023 № 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
* Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания,* утвержденный Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028, зарегистрированный в Минюсте РФ 27 августа 2020 г. № 59527;
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», зарегистрированный в Минюсте России 02 июня 2015 г. № 37510;
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», зарегистрированный в Минюсте России 17 июля 2020 г. № 59004;
* Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания*, направленность (профиль): *Технология продукции, организация и управление в предприятиях питания;*
* Локальные нормативные акты автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации».

Общий объем государственных аттестационных испытаний, входящих в состав государственной итоговой аттестации, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 *Технология продукции и организация общественного питания* и утвержденным учебным планом, составляет – 9 зачетных единиц (з.е.), в том числе:

* подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена – 3 з.е.;
* выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы – 6 з.е.

В соответствии с утвержденным учебным планом и календарным учебным графиком:

* на подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена отводится 2 недели;
* на выполнение, подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы отводится 4 недели.

К государственным аттестационным испытаниям, входящим в состав ГИА, допускается обучающийся, в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план ОПОП по направлению подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания*, направленность (профиль): *Технология продукции, организация и управление в предприятиях питания*, и не имеющий академической задолженности.

ГИА проводится в очной форме в аудиториях университета или с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

Обеспечение проведения ГИА осуществляют: сектор учебной работы учебно-методического управления, отдел магистратуры и аспирантуры научного управления, выпускающая кафедра технологии и организации общественного питания.

1. **ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**

**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

**2.1.** **Области профессиональной деятельности** выпускников, освоивших программу магистратуры:

* [01](consultantplus://offline/ref=D1C8301BA76A1381A63696C1822164F2C0345EADB37D0F578774C1B235C2587CBF7FA156A133C2E7CC36F3CBB096763F2B81AEDF986FE1F2Q3i8D) Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительных профессиональных программ; научных исследований);
* [22](consultantplus://offline/ref=D1C8301BA76A1381A63696C1822164F2C0345EADB37D0F578774C1B235C2587CBF7FA156A133C2EBCE36F3CBB096763F2B81AEDF986FE1F2Q3i8D) Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
* [33](consultantplus://offline/ref=D1C8301BA76A1381A63696C1822164F2C0345EADB37D0F578774C1B235C2587CBF7FA156A133C3E3C836F3CBB096763F2B81AEDF986FE1F2Q3i8D) Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

**2.2. Типы задач и задачи профессиональной деятельности**, которые готовы решать выпускники, освоившие программу магистратуры **–**

***– технологический:***

* Т1. Разработка новых технологических решений производства продукции общественного питания
* Т2. Разработка новых высокопроизводительных и ресурсосберегающих технологий продукции общественного питания
* Т3. Разработка новых видов конкурентоспособной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
* Т4. Организация производственного процесса предприятия питания в соответствии со стратегическим планом развития производства
* Т5. Управление производственным процессом предприятия питания
* Т6. Корректировка и внедрение производственных процессов

***– организационно-управленческий:***

* Оу1. Анализ и оценка деятельности предприятия питания
* Оу2. Разработка стратегии развития предприятия питания
* Оу3. Планирование и организация работы предприятия питания
* Оу4. Контроль работы предприятия питания

***– научно-исследовательский:***

* Ни1. Выполнение научных исследований в сфере общественного питания, направленных на совершенствование продукции и технологических процессов
* Ни2. Внедрение результатов научных исследований в производственный процесс предприятий питания

**2.3 Объектами профессиональной деятельности** выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

* продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция;
* технологический процесс производства продукции общественного питания массового производства и специализированных пищевых продуктов;
* методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
* предприятия общественного питания различных типов;
* бизнес-процессы на предприятиях общественного питания;
* проектная документация предприятий общественного питания различных типов;
* нормативная и технологическая документация;
* услуги предприятий общественного питания.

Таблица 1

Задачи и объекты профессиональной деятельности в разрезе

типов задач и областей профессиональной деятельности

| Типы задач профессиональной деятельности | Задачи профессиональной деятельности | Объекты профессиональной деятельности |
| --- | --- | --- |
| Область профессиональной деятельности: [01](consultantplus://offline/ref=D1C8301BA76A1381A63696C1822164F2C0345EADB37D0F578774C1B235C2587CBF7FA156A133C2E7CC36F3CBB096763F2B81AEDF986FE1F2Q3i8D) Образование и наука  (в сфере научных исследований) | | |
| Научно-исследовательский | Ни1. Выполнение научных исследований в сфере общественного питания, направленных на совершенствование продукции и технологических процессов | * продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция; * технологический процесс производства продукции общественного питания массового производства и специализированных пищевых продуктов; * методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; * предприятия общественного питания различных типов; * нормативная и технологическая документация общественного питания общественного питания |
| Область профессиональной деятельности: [22](consultantplus://offline/ref=D1C8301BA76A1381A63696C1822164F2C0345EADB37D0F578774C1B235C2587CBF7FA156A133C2EBCE36F3CBB096763F2B81AEDF986FE1F2Q3i8D) Пищевая промышленность,  включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства  кулинарной продукции) | | |
| Технологический | Т1. Разработка новых технологических решений производства продукции общественного питания  Т2. Разработка новых высокопроизводительных и ресурсосберегающих технологий продукции общественного питания  Т3. Разработка новых видов конкурентоспособной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов  Т4. Организация производственного процесса предприятия питания в соответствии со стратегическим планом развития производства  Т5. Управление производственным процессом предприятия питания  Т6. Корректировка и внедрение производственных процессов | * продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция; * технологический процесс производства продукции общественного питания массового производства и специализированных пищевых продуктов; * методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; * предприятия общественного питания различных типов; * проектная документация предприятий общественного питания различных типов; * нормативная и технологическая документация общественного питания |
| Научно-исследовательский | Ни1. Выполнение научных исследований в сфере общественного питания, направленных на совершенствование продукции и технологических процессов  Ни2. Внедрение результатов научных исследований в производственный процесс предприятий питания | * продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция; * технологический процесс производства продукции общественного питания массового производства и специализированных пищевых продуктов; * методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; * предприятия общественного питания различных типов * нормативная и технологическая документация общественного питания |
| Область профессиональной деятельности: [33](consultantplus://offline/ref=D1C8301BA76A1381A63696C1822164F2C0345EADB37D0F578774C1B235C2587CBF7FA156A133C3E3C836F3CBB096763F2B81AEDF986FE1F2Q3i8D) Сервис, оказание услуг населению  (в сфере общественного питания) | | |
| Организационно-управленческий | Оу1. Анализ и оценка деятельности предприятия питания  Оу2. Разработка стратегии развития предприятия питания  Оу3. Планирование и организация работы предприятия питания  Оу4. Контроль работы предприятия питания | * технологический процесс производства продукции общественного питания массового производства и специализированных пищевых продуктов; * предприятия общественного питания различных типов; * бизнес-процессы на предприятиях общественного питания; * проектная документация предприятий общественного питания различных типов; * нормативная и технологическая документация общественного питания; * услуги предприятий общественного питания |

# **3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ПРОВЕРЯЕМЫЕ В ХОДЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Перечень универсальных компетенций, которыми должен обладать выпускник в результате освоения ОПОП, приведён в таблице 2.

Перечень общепрофессиональных компетенций, которыми должен обладать выпускник в результате освоения ОПОП, приведён в таблице 3.

Перечень профессиональных компетенций, которыми должен обладать выпускник в результате освоения ОПОП, приведён в таблице 4.

Таблица 2

Перечень универсальных компетенций и индикаторов их достижения, установленных программой магистратуры

| Наименование категории (группы) универсальных компетенций | Код и наименование универсальной компетенции выпускника | Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции (ИДК) | | Результаты обучения соотнесенные с установленными в программе ИДК |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Системное и критическое мышление | УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий | УК-1.1 | Выявляет и анализирует проблемную ситуацию как систему, ее составляющие и связи между ними | **Знает**  отличительные признаки научной проблемы  **Умеет**  анализировать проблему исследования по утвержденной теме, находить связи между ее составляющими  выбирать тему, ставить цель и задачи, определять объект и предмет научного исследования |
| УК-1.2 | Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации. Работает с достоверными источниками информации | **Знает**  достоверные источники научной информации по конкретной теме исследования  **Умеет**  выявлять пробелы в информации, необходимой для решения основной проблемы научного исследования по утвержденной теме  находить и систематизировать актуальную информацию о новейших достижениях техники и технологии в области производства продуктов питания |
| УК-1.3 | Критически анализирует и обобщает информацию для решения проблемной ситуации, разрабатывает стратегию ее решения на основе системного и междисциплинарного подходов | **Знает**  методы критического анализа и обобщения научной информации в исследуемой области знаний  **Умеет**  проводить критический анализ и обобщать научную информацию по теме исследования  разрабатывать стратегию решения проблемы исследования |
| УК-1.4 | Оценивает процессы и результаты в области профессиональной деятельности, определяя возможные риски | **Знает**  вероятные риски при проведении научных исследований по утвержденной теме  **Умеет**  оценивать и интерпретировать результаты научных исследований по утвержденной теме |
| УК-1.5 | Готовит информационно-аналитические материалы, предлагает стратегию действий, включающую варианты решения проблемных ситуаций, предупреждения рисков | **Знает**  варианты решения проблемы исследования, проводимого по утвержденной теме  **Умеет**  готовить научные публикации по исследуемой проблеме |
| Разработка и реализация проектов | УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла | УК-2.1 | При управлении проектом руководствуется Законодательством РФ, иными нормативными правовыми актами, методическими документами, регламентирующими профессиональную деятельность | **Знает**  нормативную, техническую и методическую документацию, относящуюся к области производства пищевых продуктов  **Умеет**  использовать в научно-исследовательской работе актуальную нормативную, техническую, методическую документацию |
| УК-2.2 | Формулирует на основе поставленной проблемы проектную идею, разрабатывает концепцию проекта с учетом отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности | **Знает**  отечественный и зарубежный опыт в изучаемой области профессиональной деятельности  **Умеет**  определять основную проблему в изучаемой области исследования с учетом отечественного и зарубежного опыта |
| УК-2.3 | Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков, планирует ресурсы | **Знает**  этапы планирования научно-исследовательской работы  **Умеет**  разрабатывать план научно-исследовательской работы на долгосрочный и текущий период |
| УК-2.4 | Осуществляет руководство проектом | **Знает**  принципы руководства научно-исследовательским проектом  **Умеет**  руководить собственным научно-исследовательским проектом |
| УК-2.5 | Разрабатывает условия внедрения результатов проекта | **Знает**  условия внедрения результатов проекта  **Умеет**  определять формы, методы, средства, предложения по внедрению результатов научно-исследовательской работы |
| Командная работа и лидерство | УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели | УК-3.1 | Разрабатывает стратегию командной работы с учетом поставленной цели, формирует команду | **Знает**  специфику формирования команды для решения производственной задачи в условиях конкретного предприятия питания  **Умеет**  формировать команду для решения производственной задачи и составлять план работы команды на соответствующий период |
| УК-3.2 | Формулирует основные задачи и организует командную работу для их решения, публикует результат командной работы | **Знает**  специфику постановки задач членам команды в условиях конкретного предприятия питания  **Умеет**  формулировать производственные задачи для каждого члена команды |
| УК-3.3 | Проводит тренинги командообразования, консультации по вопросам профессиональной деятельности, организует обучение членов команды | **Знает**  специфику обучения членов команды эффективным методам командной работы в условиях конкретного предприятия питания  **Умеет**  обучать членов команды эффективным методам командной работы |
| УК-3.4 | Руководит работой команды, регулирует конфликты; несет ответственность за общий результат | **Знает**  специфику производственного микроклимата в конкретном предприятии питания  **Умеет**  руководить работой команды в условиях конкретного предприятия питания |
| УК-3.5 | Организует работу команды во взаимодействии с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами | **Знает**  подходы к организации командной работы в условиях конкретного предприятия питания и во взаимодействии с руководством предприятия, партнерами и потребителями  **Умеет**  представлять результаты командной работы руководству предприятия, партнерам и потребителям |
| Коммуникация | УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | УК-4.1 | Выбирает коммуникативные технологии, стиль общения в процессе академического и профессионального взаимодействия | **Знает**  общепринятые в научном сообществе нормы академического и профессионального взаимодействия  **Умеет**  применять коммуникативную технологию, стиль общения, соответствующие конкретной задаче научно-исследовательской работы |
| УК-4.2 | Составляет академические (научные) и профессиональные тексты, на русском языке с учетом норм русского языка и профессиональной этики | **Знает**  правила написания научных текстов  **Умеет**  писать научные тексты, используя научную стилистику и специальную терминологию своей области исследования |
| УК-4.3 | Выполняет перевод академических (научных) и профессиональных текстов с иностранного языка на русский язык в целях расширения профессиональной информации | **Знает**  иноязычные источники научной информации в своей профессиональной области  **Умеет**  находить и использовать научную информацию на иностранном языке по теме своего исследования |
| УК-4.4 | Публично выступает на русском языке на научно-профессиональные темы, строит свое выступление в соответствии с аудиторией и целью с учетом профессиональной этики | **Знает**  принципы выбора формата выступления в зависимости от формата научного мероприятия  **Умеет**  апробировать результаты своих научных исследований на русском языке |
| УК-4.5 | Устно обсуждает вопросы научно-профессиональной деятельности на иностранном языке | **Знает**  специальную терминологию своей области исследования  **Умеет**  апробировать результаты своих научных исследований на иностранном языке |
| Межкультурное взаимодействие | УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия | УК-5.1 | Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы как фактор влияния на профессиональную деятельность | **Знает**  корпоративные ценности конкретного предприятия питания  **Умеет**  следовать корпоративным ценностям в процессе работы |
| УК-5.2 | Толерантно воспринимает разнообразие культур при выполнении профессиональных задач | **Знает**  специфику культурных различий в конкретном предприятии питания  **Умеет**  взаимодействовать с коллективом предприятия питания при выполнении профессиональных задач с учетом культурных различий коллектива |
| УК-5.3 | Предлагает решения по созданию недискриминационной среды для обеспечения неконфликтной профессиональной среды | **Знает**  потенциальные источники конфликтов в конкретном предприятии питания  **Умеет**  предлагать решения по созданию недискриминационной среды для обеспечения неконфликтной профессиональной среды в конкретном предприятии питания |
| Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение) | УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки | УК-6.1 | Определяет приоритеты собственной деятельности | **Знает**  приоритеты собственной деятельности при решении конкретной производственной задачи  **Умеет**  определять приоритеты собственной деятельности при решении конкретной производственной задачи |
| УК-6.2 | Проводит самооценку, оценивает свои ресурсы и их пределы | **Знает**  свои ресурсы и их пределы в условиях реального производства  **Умеет**  оценивать свои ресурсы и их пределы в условиях реального производства |
| УК-6.3 | Выбирает способы развития профессиональных компетенций | **Знает**  направления совершенствования деятельности, способы развития профессиональных компетенций в условиях реального производства  **Умеет**  оценивать свои действия и личностные качества в условиях реального производства |
| УК-6.4 | Выстраивает гибкую профессиональную траекторию в безопасных условиях труда с учетом опыта профессиональной деятельности и требований рынка труда | **Знает**  подходы к оценке безопасности условий труда в конкретном предприятии питания  **Умеет**  оценить безопасность условий труда в конкретном предприятии питания |

