

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)  
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

---

Кафедра технологии и организации питания и услуг

«Утверждаю»  
28 августа 2016

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ *Степанян* \_\_\_\_\_ Степанян Ю.Г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.  
Профиль Технология и организация ресторанного дела

---

Пермь 2016

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании Методической секции кафедры технологии и организации питания и услуг протокол № 1от «28» августа 2016 г.

Председатель Методической секции

*Степанян*

Степанян Ю.Г.

Дополнения и изменения, внесенные в программу, утверждены на заседании кафедры \_\_\_\_\_, протокол № от « \_\_\_\_\_ » 201 г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Одобрено УМС Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол № от « \_\_\_\_\_ » марта 201 г.

Председатель \_\_\_\_\_

Дополнения и изменения, внесенные в программу, утверждены на заседании кафедры \_\_\_\_\_, протокол № от « \_\_\_\_\_ » 201 г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Одобрено УМС Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол № от « \_\_\_\_\_ » марта 201 г.

Председатель \_\_\_\_\_

Дополнения и изменения, внесенные в программу, утверждены на заседании кафедры \_\_\_\_\_, протокол № от « \_\_\_\_\_ » 201 г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Одобрено УМС Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол № от « \_\_\_\_\_ » марта 201 г.

Председатель \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА...

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.....

2.2. Задачи профессиональной деятельности выпускника.....

### 3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, КОТОРЫМИ ДОЛЖНЫ ОВЛАДЕТЬ ОБУЧАЮЩИЕСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания компетенций, проверяемых в ходе государственного экзамена

Шкала оценивания результатов государственного экзамена

Оценивание результатов освоения образовательной программы на государственном экзамене

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания защиты выпускной квалификационной работы

Шкала оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы

Оценивание результатов освоения образовательной программы на защите выпускных квалификационных работ

### ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Примерный перечень вопросов и примеры практических заданий для подготовки к государственному экзамену

Примерный перечень вопросов для подготовки к государственному экзамену

Примеры практических заданий для подготовки к государственному экзамену

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

### МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Подготовка и проведение государственного экзамена

Требования к выпускнику, проверяемые в ходе государственного экзамена

Перечень и содержание основных дисциплин образовательной программы или их разделов, выносимых для проверки на государственном экзамене

Подготовка и проведение защиты выпускной квалификационной работы

Требования к выпускной квалификационной работе

Вид выпускной квалификационной работы

Выбор и утверждение темы выпускной квалификационной работы

Структура выпускной квалификационной работы и требования к ее содержанию

Требования к оформлению выпускной квалификационной работы

Руководство выпускной квалификационной работой

Порядок выполнения и представления выпускной квалификационной работы в государственную экзаменационную комиссию

Процедура защиты выпускной квалификационной работы

Критерии оценки выпускной квалификационной работы

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств (ФОС) для государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Профиль - Технология и организация ресторанного дела разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. №1332;

Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования — программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015г. № 636 (ред. от 09.02.2016);

Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования — программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 апреля 2017г. № 301;

Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования — программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утвержденного на заседании Ученого совета, протокол № 96-ОГ от 28 августа 2017г.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Профиль Технология и организация ресторанного дела предназначен для оценки знаний, умений и освоенных обучающимися компетенций, включенных в набор требуемых результатов освоения программы при государственной итоговой аттестации.

Пользователями фонда оценочных средств для государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Профиль Технология и организация ресторанного дела являются: администрация, преподаватели, обучающиеся и выпускники Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова, сторонние организации для оценивания результативности и качества учебного процесса, образовательной программы, степени их адекватности условиям будущей профессиональной деятельности.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Профиль Технология и организация ресторанного дела сформирован для решения образовательных проблем:

- контроль и управление образовательным процессом всеми участниками;
- контроль (с помощью набора оценочных средств) и управление (с помощью элементов обратной связи) достижением целей образовательной программы, определенных в виде набора компетенций выпускников;
- достижение такого уровня контроля и управления качеством образования, который бы обеспечил беспрепятственное признание квалификаций выпускников российскими и зарубежными работодателями, а также мировыми образовательными системами.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации по направлению подготовки по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Профиль Технология и организация ресторанного дела используется для выполнения выпускной квалификационной работы и оценки качества основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). В ходе итоговой государственной аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Профиль Технология и организация ресторанного дела.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускника**

Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования определены государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), которые учтены в настоящей программе государственной итоговой аттестации.