Таблица 3

Перечень общепрофессиональных компетенций установленных программой магистратуры

| Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций | Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника | Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции (ИДК) | | Результаты обучения соотнесенные с установленными в программе ИДК |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Планирование развития предприятия | ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия | ОПК-1.1 | Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия питания с учетом текущего состояния отраслевого рынка | **Знает**  текущее состояние рынка общественного питания, частью которого является конкретное предприятие питания  **Умеет**  вносить предложения по совершенствованию концепции конкретного предприятия питания в соответствии с запросами потребителей |
| ОПК-1.2 | Разрабатывает эффективную стратегию предприятия питания, в том числе инновационную стратегию | **Знает**  внешнюю и внутреннюю среду конкретного предприятия питания  **Умеет**  вносить предложения по совершенствованию стратегии предприятия питания, в том числе инновационной стратегии |
| Совершенствование технологических процессов производства | ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | ОПК-2.1 | Определяет направления и выбирает эффективные методы оптимизации технологических процессов производства продукции питания или их элементов в предприятиях питания различных концепций | **Знает**  направления оптимизации технологических процессов производства продукции питания или их элементов в предприятиях питания различных концепций  **Умеет**  оптимизировать по различным параметрам технологические процессы производства продукции питания или их элементы в предприятиях питания различных концепций |
| ОПК-2.2 | Предлагает обоснованные решения по оптимизации технологических процессов производства продукции питания различного назначения или их элементов для реализации в предприятии питания | **Знает**  методы теоретического и экспериментального обоснования решений по оптимизации технологических процессов производства продукции питания различного назначения или их элементов  **Умеет**  теоретически и экспериментально подтверждать решения по оптимизации технологических процессов производства продукции питания различного назначения или их элементов для реализации в предприятии питания |
| Управление качеством | ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений | ОПК-3.1 | Оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции питания, снабжения, хранения и движения продукции | **Знает**  подходы к обеспечению качества и безопасности в конкретном предприятии питания  **Умеет**  оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции питания, снабжения, хранения и движения продукции в конкретном предприятии питания |
| ОПК-3.2 | Управляет качеством продукции питания путем использования современных методов и средств, разработки новых технологических решений | **Знает**  подходы к управлению качеством продукции в конкретном предприятии питания  **Умеет**  вносить предложения по совершенствованию управления качеством продукции в конкретном предприятии питания путем использования современных методов и средств, разработки новых технологических решений |
| Моделирование и верификация | ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания | ОПК-4.1 | Использует методы моделирования продуктов питания | **Знает**  методы моделирования продуктов питания  **Умеет**  моделировать продукты питания с заданным составом |
| ОПК-4.2 | Применяет методы проектирования технологических процессов производства продукции питания | **Знает**  цель экспертизы технологического процесса производства продукции в конкретном предприятия питания  **Умеет**  применять методы проектирования для экспертизы технологического процесса производства продукции в конкретном предприятии питания |
| Организаций научно-исследовательской деятельности | ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач | ОПК-5.1 | Решает организационно-технологические задачи, используя научные знания и навыки научно-исследовательской работы | **Знает**  принципы организации и этапы научно-исследовательской работы по утвержденной теме  **Умеет**  применять принципы организации научно-исследовательской работы для поиска решения организационно-технологических задач по утвержденной теме |
| ОПК-5.2 | Внедряет результаты научно-исследовательской деятельности в практику работы предприятия питания | **Знает**  этапы внедрения результатов научных исследований в практику работы предприятия питания  **Умеет**  облекать результаты научных исследований в форму, пригодную для внедрения в практику работы предприятия питания |

Таблица 4

Перечень профессиональных компетенций, соотнесенных с   
характеристиками профессиональной деятельности

| Задача ПД | Объект или область знания | Код и наименование профессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции (ИДК) | Результаты обучения соотнесенные с установленными в программе ИДК | Основание |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Тип задач профессиональной деятельности: технологический** | | | | |
| Т1. Разработка новых технологических решений производства продукции общественного питания  Т2. Разработка новых высокопроизводительных и ресурсосберегающих технологий продукции общественного питания  Т3. Разработка новых видов конкурентоспособной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов  Т4. Организация производственного процесса предприятия питания в соответствии со стратегическим планом развития производства  Т5. Управление производственным процессом предприятия питания  Т6. Корректировка и внедрение производственных процессов | * продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция; * технологический процесс производства продукции общественного питания массового производства и специализированных пищевых продуктов; * методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; * предприятия общественного питания различных типов; * проектная документация предприятий общественного питания различных типов; * нормативная и технологическая документация общественного питания | **ПК-1** Способен разрабатывать новые технологические решения, технологии и виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения конкурентоспособности производства продукции и в соответствии со стратегическим планом развития производства | **ПК-1.1** Исследует и оптимизирует параметры технологического процесса производства в целях улучшения качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | **Знает**  параметры технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов  **Умеет**  исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства в целях улучшения качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | 22.005 Профессиональный стандарт «**Специалист по технологии продукции и организации общественного питания**» |
| **ПК-1.2** Разрабатывает новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывает ее выработку в производственных условиях | **Знает**  подходы к разработке нового ассортимента продукции в конкретном предприятии питания  **Умеет**  организовать выработку новой продукции в производственных условиях конкретного предприятия питания |
| **ПК-1.3** Подбирает технологическое оснащение для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | **Знает**  технологическое оснащение конкретного предприятия питания  **Умеет**  подбирать технологическое оснащение при внедрении новых технологических решений в практику работы конкретного предприятия питания |
| **ПК-1.4** Оценивает влияние новых технологий и видов сырья, нового технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции | **Знает**  подходы к оценке влияния новых технологий и видов сырья, нового технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции в конкретном предприятии питания  **Умеет**  оценить конкурентоспособность и потребительские качества продукции, внедряемой в практику работы конкретного предприятия питания |
| **ПК-1.5** Осуществляет стратегическое планирование развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в предприятии в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований | **Знает**  государственную политику Российской Федерации в области здорового питания населения  **Умеет**  проводить научные исследования в области производства продукции общественного питания в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения |
|  | **Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий** | | | | |
| Оу1. Анализ и оценка деятельности предприятия питания | * предприятия общественного питания различных типов; * бизнес-процессы на предприятиях общественного питания; * проектная документация предприятий общественного питания различных типов; * нормативная и технологическая документация общественного питания; * услуги предприятий общественного питания | **ПК-2** Способен осуществлять анализ и оценку деятельности предприятия питания | **ПК-2.1** Осуществляет сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений | **Знает**  подходы к сбору, обработке и анализу информации о факторах внешней и внутренней среды в конкретном предприятии питания  **Умеет**  осуществлять сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды конкретного предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений | 33.008 Профессиональный [стандарт](consultantplus://offline/ref=D1C8301BA76A1381A63696C1822164F2C33D5AACB5750F578774C1B235C2587CBF7FA156A133C2E2C536F3CBB096763F2B81AEDF986FE1F2Q3i8D) «**Руководитель предприятия питания**», |
| **ПК-2.2** Осуществляет организацию системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания | **Знает**  походы к организации системы мониторинга внешней и внутренней среды в конкретном предприятии питания  **Умеет**  осуществлять мониторинг внешней и внутренней среды конкретного предприятия питания |
| **ПК-2.3** Руководит подготовкой предложений по совершенствованию продукции и процессов производства и обслуживания в предприятии питания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка | **Знает**  подходы к совершенствованию продукции и процессов производства и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка в конкретном предприятии питания  **Умеет**  вносить предложения по совершенствованию продукции и процессов производства и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка в конкретном предприятии питания |
| Оу1. Анализ и оценка деятельности предприятия питания  Оу2. Разработка стратегии развития предприятия питания  Оу3. Планирование и организация работы предприятия питания  Оу4. Контроль работы предприятия питания | * технологический процесс производства продукции общественного питания массового производства и специализированных пищевых продуктов; * предприятия общественного питания различных типов; * бизнес-процессы на предприятиях общественного питания; * проектная документация предприятий общественного питания различных типов; * нормативная и технологическая документация общественного питания; * услуги предприятий общественного питания | **ПК-3** Способен осуществлять разработку и реализацию стратегии развития предприятия питания | **ПК-3.1** Определяет задачи и цели развития, проводит организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия питания | **Знает**  подходы к определению задач и целей развития, организационной диагностике и проектированию организационной структуры в конкретном предприятии питания  **Умеет**  определять задачи и цели развития, проводить организационную диагностику и проектирование организационной структуры конкретного предприятия питания |
| **ПК-3.2** Осуществляет стратегический контроль деятельности предприятия питания, разрабатывает и принимает управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания | **Знает**  подходы к стратегическому контролю деятельности в конкретном предприятии питания  **Умеет**  осуществлять стратегический контроль деятельности предприятия питания, разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию конкретного предприятия питания |
| **ПК-3.3** Оценивает эффективность реализации стратегии развития, выявляет стратегические проблемы развития предприятия питания и разрабатывает меры по их устранению | **Знает**  подходы к выявлению стратегических проблем развития предприятия и разработке мер по их устранению в конкретном предприятии питания  **Умеет**  оценивать эффективность реализации стратегии развития, выявлять стратегические проблемы развития конкретного предприятия питания и разрабатывать меры по их устранению |
| **ПК-3.4** Формирует конкурентоспособные стратегии развития предприятия питания | **Знает**  подходы к формированию конкурентоспособной стратегии развития в конкретном предприятии питания  **Умеет**  формировать конкурентоспособные стратегии развития конкретного предприятия питания |
| **ПК-3.5** Осуществляет реализацию стратегии предприятия питания, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие | **Знает**  подходы к реализации основной и функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой) в конкретном предприятии питания  **Умеет**  осуществлять реализацию стратегии конкретного предприятия питания, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие |
|  | **Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский** | | | | |
| Ни1. Выполнение научных исследований в сфере общественного питания, направленных на совершенствование продукции и технологических процессов  Ни2. Внедрение результатов научных исследований в производственный процесс предприятий питания | * продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция; * технологический процесс производства продукции общественного питания массового производства и специализированных пищевых продуктов; * методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; * предприятия общественного питания различных типов * нормативная и технологическая документация общественного питания | **ПК-4** Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты на основе проведенных научных исследований | **ПК-4.1** Проводит поиск и разработку новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | **Знает**  область проведения патентного поиска в целях решения задач исследования в рамках утвержденной темы  **Умеет**  проводить разработку новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания в рамках утвержденной темы | 22.005 Профессиональный стандарт «**Специалист по технологии продукции и организации общественного питания**»  Результаты:  - анализа требований, предъявляемых к выпускникам на рынке труда,  - обобщения отечественного и зарубежного опыта,  - проведения консультаций с ведущими работодателями и объединениями работодателей в индустрии питания |
| **ПК-4.2** Проводит маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | **Знает**  методы маркетинговых исследований, адекватные задачам конкретной научной работы, выполняемой в области общественного питания по утвержденной теме  **Умеет**  применять методы маркетинговых исследований адекватные задачам конкретной научной работы, выполняемой в области общественного питания по утвержденной теме |
| **ПК-4.3** Проводит исследования свойств и нутриентного состава продовольственного сырья, технологических добавок в целях придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии | **Знает**  методы исследования, адекватные задачам конкретной научной работы, выполняемой в области общественного питания по утвержденной теме  **Умеет**  применять методы исследования свойств продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, пищевых макро- и микронутриентов, технологических добавок и улучшителей адекватные задачам конкретной научной работы, выполняемой в области общественного питания по утвержденной теме |

**4. ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА**

Государственный экзамен проводится по нескольким дисциплинам образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников, а именно:

*– Высокотехнологичные производства продуктов питания, Оптимизация технологических процессов общественного питания;*

*– Организация эффективной деятельности предприятия питания, Социология взаимодействия и командообразование, Антикризисное управление;*

*– Контроллинг эффективности бизнеса предприятия питания, Стратегический менеджмент в предприятиях питания.*

**4.1. Экзаменационные материалы Государственного экзамена**

Экзаменационные материалы отражают содержание проверяемых теоретических знаний и практических умений и навыков, формируемых компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.04.04 *Технология продукции и организация общественного питания,* рабочими программами дисциплин, выносимых на государственный экзамен, охватывают их наиболее актуальные разделы и темы.

**4.1.1. Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен**

Примерный перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен для проверки степени сформированности компетенций приведен в таблице:

| № | *Дисциплины*  Вопросы к государственному экзамену | Формируемые компетенции. Код индикатора |
| --- | --- | --- |
| *Высокотехнологичные производства продуктов питания,*  *Оптимизация технологических процессов общественного питания* | | |
|  | Технология быстрозамороженного теста и заготовок для пиццы: параметры, сущность процесса, преимущества, аппаратурное обеспечение. Оптимизация технологических процессов для специализированного предприятия питания. | ОПК-1.2  ОПК-2.2  ОПК-2.3  ОПК-4.1  ПК-1.1  ПК-1.3  ПК-1.4  ПК-4.1 |
|  | Технология шокового замораживания хлебобулочных изделий: параметры, сущность процесса, преимущества, аппаратурное обеспечение. Оптимизация технологических процессов для кафе-пекарни. |
|  | Технология шокового замораживания мучных кондитерских изделий: параметры, сущность процесса, преимущества, аппаратурное обеспечение. Оптимизация технологических процессов для сетевых кафе-кондитерских. |
|  | Технология шокового замораживания мучных кондитерских изделий с начинками: параметры, сущность процесса, преимущества, аппаратурное обеспечение. Обеспечение безопасности продукции как элемент оптимизации и управления рисками. |
|  | Технология быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых блюд: параметры, сущность процесса, преимущества, аппаратурное обеспечение. Оптимизация хранения сырья и кулинарной продукции с помощью новых видов холодильного оборудования. |  |
|  | Технология хлебобулочных изделий из замороженных полуфабрикатов: параметры, сущность процесса, преимущества, аппаратурное обеспечение. Оптимизация технологического процесса производства хлебобулочных изделий в предприятии питания с целью сокращения издержек производства. |  |
|  | Методы оптимизации технологических процессов производства продуктов питания. Цели применения сушки продовольственного сырья и готовой кулинарной продукции. |  |
|  | Методы оптимизации химического состава кулинарной продукции. Характеристика различных видов сушки продуктов. |  |
|  | Оптимизация технологических процессов в предприятиях социального типа (школьные столовые). Реализация мембранных процессов в технологии молочных продуктов, в том числе для детского и школьного питания. |  |
|  | Мембранные технологии получения новых видов пищевых продуктов: параметры, сущность процессов, преимущества, аппаратурное обеспечение. Определение понятия «оптимизация». |  |
|  | Технология продуктов «Sous-Vide»: параметры, сущность процесса, преимущества, аппаратурное обеспечение. Использование технологии для оптимизации технологического процесса для предприятий фаст-фуда. |  |
|  | Технология «CAPKOLD»: параметры, сущность процесса, преимущества, аппаратурное обеспечение. Использование технологии для оптимизации технологического процесса организации розничной продажи кулинарной продукции. |  |
|  | Технология кавитации на хлебопекарных предприятиях: параметры, сущность процесса, преимущества, аппаратурное обеспечение. Разработка модели оптимизации технологического процесса изделий из дрожжевого теста. |  |
|  | Технология кавитации для создания эмульсионных систем и паст: параметры, сущность процесса, преимущества, аппаратурное обеспечение. Оптимизация рецептур с целью эффективного использования сырья. |  |
|  | Установление сроков годности замороженных пищевых продуктов. Цели конечного результата оптимизации технологических процессов общественного питания. |  |
|  | Характеристика оборудования, применяемого в технологии CAPKOLD. Оптимизация производственного процесса с помощью новых видов теплового оборудования. |  |
|  | Технология быстрозамороженных овощей, плодов и ягод: параметры, сущность процесса, способы, преимущества, аппаратурное обеспечение. Методы оптимизации технологических процессов производства продуктов питания. |  |
|  | Технология быстрозамороженных мяса и субпродуктов, рыбы: параметры, сущность процесса, способы, преимущества, аппаратурное обеспечение. Оптимизация технологических процессов для предприятий рыбного фаст-фуда. |  |
|  | Технология быстрозамороженных птицы, яйцепродуктов (меланжа, белка, желтка): параметры, сущность процесса, преимущества, аппаратурное обеспечение. Понятие технологического процесса для производства продуктов питания. |  |
|  | Влияние параметров процесса замораживания (температура, скорость движения хладагента) на качество готового продукта. Оптимизация технологий кулинарной продукции с целью сокращения издержек производства. |  |
|  | Технология упаковки пищевых продуктов в вакууме: параметры, сущность процесса, преимущества, аппаратурное обеспечение, требования к упаковочным материалам. Оптимизация технологических процессов в сетевых предприятиях питания. |  |
|  | Технология упаковки пищевых продуктов в регулируемой газовой среде (РГС): параметры, сущность процесса, преимущества, аппаратурное обеспечение, требования к упаковочным материалам. Использование технологии для оптимизации технологического процесса кейтеринга на транспорте. |  |
|  | Технология упаковки охлажденных пищевых продуктов: параметры, сущность процесса, преимущества, аппаратурное обеспечение, требования к упаковочным материалам. Технология «Cook&Chill» как элемент оптимизации производства продукции общественного питания. |  |
|  | Высокотехнологичные производства продуктов питания как инструмент оптимизации технологических процессов для предприятий питания различных концепций. |  |
|  | Мембранные технологии переработки вторичного пищевого сырья с выделением ценных компонентов: параметры, сущность процессов, преимущества, аппаратурное обеспечение. Цели оптимизации рецептур различных групп кулинарной продукции. |  |
| *Социология взаимодействия и командообразование, Организация эффективной*  *деятельности предприятия питания, Антикризисное управление* | | |
|  | Технологии эффективной коммуникации. | УК-3.1  УК-3.2  УК-3.3  УК-3.4  УК-3.5  ОПК-1.1  ОПК-4.2  ПК-1.3  ПК-1.5  ПК-2.1  ПК-2.3  ПК-3.4  ПК-3.5 |
|  | Проблемы развития командного профессионализма. |
|  | Взаимодействие команд. |
|  | Проектирование и проведение групповой работы. |
|  | Причины возникновения нестандартных ситуаций в деятельности предприятия питания и пути их решения. |
|  | Социальная и этическая ответственность предприятия питания перед потребителями, партнерами, сотрудниками. |
|  | Принципы разработки эффективной стратегии и формирования политики предприятия питания. |
|  | Технология создания и поддержки имиджа предприятия питания. |
|  | Приоритеты в области управления производственным процессом предприятия питания. |
|  | Роль информации в области производства продукции предприятий питания. |
|  | Приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства вновь открываемого предприятия. |
|  | Факторы, влияющие на выбор формата предприятия питания. Принципы создания основного продукта – меню для запуска |
|  | Первоочередные цели и задачи менеджмента при открытии предприятия |
|  | Сущность и содержание новых конкурентоспособных концепций предприятий питания в соответствии с современными требованиями ресторанной индустрии |
|  | Современные подходы к организации централизованного производства мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов. |
|  | Организация производства фабрики-кухни. |
|  | Организация производства фабрики социального питания. |
|  | Централизованное производство корпоративного питания (вендинг, кейтеринг). |
|  | Порядок и этапы создания предприятия питания. |
|  | Пути повышения конкурентоспособности предприятий питания. |
|  | Прогнозирование банкротства на предприятиях общественного питания |
|  | Стратегии в антикризисном управлении предприятиями общественного питания. Формирование конкурентоспособных стратегий развития предприятия питания. |
|  | Реализация стратегии предприятия питания, а также функциональных стратегий (антикризисной, маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие. |
|  | Оценка эффективности реализации стратегии развития, выявление стратегических проблем развития предприятия питания и разработка мер по их устранению. |
|  | Методы финансового оздоровления неплатежеспособных предприятий общественного питания. |

**4.1.2. Перечень профессиональных задач, на основе которых разработаны практикоориентированные ситуационные задания билета:**

Задачи профессиональной деятельностивыпускников всоответствии с типами задач профессиональной деятельности, на основе которых разработаны практикоориентированные ситуационные задания билета:

Т1. Разработка новых технологических решений производства продукции общественного питания

Т2. Разработка новых высокопроизводительных и ресурсосберегающих технологий продукции общественного питания

Т3. Разработка новых видов конкурентоспособной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Т4. Организация производственного процесса предприятия питания в соответствии со стратегическим планом развития производства

Т5. Управление производственным процессом предприятия питания

Т6. Корректировка и внедрение производственных процессов

Оу1. Анализ и оценка деятельности предприятия питания

Оу2. Разработка стратегии развития предприятия питания

Оу3. Планирование и организация работы предприятия питания

Оу4. Контроль работы предприятия питания

*Примеры ситуационных заданий*

|  |  |
| --- | --- |
|  | Предприятие общественного питания ведет учет стоимости приобретенного сырья и материалов по покупным ценам без торговой наценки. Сумма денежных средств, связанных с расходованием сырья и материалов для оказания услуги «шведский стол», составляет в отчетном периоде 300000 руб., а также сумма покупных товаров для этой услуги – 70000 руб. Планируемы поток гостей за 1 день на завтрак – 1000 человек. Величина торговой наценки, согласно заявленной классности предприятия общественного питания, составляет 70%. Рассчитать стоимость услуги «шведский стол» по продажным ценам с учетом НДС и продажную цену одной услуги. |
|  | Планируется открытие ресторана в одном из районов г. Новосибирска. Результаты прогнозной оценки приведены в таблице. Определите оптимальный вариант размещения ресторана на основе расчета полных затрат на его открытие.  Таблица – Прогнозная оценка затрат и спроса на услуги ресторана   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Район | Годовые постоянные затраты, руб. | Удельные переменные затраты за единицу продукции, руб. | Ожидаемое годовое обслуживание, чел. | | Центральный | 770000 | 825 | 50000 | | Ленинский | 620000 | 728 | 58000 | | Железнодорожный | 680000 | 770 | 53000 | |
|  | На основе представленных в таблице данных о деятельности ресторана за месяц приведите расчет:   1. средней величины покрытия и коэффициента покрытия для услуг ресторана; 2. размер прибыли ресторана; 3. прогнозный размер прибыли ресторана при условии увеличения объема услуг до 4500 единиц в месяц.   Таблица – Данных о деятельности ресторана   |  |  | | --- | --- | | Показатель | Услуги ресторана | | Объем продаж, ед. | 4000 | | Средняя цена реализации, руб. /ед. | 950 | | Удельные переменные издержки, руб. /ед. | 510 | | Постоянные издержки, тыс. руб. | 870 | |
|  | Известно, что для выпечки тортов весом 1 кг кондитерский цех ресторана расходует сырья и материалов на сумму 380 руб. Постройте график затрат кондитерского цеха на сырье при объемах производства 100, 200, 300 кг. Рассчитайте затраты сырья на единицу продукции и на объем производства в целом, если выпускается 10, 20, 50 тортов весом 1,5; 1,8; 2,2 кг. |
|  | На основе данных таблицы рассчитайте валовую прибыль, прибыль от продаж, чистую прибыль (убыток) предприятия общественного питания.  Таблица – Финансовые результаты предприятия общественного питания   |  |  | | --- | --- | | Показатель | Сумма, тыс. руб. | | Выручка | 96 978 | | Себестоимость продаж | 46 709 | | Валовая прибыль |  | | Прибыль от продаж |  | | Проценты к уплате | 487 | | Прочие доходы | 2 949 | | Прочие расходы | 2 425 | | Прибыль (убыток) до налогообложения |  | | Налог на прибыль |  | | Чистая прибыль (убыток) |  | |
|  | Проведите оценку стратегического состояния предприятия общественного питания и выбора стратегии на основе метода SPASE-анализ. Постойте график стратегического положения предприятия общественного питания на основе метода SPASE-анализ. Сделайте вывод.  Таблица – Экспертная оценка деятельности компании по методу SPASE   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Критерии | Оценка, балл | Вес 1 балла | Взвешенная оценка, баллы | | Финансовое положение (FS) | | | | | Рентабельность инвестиций | 3 | 0,2 |  | | Динамика прибыли | 4 | 0,2 |  | | Уровень финансовой устойчивости | 6 | 0,6 |  | | Суммарная оценка финансового положения | - | - |  | | Конкурентное преимущество (СА) | | | | | Доля компании на рынке | 3 | 0,3 |  | | Конкурентоспособность продукции | 5 | 0,3 |  | | Рентабельность реализации продукции | 4 | 0,4 |  | | Суммарная оценка конкурентного преимущества | - | - |  | | Привлекательность отрасли (IS) | | | | | Уровень прибыльности отрасли | 8 | 0,4 |  | | Стадия жизненного цикла отрасли | 7 | 0,3 |  | | Зависимость развития отрасли от конъюнктуры | 6 | 0,3 |  | | Суммарная оценка привлекательности отрасли | - | - |  | | Стабильность экономической среды (ES) | | | | | Стабильность прибыли | 8 | 0,5 |  | | Уровень развития инновационной деятельности в области | 4 | 0,2 |  | | Маркетинговые и рекламные возможности | 6 | 0,3 |  | | Суммарная оценка стабильности экономической среды | - | - |  | |
|  | Одна из наиболее известных моделей сбалансированной системы показателей (модель стратегических карт Каплана и Нортона) строится на четырех аспектах деятельности организации:  1. Финансы.  2. Работа с клиентами.  3. Внутренние бизнес-процессы.  4. Возможности развития и роста.  Укажите, какие из перечисленных ниже показателей решающих факторов успеха к какой из четырех выделенных сфер деятельности предприятия следует отнести:  а) доля рынка, контролируемая компанией;  б) рентабельность каждого вида продукта, услуги, региона продаж или отдельно взятого клиента;  в) показатели ликвидности (коэффициент текущей ликвидности, коэффициент абсолютной ликвидности и др.);  г) разработка новой продукции;  д) число рационализаторский предложений на одного сотрудника;  е) доля сотрудников, имеющих персональные производственные задания связанные с исполнением стратегии компании;  ж) контроль за временем производственного цикла;  з) скорость послепродажного обслуживания. |
|  | На основании данных о стоимости французского хот-дога в кафе быстрого питания необходимо определить:   1. Прогноз стоимости французского хот-дога на октябрь на основании последних абсолютных изменений. 2. Прогноз стоимости французского хот-дога на октябрь на основании последних относительных изменений. 3. Прогноз ценового диапазона французского хот-дога на октябрь на основе определения простой средней.   Сделайте выводы.  Таблица – Динамика цены французского хот-дога   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Показатель | Месяц | | | | | | | | | | январь | февраль | март | апрель | май | июнь | июль | август | сентябрь | | Цена 1 ед. французского хот-дога, руб. | 160 | 149 | 140 | 145 | 140 | 140 | 150 | 155 | 160 | |
|  | Проведите GAP-анализ, определите стратегические разрывы и просчитайте возможности увеличения объемов производства и реализации продукции быстрого питания и привлечения новых клиентов на основе следующих данных:   1. Потенциальная емкость рынка быстрого питания – 185 млн. руб. 2. Потребители быстрого питания - 7000 чел., из них 80% являются постоянными клиентами. 3. Объем покупок постоянных клиентов – 25 тыс. руб. в год, «случайных» клиентов – 10 тыс. руб. в год.   Определите стратегические мероприятия по устранению выявленных разрывов. |
|  | Кафе планирует обслужить 10000 человек. Удельные переменные издержки на один счет составляют 250 руб. Постоянные издержки – 2500 тыс. руб.  Кафе планирует получить прибыль в размере 1000 тыс. руб. Рассчитайте среднюю сумму счета. |
|  | Дайте характеристику Бюджета доходов и расходов, согласно следующего плана:  - к какой группе бюджетов относится (основные, операционные, вспомогательные или специальные);  - для каких целей и задач используется;  - на основе какой информации разрабатывается (в том числе информация из каких бюджетов используется);  - какие статьи могут быть в этом бюджете;  - какая аналитика может быть в этом бюджете (например, по контрагентам-поставщикам, по контрагентам-потребителям, по центрам ответственности, каналам сбыта, регионам, продуктовым группам и т.д.);  - в каких бюджетах непосредственно используются данные из этого бюджета;  - какое подразделение может планировать и контролировать фактическое исполнение этого бюджета. |
|  | Постоянные затраты ресторана класса «Люкс» составляют 7500000 руб., а удельные переменные затраты – 7500 руб./ед. Цена реализации продукции равна 11500 руб.  Требуется определить:  - коэффициент операционного левериджа;  - уровень операционного левериджа ресторана при объеме производства и реализации в 6000 единиц продукции. |
|  | Предположим, Вы думаете о приобретении в собственность небольшого предприятия общественного питания «Сибирские традиции» (отдельно стоящее здание с коммуникациями в парковой зоне города) и об управлении им. Вы проделали достаточно тщательный предварительный анализ и в результате хорошо представляете себе картину делового и финансового состояния компании. Полученные данные позволяют сделать следующие выводы:  1. Основные средства (здание, оборудование) устарели и требуют особой заботы.  2. За вычетом стоимости приобретения компании у вас останется в обрез средств для пополнения производственных фондов.  3. Существующее руководство, достающееся вам в наследство, весьма почтенного возраста, но имеет многолетний опыт работы в этой области.  4. Лично у вас имеется годичный опыт работы в общественном питании.  5. Ассортимент предлагаемых блюд, производимых предприятием, соответствует запросам широких слоев потребителей, но будет нужно серьезно поработать над его расширением и привлечением посетителей.  *Вопросы к ситуации:*   1. *Изложите результаты вашего исследования в порядке их убывающей важности, присвоив каждому из них определенный ранг значимости от «5» (наименее важный) до «1» (самый важный). Ответ обоснуйте.* 2. *Исходя из результатов анализа и их ранжирования, решите, возьметесь ли вы за это дело. Назовите все факторы «за» и «против» для обоснования вашего ответа.* 3. *Что вы предпримете в первую очередь, если возьметесь за это дело?* |
|  | Ознакомьтесь с предлагаемой профессиональной задачей и выполните указанные ниже задания.  Ольга Петровна решила создать свой бизнес. Она выяснила, что около одного из учебных заведений совершенно отсутствуют какие-либо кафе или столовые. Взяв кредит в банке, она решила открыть небольшую закусочную неподалёку от этого заведения, так как была уверена, что дело пойдёт хорошо. Так и случилось.  Полгода закусочная Ольги Петровны пользовалась огромным спросом, и у неё всегда были клиенты. Ольга Петровна приняла решение расширить бизнес. При этом предполагалось изменение меню: включение полноценных обедов стоимостью от 300 руб., фирменных закусок стоимостью не более 70 руб.  Ольга Петровна изменила меню и бросила все свободные финансовые средства на новые обеды. Но спустя месяц она поняла, что дела закусочной заметно ухудшились, покупателей стало мало и продукты для обедов быстро портились и пропадали. Ещё через два месяца Ольга Петровна была вынуждена закрыть свою закусочную.  *Вопросы к ситуации:*  *1. Как вы оцениваете подход Ольги Петровны к предварительному изучению рынка? Сформулируйте основную проблему возникшей ситуации.*  *2. Как можно сформулировать миссию предприятия Ольги Петровны?*  *3. Соответствовали ли запланированные изменения миссии организации?*  *4. Какие факторы внешней среды плохо проанализировала Ольга Петровна? Какими инструментами стратегического менеджмента целесообразно воспользоваться?*  *5. Как бы вы посоветовали действовать Ольге Петровне? Почему?*  *Сформулируйте обобщающие выводы и предложения по ситуации в целом.* |
|  | Вы являетесь работником преуспевающего предприятия питания «Гостиный двор», которое стремится сохранить высокую конкурентоспособность. Руководство назначает Вас начальником вновь созданной группы стратегического управления внешним информационным потоком. Ваша задача – разработать методику управления информационными потоками. Для ее реализации необходимо ответить на вопросы.  *Задание:*  *1.Какую роль в деятельности организации играет внешняя информация и каковы основные источники внешней информации?*  *2. Каких специалистов целесообразно привлечь для работы в данной группе?*  *3. Какими регламентами следует обеспечить деятельность группы?*  *4. С какими подразделениями должна тесно взаимодействовать группа стратегического управления внешними информационными потоками?*  *Сформулируйте обобщающие выводы и предложения по ситуации в целом.* |
|  | Торговое предприятие «Орион» в арендованном помещении открывает специализированный магазин «Кондитерское товары». Для реконструкции и отделки помещения заключен договор с одной из строительных организаций. Был объявлен конкурс на рекламный слоган, который предполагалось использовать в работе магазина.  При ожидаемом увеличении объема продаж кондитерских товаров коммерческий директор сосредоточил внимание работников своей службы на выполнении управленческих функций.  *Вопросы к ситуации:*   1. *Какой рекламный слоган могли бы вы предложить для данного предприятия?* 2. *Какие методы экономического и стратегического анализа нужно применить для анализа рыночной ситуации?* 3. *С какими рисками сопряжен проект реконструкции помещения и какую систему мер необходимо разработать для их снижения?* 4. *Какого типа корпоративной стратегии следует придерживаться руководству и почему?*   *Сформулируйте обобщающие выводы и предложения по ситуации в целом.* |
|  | АО «Натурпродукт» успешно функционирует на рынке с 2016 года, занимаясь производством и сбытом молочной продукции. За последние годы, используясь возможности импортозамещения, компания существенно увеличило масштабы деятельности. Рост конкуренции на рынке обусловил проблемы сбыта готовой продукции. Назрела необходимость создания собственной маркетинговой службы. На должность начальника отдела маркетинга назначен новый специалист. Для успешного функционирования фирмы ему необходимо разработать план повышения конкурентоспособности организации.  *Вопросы к ситуации:*   1. *Какие методы анализа внешней и внутренней среды необходимо применить для оценки рыночной ситуации?* 2. *Какие факторы играют ключевую роль в повышении конкурентоспособности фирмы?* 3. *Какие виды конкурентных стратегий можно использовать?* 4. *Какие затраты понесет организация в связи с создание нового подразделения?* 5. *Какие регламенты необходимо разработать для функционирования нового подразделения?*   *Сформулируйте обобщающие выводы и предложения по ситуации в целом.* |
|  | Пивной бар «Бавария» был организован в 2003 г. после реорганизации кафе «Металлург».  Производство пива налажено на самом предприятии. До 2015 г. одним из совладельцев пивного бара были немецкие партнеры, которые стояли у истоков проекта организации производства пива в самом пивном баре. Но после 2015 г. ситуация изменилась, немцы отказались от своей доли в Уставном капитале, владельцем предприятия стало одно лицо. Но до сегодняшнего времени технологи готовят пиво из немецкого сырья по освоенным технологиям, сырье закупается в Германии.  Ситуация на потребительском рынке относительно спокойная. Можно отметить увеличение спроса в летнее время. Руководство пивного бара с 1 мая до 30 сентября дополнительно открывает летнюю площадку на 100 посадочных мест.  В последние 3 года можно отметить, что предприятие теряет свои рыночные позиции. Это связано с тем, что с 2017 по 2021г. рядом с ним были открыты еще два предприятия такого же класса: пивной трактир «Погребок» и пивной бар «Техас». Конкуренты выигрывают современным дизайном залов, высоким уровнем культуры обслуживания.  На предприятии отмечена большая текучесть кадров, главная причина — низкий уровень заработной платы. Владельцем было принято решение о смене руководителя пивного бара «Бавария». С приходом нового руководителя перед коллективом поставлена задача — внести предложения по развитию предприятия в условиях конкурентного рынка.  *Вопросы к ситуации:*   1. *Какие методы анализа внешней и внутренней среды необходимо применить для оценки рыночной ситуации?* 2. *Какие факторы играют ключевую роль в повышении конкурентоспособности бара?* 3. *Разработайте предложения по повышению конкурентоспособности организации.* 4. *Какие виды конкурентных стратегий можно использовать?*   *Сформулируйте обобщающие выводы и предложения по ситуации в целом.* |
|  | ООО «Русская поварня» работает на рынке продовольственных товаров в г.Новосибирске с 2017 года. Она динамично развивается в розничном секторе. Торговая сеть представлена следующими форматами: супермаркеты «Добрянка»; интернет-торговля. Для укрепления конкурентных позиций компания запустила проект по обновлению супермаркетов. Главная идея – превратить обыденное посещение магазина в настоящее гастрономическое удовольствие для покупателя - в торговых залах представить зоны готовой кулинарии собственного производства (итальянская, японская, восточная кухни), а также кафетерии.  *Вопросы к ситуации:*   1. *Какие изменения необходимо внести в структуру организации?* 2. *Какие факторы внешней среды следует учесть?* 3. *Какими категориями сотрудников необходимо пополнить штат организации?* 4. *Сформируйте портфель рисков нового направления бизнеса? Какими методами можно оценить и минимизировать выделенные риски?*   *Сформулируйте обобщающие выводы и предложения по ситуации в целом.* |
|  | Предположим, вы являетесь аудитором консалтинговой фирмы. Вас пригласили провести аудит маркетинга на предприятии общественного питания. Изложите сценарий проведения этой работы для:  1 вариант – крупная сеть предприятий питания города;  2 вариант – небольшое кафе в спальном районе;  3 вариант – ресторан, входящий в гостиничный комплекс, расположенный в центре города.  Каковы отличительные черты каждого из вариантов? |
|  | Сельскохозяйственное предприятие намерено организовать переработку продукции собственного производства: изготовление соков и плодоовощной консервированной продукции. На первом этапе планируется продвижение продукции на местном рынке. Рассматривается два варианта приобретения технологических линий:  - за счет банковского кредита;  - за счет договора финансового лизинга.  *Задание:*   1. *Какие изменения будут внесены в структуру управления предприятием? Какой тип структуры Вы считаете оптимальным?* 2. *Какой способ приобретения технологических линий Вы считаете оптимальным и почему? Перечислите достоинства и недостатки каждого способа финансирования?* 3. *Как оптимизировать затраты на управление персоналом, учитывая сезонный характер работы предприятия?*   *Сформулируйте обобщающие выводы и предложения по ситуации в целом.* |
|  | ПАО «Шоколадка» занимается производством и реализацией кондитерских изделий. Предприятие имеет несколько фирменных магазинов в г.Новосибирске. За последние годы существенно снизился объем продаж через розничную сеть, возросли затраты, и сократился объем чистой прибыли. В составе источников финансирования возросла доля заемных средств, в том числе платных. Как следствие, ухудшилось значение показателей экономического и финансового состояния. Для оптимизации затрат предполагается сокращение персонала на 30%. Доля продукции, реализуемой через собственную сеть предприятия, составляет 40%.  *Задание:*   1. *Целесообразно ли содержание собственной розничной сети в сложившейся ситуации?* 2. *Следует ли изменить портфель видов деятельности предприятия, и как это повлияет на систему менеджмента?* 3. *Нуждается ли стратегия развития предприятия в изменениях? Как оценить эффективность действующей стратегии развития?*   *Сформулируйте обобщающие выводы и предложения по ситуации в целом.* |
|  | Сеть предприятий питания «Грильница», действующая в г. Новосибирске, из-за усиления конкурентов на рынке начала закрывать свои торговые точки.  *Задание:*   1. *Обосновано ли данное решение топ - менеджмента?* 2. *Какие, на Ваш взгляд, причины породили кризисное развитие организации?* 3. *Какие изменения следует внести в сложившуюся ситуацию?* 4. *За счет каких факторов можно повысить выручку и, соответственно, прибыль данной сети предприятий питания?*   *Сформулируйте обобщающие выводы и предложения по ситуации в целом.* |
|  | Ресторан «Рассвет» существует пять лет. Это предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления (включая заказные и фирменные), винно-водочных, табачных и кондитерских изделий, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха. По уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг он относится к высшему классу.  Предпосылкой решения о структурной реорганизации явились значительное и устойчивое падение объемов реализуемой продукции, полупустой зал ресторана даже в праздничные и выходные дни. Руководитель отметил текучесть кадров среди официантов и поваров.  Из аналитической справки, представленной маркетологом, следовало, что ситуация изменилась из-за того, что неподалёку полгода назад был открыт ресторан того же класса «Киндзадза». Активные рекламные акции и низкие цены привлекли внимание клиентов к новому предприятию.  Директор ресторана «Рассвет» обратился к руководителю маркетингового отдела с просьбой разработать и предложить свои возможные решения по выходу из сложившейся ситуации.  При разработке своих предложений особое внимание уделите реструктуризации структуры управления. Определите ее для каждого из предлагаемых стратегий развития:  а) стратегия расширения номенклатуры предоставляемой продукции (кондитерская продукция и полуфабрикаты), реализация ее через сеть кулинарий и кафе (путем заключения долгосрочных договоров);  б) переход в разряд демократичного ресторана и развитие бренда. |
|  | Предприятие общественного питания «Вилка-Ложка» расширило сеть столовых в г. Новосибирске. Постоянные клиенты отмечают положительные перемены: ассортимент и качество блюд, внутренний интерьер и качество обслуживания изменились в лучшую сторону.  *Задание:*   1. *На каком этапе жизненного цикла согласно модели Грейнера находится организация?* 2. *Какие фазы (этапы) жизненного цикла включает модель Грейнера?* 3. *Какие проблемы возникают на этапах жизненного цикла организации?* 4. *В чем состоит основная задача для руководства организации на каждом эволюционном этапе?*   *Сформулируйте обобщающие выводы и предложения по ситуации в целом.* |