Виды профессиональной деятельности выпускников.

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания позволяет осуществлять подготовку выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая
- организационно-управленческая
- научно-исследовательская
- проектная

### **2.2 Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Выпускник по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) "Технология и организация ресторанного дела" должен решать

следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

*производственно-технологическая деятельность:*

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

*организационно-управленческая деятельность:*

оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

организация системы товародвижения и создания необходимых

условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

установка критериев и показателей эффективности работы производства;

определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;

организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

участие в планировке и оснащении предприятий питания;

контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

*научно-исследовательская деятельность:*

проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

анализ научно-технической информации, отечественного и



зарубежного опыта по производству продукции питания;

участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

*проектная деятельность:*

оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;

разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;

осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;

использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

### **3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, КОТОРЫМИ ДОЛЖНЫ ОВЛАДЕТЬ ОБУЧАЮЩИЕСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

В результате освоения дисциплин у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

<b>Общекультурные компетенции выпускника:</b>		
ОК-1	Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	<b>Знать:</b> основные обществоведческие понятия, законы и теории, иметь представления о теориях происхождения общества и государства, закономерностях развития социума и функционирования, о социально-политическом устройстве России. <b>Уметь:</b> применять основные категории и законы гуманитарных дисциплин, логически и последовательно излагать факты, объяснять причинно-следственные связи, вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения. <b>Владеть:</b> навыками работы с учебной литературой, историческими и правовыми документами, способами поиска, сбора, обработки, анализа, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами,

		организацией и планированием как индивидуальной, так и групповой работы.
ОК-2	Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	<p><b>Знать:</b> закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы мировой и отечественной экономической истории; иметь представление о системе исторического знания, его месте в формировании научной картины мира;</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать процессы и явления, происходящие в обществе, выявлять проблемы, причинно-следственные связи, закономерности и главные тенденции развития исторического процесса; использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач; определять свою гражданскую позицию, демонстрировать уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре; логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь</p> <p><b>Владеть:</b> методами изучения истории, приемами работы с исторической литературой и источниками.</p>
ОК-3	Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p><b>Знать:</b> основные понятия, категории и методологию экономической науки; закономерности функционирования современной экономики на микро- и макроуровне; современное состояние мирового хозяйства и особенности российской экономики; роль государства в рыночной экономике и основные направления экономической политики</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать во взаимосвязи экономические явления, процессы и институты; использовать принципы, законы и модели экономической теории для анализа экономических проблем (в том числе в сфере производства продуктов питания) и решения профессиональных задач</p> <p><b>Владеть:</b> культурой экономического мышления, способностью к обобщению и анализу; методами использования экономических законов и моделей для анализа экономических явлений и процессов; навыками самостоятельной аналитической работы, критического восприятия информации</p>
ОК-4	Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p><b>Знать:</b> основные юридические понятия, нормативные правовые документы; знать основные проблемы правового регулирования сферы своей профессиональной деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b> ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регулирующих сферу профессиональной деятельности; использовать правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности; принимать решения и совершать действия в точном соответствии с законом; четко представлять сущность, характер и взаимодействие правовых явлений.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками социального взаимодействия на основе принятых в обществе моральных и правовых</p>

		норм.
ОК-5	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<b>Знать:</b> лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера (для иностранного языка). <b>Уметь:</b> самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу. <b>Владеть:</b> иностранным языком в объеме необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников, нормами деловой переписки и делопроизводства.
ОК-6	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<b>Знать:</b> основные закономерности исторического процесса, этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества в современном мире, особенности формальных и неформальных отношений, правовые основы защиты государственной тайны, законодательные и нормативно- правовые акты в области защиты, информации и государственной тайны. <b>Уметь:</b> самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу, управлять работой коллектива и работать в команде. <b>Владеть:</b> вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания.
ОК-7	Способность к самоорганизации и самообразованию	<b>Знать:</b> особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности <b>Уметь:</b> управлять работой коллектива и работать в команде <b>Владеть:</b> навыками критического восприятия информации; навыками рефлексии и самокоррекции, с использованием методов и средств самоконтроля за своим состоянием
ОК-8	Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> социальную роль физической культуры в жизни современного человека и общества в целом, ее возможности в восстановлении генофонда нации и возрождении трудового потенциала, повышении качества трудовых ресурсов; научно-теоретические и практические основы здорового образа и стиля жизни; <b>Уметь:</b> использовать средства и методы физического воспитания для повышения адаптационных резервов организма, укрепления здоровья, коррекции физического развития и телосложения, предупреждения профессиональных заболеваний и травматизма; применять физические упражнения, различные виды спорта для формирования и развития психических качеств, свойств личности, необходимых в социально-культурной и профессиональной деятельности (нравственно-волевых, коммуникативных, организаторских, лидерских, уверенности в своих силах, самодисциплины, гражданственности и патриотизма). <b>Владеть:</b> методикой самостоятельного использования средств физической культуры и спорта для рекреации в процессе учебной и профессиональной деятельности; должным уровнем физической подготовленности и