**4.2. Структура экзаменационных билетов**

Задания государственного экзамена направлены на выявление теоретической подготовки для решения профессиональных задач и включают вопросы по дисциплинам, включенным в программу ГИА.

Билеты для государственного экзамена разрабатываются кафедрой технологии и организации общественного питания, рассматриваются на заседании кафедры, одобряются Советом торгово-технологического факультета и утверждаются проректором по учебной работе.

Билеты включают междисциплинарные вопросы и ситуационные задания, позволяющие оценить общекультурную и профессиональную подготовленность выпускников по широкому кругу вопросов. Каждый экзаменационный билета включает три задания:

*1. Вопрос из перечня №№ 1-25*

*2. Вопрос из перечня №№ 26-50*

*3. Ситуационное задание №№ 1-25*

**4.3. Рекомендации обучающимся по подготовке к**

**государственному экзамену**

Рекомендации по подготовке к государственному экзамену представлены в Положении о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в СибУПК (утв. протоколом Ученого совета от 29 августа 2022 г. №1).

При подготовке к ГЭ обучающийся не менее чем за шесть месяцев знакомится с перечнем заданий, вынесенных на ГЭ и списком рекомендуемой литературы.

ГЭ проводится после завершения освоения выпускником образовательной программы в сроки ГИА, установленные учебным планом и календарным учебным графиком, утвержденными на учебный год.

О графике сдачи ГЭ обучающиеся информируются не позднее, чем за 30 календарных дней до дня проведения первого государственного аттестационного испытания. График ГИА разрабатывается деканатом торгово-технологического факультета, согласовывается с учебно-методическим управлением и утверждается проректором по учебной работе.

Для подготовки к ГЭ обучающимся рекомендуется повторить материал, освоенный в процессе обучения по образовательной программе, пользуясь перечнем вопросов и заданий к экзамену *(см. раздел 4.1 настоящей программы),* а также посетить обзорные лекции по дисциплинам, включенным в ГЭ и предэкзаменационную консультацию.

Оценка соответствия уровня подготовки выпускника требованиям ФГОС осуществляется государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК) по направлению *19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.*

Сдача ГЭ проводится очно, в устной форме, в аудиториях университета. Проведение ГИА с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ) допускается в случаях объективной невозможности обучающегося лично присутствовать, в том числе в случае введения органами государственной власти особого режима ограничительных мер. Обучающийся должен сообщить в заявлении на имя ректора о необходимости прохождения ГИА с применением ДОТ. При введении органами государственной власти ограничительных мер решение о применении ДОТ принимает Университет.

ГИА с применением ДОТ проводится в режиме видеоконференции. Государственный экзамен также проводится в устной форме с обязательной идентификацией личности обучающегося путем предъявления паспорта. Ссылки на подключение в режиме видеоконференции секретарь ГИА рассылает до проведения государственного экзамена. Обучающиеся должны обеспечить наличие микрофона и веб-камеры. В день государственного экзамена обучающийся подключается к системе видеоконференции. Секретарь проводит идентификацию личности обучающегося, проверяет отсутствие посторонних и предметы на столе у обучающегося. Обучающиеся называют номер билета государственного экзамена, и секретарь высылает его через чат.

Для подготовки к ответу на задания билета обучающемуся отводится не менее 1 академического часа, за это время он должен сформулировать ответ по каждому вопросу и предложить решение ситуационной задачи. При подготовке к ответу рекомендуется составить развернутый план, которым можно пользоваться при ответе. По истечении времени на подготовку обучающихся вызываются по списку. Обучающийся отвечает на вопросы билета и на дополнительные вопросы государственной комиссии.

Решение об оценках обучающихся ГЭК принимает решение на закрытом совещании, после чего председатель ГЭК объявляет результаты – очно или посредством видеоконференцсвязи

**4.4. Консультирования обучающихся по вопросам,**

**включенным в программу государственного экзамена**

**(предэкзаменационная консультация)**

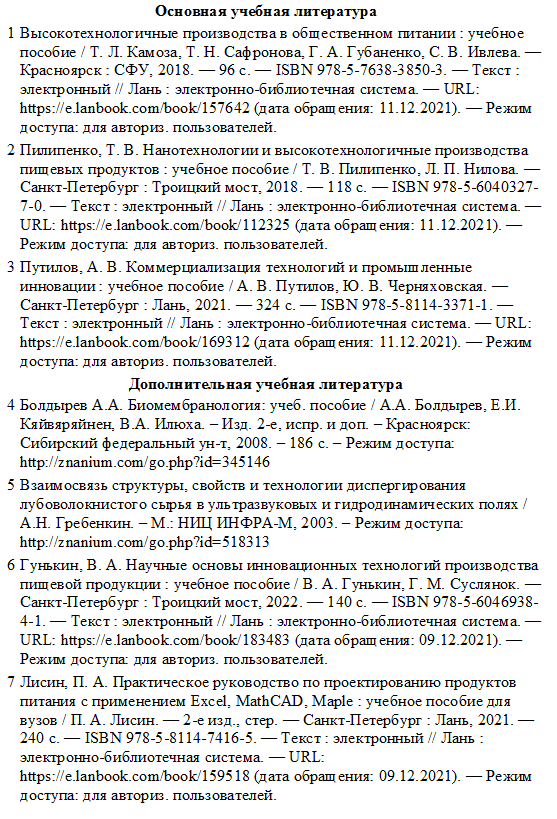
Накануне государственного экзамена проводится предэкзаменационная консультация обучающихся, на которой им предоставляется возможность получить разъяснения по вопросам и заданиям, включенным в программу государственного экзамена и вызвавшим затруднения в процессе подготовки.

Также, на консультации обучающимся даются разъяснения по процедуре государственного экзамена.

**4.5. Перечень литературы рекомендуемой для подготовки к**

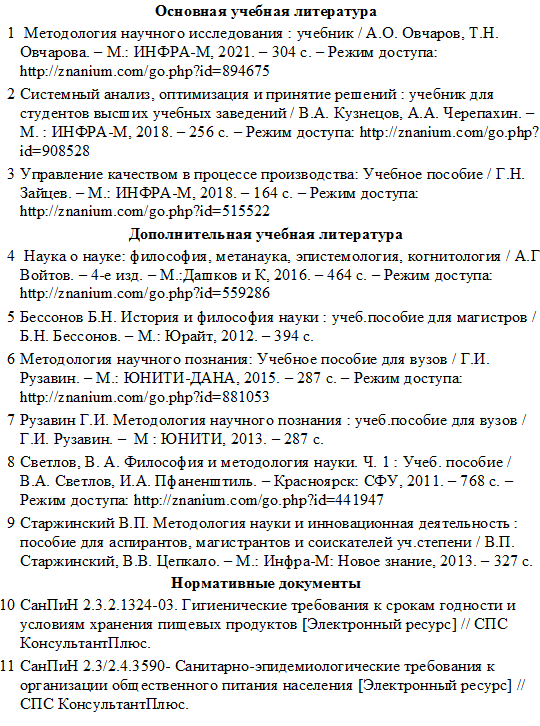
**государственному экзамену**

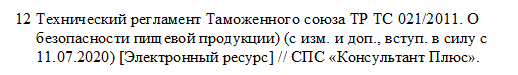
***4.5.1. Высокотехнологичные производства продуктов питания***



***4.5.2. Оптимизация технологических процессов***

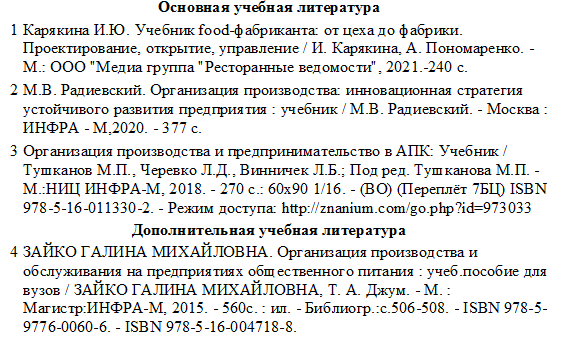
***общественного питания***

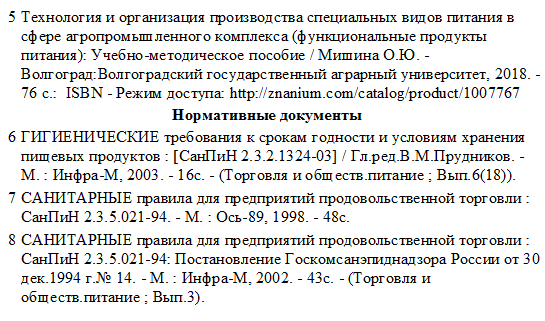




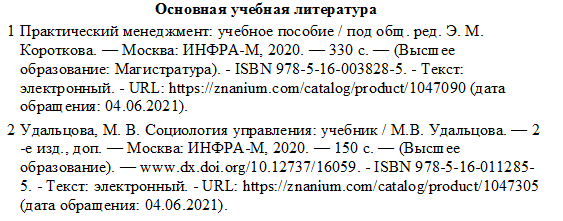
***4.5.3. Организация эффективной деятельности***

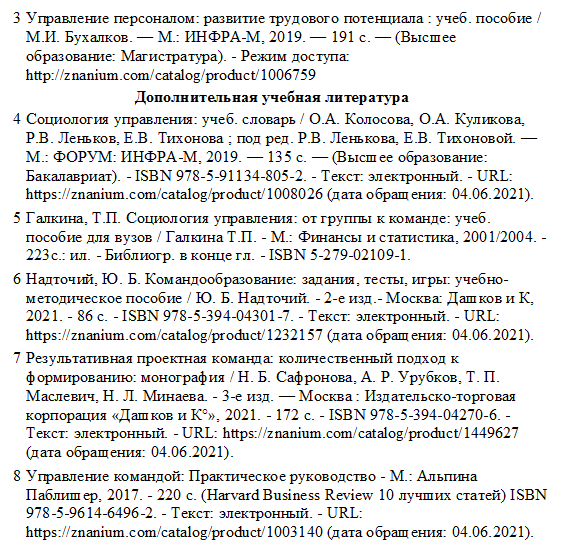
***предприятия питания***



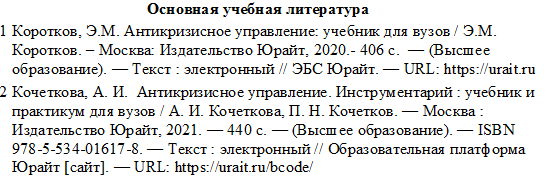


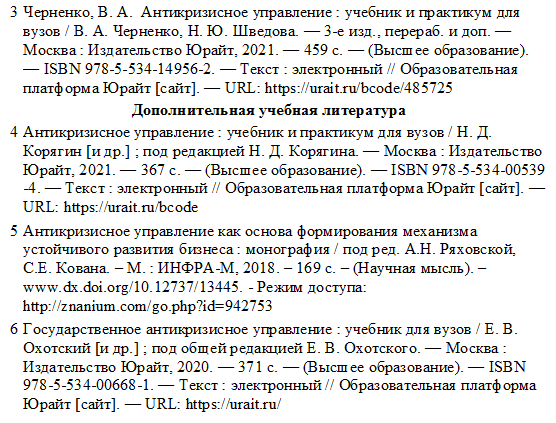
***4.5.4. Социология взаимодействия и командообразование,***



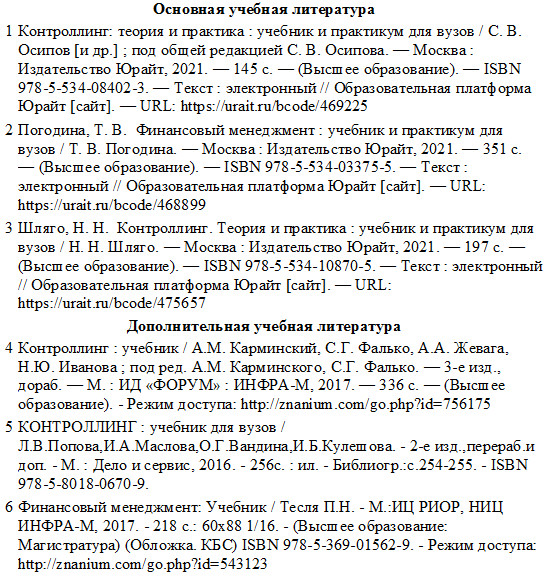


***4.5.5. Антикризисное управление***

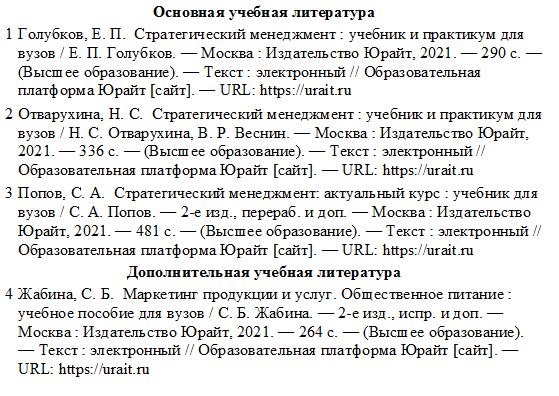


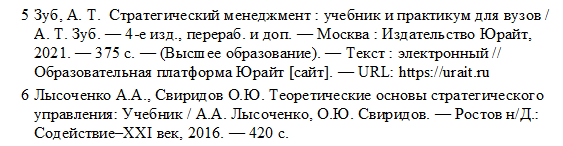


***4.5.6. Контроллинг эффективности бизнеса предприятия питания***



***4.5.7. Стратегический менеджмент в предприятиях питания***





# **5. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ**

# **РАБОТЕ** **И ПОРЯДКУ ЕЕ ВЫПОЛНЕНИЯ**

Выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

По итогам защиты выпускной квалификационной работы проверяется степень освоения обучающимися компетенций, приведённых в таблицах 2-4.

**5.1. Требования к структуре и содержанию выпускной**

**квалификационной работы, порядку ее выполнения**

Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы, порядку ее выполнения представлены в Положении о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, специалитета, и магистратуры в Сибирском университете потребительской кооперации (СибУПК) (утв. протоколом Ученого совета от 29 августа 2022г. №1), Положении о проверке текстов учебных и научных работ на заимствования с использованием системы «Антиплагиат.ВУЗ» в Сибирском университете потребительской кооперации (СибУПК) (утв. протоколом Ученого совета от 29 августа 2023 г. №1), Положении о выпускной квалификационной работе: общие требования, порядок выполнения и критерии ее оценки (высшее образование) в Сибирском университете потребительской кооперации (СибУПК) (утв. протоколом Ученого совета от 28 октября 2020 г. №3) и в соответствующих Методических указаниях

ВКР включает (в указанной последовательности) следующие обязательные структурные элементы:

* титульный лист
* задание на ВКР
* оглавление
* введение
* основную часть
* заключение
* список источников
* приложения

**Титульный лист.** Форма титульного листа и образец его оформления приведены в *Приложении 1.*

**Задание на ВКР.** Задание составляется руководителем по форме *Приложения 2,* утверждается заведующим кафедрой и вручается обучающемуся до выхода на практику *«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа».*

Основные элементы задания – сведения об обучающемся и образовательной программе, формулировка утвержденной темы ВКР, перечень подлежащих разработке вопросов (структура и содержание работы), график выполнения работы, срок сдачи работы на кафедру, сведения о консультантах.

**Оглавление.** В оглавлении приводится перечень структурных элементов ВКР с указанием номеров страниц. Образец оформления оглавления приведен в *Приложении 3.*

**Введение.** Во введении в кратком виде обосновывается актуальность темы, определяется её изученность в литературе, устанавливаются цель и задачи исследования, отражается научная новизна и практическая значимость работы. Введение может включать информацию об апробации результатов исследования на конференциях, на семинарах кафедры и в практической деятельности.

**Основная часть.** Содержание основной части ВКР должно соответствовать теме работы и полностью раскрывать ее. Требования к конкретному содержанию основной части ВКР устанавливаются научным руководителем и отражаются в задании на ВКР.

Основная часть содержит, как правило, три главы, которые разбиваются на параграфы. В конце каждого параграфа и каждой главы приводятся выводы, обобщающие полученные в данном параграфе (главе) результаты.

Выводы рекомендуется начинать оборотом «таким образом, …», формулировать их кратко и емко, исключая информацию, не имеющую отношения к изложению последующего материала.

***Глава 1. Теоретические основы изучаемой проблемы.***

Глава посвящена теоретическому обоснованию целесообразности научных исследований по выбранной теме. Глава представляет собой обзор научных и научно-практических отечественных и зарубежных источников в области исследования, на основании которого определяется современное состояние исследуемой проблемы, анализируются различные подходы к ее решению, излагается собственная позиция автора.

В конце главы делаются выводы о степени разработанности проблемы исследования, о ее актуальности и об основных направлениях ее изучения. В заключение приводятся сформулированные цель, задачи, объект и предмет, научная и практическая значимость исследования, предполагаемый личный вклад автора в разработку темы.

***Глава 2. Экспериментальная часть***

В начале второй главы приводится характеристика методов исследования, которые будут использованы в работе, приводится описание материалов исследования *(сырье и/или полуфабрикаты и/или готовая продукция и др.).*

В основной части второй главы приводятся результаты эксперимента по теме исследования, прошедшие статистическую обработку и интерпретированные.

В конце главы приводятся выводы о достоверности полученных результатов и их применимости для разработки инновационного продукта / технологии.

***Глава 3. Разработка и внедрение инновационного продукта / технологии.***

В начале третьей главы приводятся данные о разработке инновационного продукта *(рецептура, технология, результаты исследования свойств и/или показателей качества новой продукции)* и/или технологии *(параметры технологического процесса)* с использованием результатов собственных теоретических и экспериментальных исследований.

В основной части третьей главы приводятся сведения о внедрении новой продукции и/или технологии в производство предприятия питания – результаты исследования мнения потребителей о новом продукте, документация (*акт о внедрении нового продукта в производство, ТТК и/или ТУ),* план ХАССП для процесса производства нового продукта и бизнес-план внедрения нового продукта в производство.

В конце главы подводятся итоги разработки и внедрения инновационного продукта и/или технологии в практику работы предприятия питания.

**Заключение.** В заключении приводятся выводы по итогам работы в целом, отражающие достижение цели и решение задач исследования, сформулированных во введении; вносятся предложения по повышению конкурентоспособности концепции предприятия за счет внедрения новой продукции в ассортимент, по улучшению имиджа предприятия питания.

В заключение могут приводиться сведения об апробации основных результатов исследования и их практическом внедрении; рекомендации по использованию результатов исследования; обоснование целесообразности дальнейших исследований по теме (при наличии) и их направления.

**Список источников.** В список включаются отечественные и зарубежные источники, на которые в работе имеются ссылки и те, которые были изучены дополнительно. Описание источников в списке должно соответствовать требованиям ГОСТ Р 7.05-2008.

**Приложения.** В приложения выносятся иллюстративные и вспомогательные материалы, которые при включении в основную часть работы загромождают ее либо затрудняют понимание. Приложения могут быть в виде текста, таблиц, рисунков или целых документов *(анкета для потребителей, акт о внедрении, ТТК, ТУ и т.д.).* В тексте ВКР на все приложения должны быть ссылки.

К ВКР прикладываются:

* отзыв руководителя
* внешняя рецензия

**Отзыв руководителя.** В отзыве руководителя оцениваются теоретические знания и практические навыки обучающегося, проявленные им в процессе написания работы по исследуемой проблеме, указывается степень самостоятельности при выполнении работы, личный вклад автора в разработку темы, соблюдение графика выполнения работы. Завершает отзыв заключение о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите. Форма отзыва приведена в *Приложении 5.*

**Внешняя рецензия.** Подготовленная ВКР представляется на рецензию специалистам из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры и которые не состоят в трудовых отношениях с СибУПК.

В рецензии должны быть отражены следующие аспекты:

* актуальность темы, новизна и практическая ценность проведенного исследования;
* адекватность методов исследования и достоверность полученных результатов;
* соответствие содержания исследования заявленной теме, полнота и глубина разработки темы.

Также, в рецензии могут быть приведены замечания по работе.

В заключение указывается, соответствует ли работа требованиям, предъявляемым к ВКР, и дается ее оценка.

Рецензия заверяется подписью рецензента и печатью организации. Фамилия, имя, отчество, место работы и должность рецензента указываются полностью. Форма рецензии приедена в *Приложении 6.*

**5.2. Рекомендации обучающимся по подготовке к защите**

**выпускной квалификационной работы**

Рекомендации обучающимся по подготовке к защите выпускной квалификационной работы представлены в Положении о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, специалитета, и магистратуры в Сибирском университете потребительской кооперации (СибУПК) (утв. протоколом Ученого совета от 29 августа 2022 г. №1); Положении о проверке текстов учебных и научных работ на заимствования с использованием системы «Антиплагиат.ВУЗ» в Сибирском университете потребительской кооперации (СибУПК) (утв. протоколом Ученого совета от 29 августа 2023 г. №1); Положении о выпускной квалификационной работе: общие требования, порядок выполнения и критерии ее оценки (высшее образование) в Сибирском университете потребительской кооперации (СибУПК) (утв. протоколом Ученого совета от 28 октября 2020 г. №3), Положении о проведении государственной итоговой аттестации с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в Сибирском университете потребительской кооперации (СибУПК)(утв. протоколом Ученого совета от 29 мая 2022г. №1.

В соответствии с *Положением о выпускной квалификационной работе, утвержденном протоколом Ученого совета от 28 октября 2020 г. №3*, подготовка и защита ВКР состоит из следующих этапов:

* определение темы ВКР,
* организация работы над ВКР,
* допуск к защите,
* защита ВКР,
* передача ВКР и сопутствующей документации на хранение.

**Определение темы ВКР.** Тематика ВКР ежегодно утверждается кафедрой технологии и организации общественного питания.

Тематика доводится до сведения обучающихся 1-го курса путем размещения на информационном стенде кафедры либо на странице кафедры на сайте университета в срок не более 3-х недель с момента начала их обучения.

Обучающийся с помощью заведующего выпускающей кафедрой, руководителя научным содержанием программы магистратуры и предполагаемого руководителя ВКР осуществляет выбор темы. Обучающемуся предоставляется право предложить для разработки свою тему, в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

После выбора темы ВКР обучающийся подает личное заявление на имя заведующего кафедрой технологии и организации общественного питания. Образец заявления приведен в *Приложении 4.*

Заявления обучающихся рассматриваются на заседании кафедры. Решение кафедры об утверждении темы ВКР и закреплении за обучающимся руководителя оформляется протоколом заседания кафедры.

Заявления обучающихся хранятся в деле «ВКР обучающихся» номенклатуры дел кафедры и уничтожаются после успешной защиты ВКР.

На основании выписки из протокола заседания кафедры отдел магистратуры и аспирантуры научного управления готовит проект приказа об утверждении тем ВКР и закреплении руководителей, который утверждается ректором. Приказ издается и доводится до сведения обучающихся в срок не более 1 месяца с момента начала их обучения.

По согласованию с руководителем возможна корректировка (уточнение) выбранной темы, но не позднее, чем за 3 недели до защиты ВКР. Изменения в формулировке темы утверждаются приказом ректора на основании представления декана факультета.

**Организация работы над ВКР.** Подготовка соответствующих разделов ВКР и ее окончательная компоновка и оформление осуществляются в процессе прохождения практик «Научно-исследовательская работа» *(в соответствии с индивидуальным планом научно-исследовательской работы и индивидуальными заданиями на практику (на соответствующие этапы))* и *«Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа*» *(в соответствии с индивидуальным заданием на практику и заданием на ВКР).*

Требования к содержанию соответствующих разделов ВКР, методические указания по организации их выполнения приведены в программах практик *«Научно-исследовательская работа» и «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа».*

Контроль хода выполнения ВКР руководителем осуществляется в течение всего периода обучения – при текущем контроле и промежуточной аттестации по вышеназванным практикам (руководитель ВКР, как правило, также является руководителем указанных практик), а также посредством систематических консультаций обучающегося.

**Допуск к защите ВКР.** Готовая ВКР проверяется на объем заимствований в системе «Антиплагиат. Вуз» (Порядок проверки определен в *«Положении о проверке текстов учебных и научных работ на заимствования с использованием системы «Антиплагиат. ВУЗ» в Сибирском университете потребительской кооперации (СибУПК)»*), после чего руководитель ВКР готовит на нее отзыв.

Не позднее, чем за 10 календарных дней до защиты ВКР направляется на рецензирование. Не позднее, чем за 5 дней до защиты работа представляется на кафедру для проведения экспертизы на соответствие требованиям СТО и допуска обучающегося к процедуре защиты ВКР. Не допуск ВКР к защите не является препятствием для участия выпускника в ГИА.

ВКР и документация к ней должны быть в окончательном варианте переданы секретарю ГЭК не позднее, чем за 2 календарных дня до защиты и быть доступными членам ГЭК для ознакомления.

**Защита ВКР.** Порядок защиты ВКР определен «Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования». Обучающиеся, не прошедшие защиту ВКР или получившие на защите ВКР неудовлетворительные результаты, вправе пройти ГИА в сроки, определяемые Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования.

Подготовка обучающегося к защите ВКР включает подготовку:

* доклада в сопровождении слайд-презентации, в котором отражаются основные результаты ВКР. Регламент доклада – не более 12 мин.;
* раздаточного материала в печатном виде для каждого члена ГЭК;
* аргументированных ответов на замечания рецензента.

Защита ВКР проходит очно, в аудитории университета.

При подготовке и защите ВКР с применением ДОТ, руководитель ВКР осуществляет консультирование обучающихся и контроль выполнения ВКР посредством электронной почты с соблюдением утвержденного графика.

Рецензирование ВКР осуществляется в электронной форме.

Защита выпускных квалификационных работ с применением ДОТ осуществляется в устной форме в режиме видеоконференции на платформе Мираполис, по присылаемой секретарем ГЭК ссылки на подключение.

Защита выпускных квалификационных работ осуществляется после обязательной идентификацией личности обучающегося путем предъявления паспорта и постоянным контролем со стороны ГЭК за соблюдением процедуры и порядка проведения защиты ВКР. После процедуры идентификации личности председатель ГЭК предлагает обучающемуся продемонстрировать презентацию ВКР и озвучить доклад/продемонстрировать презентацию. После доклада члены ГЭК задают вопросы обучающемуся, на которые он отвечает в режиме реального времени при условии непрерывной видеоконференции.

Решение об оценках обучающихся, ГЭК принимает на закрытом совещании. Председатель ГЭК объявляет результаты очно или посредством видеоконференцсвязи.

**5.3. Перечень тем выпускных квалификационных работ**

Перечень тем выпускных квалификационных работ направлен на определение сформированности компетенций в соответствии с ФГОС.

*Перечень тем выпускных квалификационных работ:*

1. Разработка технологии кулинарной продукции с зеленой гречихой и обеспечение ее качества и безопасности в супермаркете «Бахетле» ООО «Альфа Ритейл Компани» (г. Новосибирск)
2. Разработка технологии безглютеновой кулинарной продукции и обеспечение ее качества в супермаркете «Бахетле» ООО «Альфа Ритейл Компани» (г. Новосибирск)
3. Разработка технологии кулинарной продукции со спельтой и обеспечение ее качества и безопасности в ООО «Фуд-Мастер» (г. Новосибирск)
4. Разработка технологии кулинарной продукции с пажитником и обеспечение ее качества и безопасности в ООО «Фуд-Мастер» (г. Новосибирск)
5. Разработка технологии безглютеновых хлебобулочных изделий и обеспечение их качества и безопасности в ООО «Добрянка» (г. Новосибирск).
6. Разработка технологии кулинарной продукции с семенами льна и обеспечение ее качества и безопасности в ООО «Добрянка» (г. Новосибирск).
7. Разработка технологии кулинарной продукции с семенами амаранта и обеспечение ее качества и безопасности в компании «Кейтеринг от Анны Сидевич» (г. Новосибирск)
8. Разработка технологии функциональных продуктов с местным растительным сырьем и обеспечение ее качества и безопасности в предприятии общественного питания (г. Новосибирск)

**Приложение 1**

*(Пример оформления титульного листа ВКР)*

|  |  |
| --- | --- |
| Описание: C:\Documents and Settings\ChepNO\Мои документы\Н.О. Чепля\лого\logo_SibUPC_new.png | **автономная некоммерческая образовательная организация**  **высшего образования Центросоюза Российской Федерации**  **«Сибирский университет потребительской кооперации»** |

**Кафедра пищевых технологий**

Работа допускается к защите

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Ю. Глебова

*(подпись)*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

**(дипломная работа)**

на тему: РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ С ПРОРОЩЕННОЙ ЗЕЛЕНОЙ ГРЕЧКОЙ ДЛЯ ООО «ТОРГОВАЯ ПЛОЩАДЬ» (Г. НОВОСИБИРСК)

Обучающегося заочной формы обучения

торгово-технологического факультета

ИВАНОВА Ивана Ивановича

Шифр ТХМ-З-01-22-001

Направление подготовки: 19.04.04 *Технология продукции и организация общественного питания,*

направленность (профиль) образовательной программы*: Технология продукции, организация и управление в предприятиях питания*

Руководитель: д-р биол. наук, профессор,

профессор кафедры пищевых технологий

БЕРЕЗОВИКОВА Ирина Павловна

Новосибирск

202\_\_

Окончание прил. 1

Дата защиты \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка после защиты \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол заседания ГЭК № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Секретарь ГЭК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(подпись) (ФИО)*

Текст выпускной квалификационной работы

на страницах

Приложение на \_\_\_\_\_\_ листах

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(подпись обучающегося) (дата)*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(подпись руководителя) (дата)*

**Приложение 2**

*(Пример задания на ВКР)*

|  |  |
| --- | --- |
| Описание: C:\Documents and Settings\ChepNO\Мои документы\Н.О. Чепля\лого\logo_SibUPC_new.png | **автономная некоммерческая образовательная организация**  **высшего образования Центросоюза Российской Федерации**  **«Сибирский университет потребительской кооперации»** |

**Кафедра пищевых технологий**

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Ю. Глебова

*(подпись)*

« \_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ**

|  |
| --- |
| на выпускную квалификационную работу обучающегося 3 курса |
| заочной формы обучения торгово-технологического факультета |
| ГОНЧАРОВА Александра Анатольевича |
| шифр (группа) ТХМ-З-01-22-001 (3ТХМ-22) |

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы: *Технология продукции, организация и управление в предприятиях питания*

**1. Тема выпускной квалификационной работы** *«Разработка технологии и обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции с пророщенной зеленой гречкой   
для ООО «Торговая площадь», г. Новосибирск»* утверждена приказом ректора   
от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_г. № Сз-\_\_\_\_\_\_\_\_.

**2. Срок сдачи обучающимся выполненной работы** на кафедру для защиты –   
не позднее чем за 2 дня до дня защиты ( \_\_\_.\_\_\_.202\_\_ г.)

**3. Перечень подлежащих разработке вопросов и общее направление работы:**

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

- Современное состояние проблемы использования пророщенных семян растений в продуктах питания.

- Постановка цели и задач исследования

ГЛАВА 2. ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ

- Материалы и методы исследования

- Обоснование технологии кулинарной продукции с пророщенной зеленой гречкой

ГЛАВА 3. РАЗРАБОТКА И ВНЕДРЕНИЕ НОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

- Рецептуры и технология новой кулинарной продукции

- Показатели качества новой кулинарной продукции

- Нормативно-технологическая документация на новую кулинарную продукцию

- План ХАССП для процесса производства новой кулинарной продукции

- Бизнес-план внедрения новой кулинарной продукции в ООО «Торговая площадь»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ (акты внедрения и др.)

**Окончание прил. 2**

**4. Контрольный график выполнения ВКР:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование структурного элемента ВКР | Срок исполнения |
|  | Введение, Глава 1 |  |
|  | Глава 2 |  |
|  | Глава 3, Заключение |  |

**5. Рекомендуемый объём ВКР** – 65-75 стр.

**6. Рекомендуемые места** прохождения преддипломной практики и сбора фактического материала – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**7. Консультант** по смежным вопросам ВКР – Дроздова М.И., д-р экон. наук, профессор, профессор кафедры теоретической и прикладной экономики

**8.** **Срок предоставления ВКР** для проверки в системе «Антиплагиат.Вуз»: не позднее 2 недель до даты защиты ( \_\_\_.\_\_\_.202\_\_ г.)

**9.** **Дата выдачи задания**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Руководитель ВКР |  | Л.Б. Ратникова |
|  | *(подпись)* |  |
|  |  |  |
| Задание принял к исполнению |  | А.А. Гончаров |
|  | *(подпись)* |  |

**Приложение 3**

*(Пример оформления оглавления ВКР)*

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ВВЕДЕНИЕ ……………………………………………………...…………. | 6 |
| 1. | ОБОСНОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ИННОВАЦИОННОГО ПРОДУКТА …………………………………………………...……………. | 9 |
|  | 1.1. Сахарный диабет и его коррекция с помощью питания …………... | 9 |
|  | 1.2. Местное сырье для производства инновационного продукта ……. | 22 |
|  | 1.2.1. Продукты переработки кедрового ореха …………….………. | 22 |
|  | 1.2.2. Овес и продукты его переработки ………………………….… | 25 |
|  | 1.2.3. Цельнозерновые продукты и их основные свойства ……….. | 29 |
|  | 1.3. Заключение ………………………………………………..…………... | 31 |
| 2. | ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ ……………………………..……….. | 32 |
|  | 2.1. Материалы и методы исследований …………………………………. | 32 |
|  | 2.1.1. Материалы исследований ……………………………….…….. | 32 |
|  | 2.1.2. Методы исследований …………………………………..…….. | 33 |
|  | 2.2. Результаты исследований …………………………………………….. | 35 |
| 3. | РАЗРАБОТКА И ВНЕДРЕНИЕ ИННОВАЦИОННОГО ПРОДУКТА .. | 42 |
|  | 3.1. Рецептура и технология инновационного продукта …………….…. | 42 |
|  | 3.2. Разработка системы ХАССП ……………………………………..….. | 43 |
|  | 3.2.1. Основные принципы системы ХАССП ………………….…... | 43 |
|  | 3.2.2. Разработка плана ХАССП для производства мучного кондитерского изделия «Печенье с кедровым жмыхом» .…. | 44 |
|  | 3.3. Разработка бизнес-плана внедрения нового продукта ………….…. | 70 |
|  | 3.3.1. Описание бизнеса …………………………………..………….. | 70 |
|  | 3.3.2. Анализ отрасли …………………………………..…………….. | 71 |
|  | 3.3.3. Расчет сырья ……………………………………..……………... | 71 |
|  | 3.3.4. Анализ рынка ……………………………………..……………. | 72 |
|  | 3.3.5. Определение спроса на продукты ………………..…………… | 73 |
|  | 3.3.6. Анализ конкурентов ………………………………..………….. | 73 |
|  | 3.3.7. План продаж …………………………………………..………... | 74 |
|  | 3.3.8. Стратегия маркетинга ….……………………………..………... | 75 |
|  | ЗАКЛЮЧЕНИЕ …………………………………………………..………... | 76 |
|  | СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ……………………………………..………….. | 77 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЯ …………………………………………………………..... | 79 |

**Приложение 4**

*(Образец заявления на утверждение темы ВКР)*

|  |  |
| --- | --- |
| *Не возражаю*  *Заведующий кафедрой*  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Ю. Глебова*  *Дата* | Заведующему кафедрой  пищевых технологий,  канд. биол. наук, доценту,  Глебовой С.Ю.  обучающегося группы ТХМ-41,  1 курс, шифр ТХМ-01-41-001  Ивановой Анны Петровны |

ЗАЯВЛЕНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Прошу утвердить тему выпускной квалификационной работы: *«Разработка технологии, обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции с зеленой гречкой в супермаркете «Бахетле» ООО «Альфа Ритейл Компани» (г. Новосибирск)».* | |
| Назначить руководителем работы | д-ра биол. наук, профессора, |
|  | *ученая степень, ученое звание,* |
| профессора кафедры пищевых технологий Березовикову И.П. | |
| *должность, Фамилия И.О.)* | |
|  | |

С Положением о проверке ВКР на объем заимствований ознакомлен.

На размещение текста ВКР в электронной библиотечной системе университета в режиме ограниченного доступа согласен.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(подпись руководителя) (подпись обучающегося)*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(дата) (дата)*

Контактный телефон: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 5

автономная некоммерческая образовательная организация

высшего образования Центросоюза Российской Федерации

«Сибирский университет потребительской кооперации»

**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ**

**ОТЗЫВ**

на выпускную квалификационную работу обучающегося *очной/заочной* формы обучения торгово-технологического факультета

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(Фамилия Имя Отчество)*

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания , направленность (профиль) образовательной программы: *Технология продукции, организация и управление в предприятиях общественного питания*

Тема выпускной квалификационной работы: **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**СОДЕРЖАНИЕ**

Текст отзыва (**около 1-1,5 страниц**)

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Руководитель выпускной квалификационной работы **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(ученая степень, ученое звание, должность)*

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** *(Фамилия Имя Отчество)*

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(подпись)*

Приложение 6

**РЕЦЕНЗИЯ**

на выпускную квалификационную работу обучающегося *очной/заочной* формы обучения торгово-технологического факультета

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(Фамилия Имя Отчество)*

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания , направленность (профиль) образовательной программы: *Технология продукции, организация и управление в предприятиях общественного питания*

Тема выпускной квалификационной работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Текст рецензии (***около 1-1,5 страниц***)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место работы и должность рецензента \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(подпись)* *(Фамилия Имя Отчество рецензента)*

*Место печати*

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.