		физического развития, необходимых для освоения профессиональных умений и навыков в процессе обучения в вузе, а также для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности после окончания учебного заведения;
ОК-9	Способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<p><b>Знать:</b> основные виды природных и техногенных опасностей; основные требования личной безопасности в быту, в природных условиях, в условиях городской среды; основные понятия дисциплины «Безопасности жизнедеятельности».</p> <p><b>Уметь:</b> действовать в условиях возникновения стихийных бедствий и техногенных аварий; применять подручные средства индивидуальной защиты.</p> <p><b>Владеть:</b> приемами оказания первой медицинской помощи; навыками использования первичных средств защиты.</p>
<b>Общепрофессиональные компетенции выпускника</b>		
ОПК-1	Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<p><b>Знать:</b> сущность и значение информации в развитии современного информационного общества; классификацию и свойства информации; понятия об информационных ресурсах и средствах, их типах; основные понятия, задачи, проблемы и перспективы развития информационных технологий.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, обработки и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; пользоваться программным обеспечением для решения профессиональных задач.</p> <p><b>Владеть:</b> методами автоматизации предприятия общественного питания; средствами реализации информационных процессов в профессиональной деятельности</p>
ОПК-2	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<p><b>Знать:</b> ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли;</p> <p><b>Уметь:</b> использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий</p>
ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	<p><b>Знать:</b> правовые, нормативные, экономические и социальные аспекты контроля качества продукции и услуг общественного питания.</p> <p><b>Уметь:</b> применять технические средства обучения и наглядные пособия; использовать нормативные и технологические документы, разработки научных</p>

		учреждений, патентно-лицензионную литературу и материалы профессиональных изданий по контролю качества <b>Владеть:</b> навыками комплексной экспертной оценки продукции и услуг
ОПК-4	Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	<b>Знать:</b> способы рационального использования сырьевых, энергетических и др. видов ресурсов; прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов технологического оборудования. <b>Уметь:</b> находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятий отрасли <b>Владеть:</b> практическими навыками использования технологического оборудования с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности; методами расчета и анализа технико-экономических показателей работы технологического оборудования
ОПК-5	Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	<b>Знать:</b> структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий. <b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания. <b>Владеть:</b> методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами расчета потребности предприятия питания в сырье
<b>Профессиональные компетенции выпускника:</b>		
ПК-1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<b>Знать:</b> факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции <b>Уметь:</b> рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники. <b>Владеть:</b> рациональными методами эксплуатации

		технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.
ПК-2	Владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	<p><b>Знать:</b> системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.</p> <p><b>Уметь:</b> работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.</p> <p><b>Владеть:</b> методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.</p>
ПК-3	Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	<p><b>Знать:</b> безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания.</p> <p><b>Владеть:</b> методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p>
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий	<p><b>Знать:</b> структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную</p>

	их применения	<p>работу предприятия питания по производству и реализации продукции.</p> <p><b>Владеть:</b> методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования</p>
ПК-5	Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	<p><b>Знать:</b> рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания</p> <p><b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом</p> <p><b>Владеть:</b> методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p>
ПК-6	Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<p><b>Знать:</b> отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации.</p> <p><b>Уметь:</b> осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания</p> <p><b>Владеть:</b> рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования</p>
ПК-7	Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	<p><b>Знать:</b> требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания</p> <p><b>Уметь:</b> использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов</p>

		<p>предприятий питания</p> <p><b>Владеть:</b> методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания</p>
ПК-8	<p>Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	<p><b>Знать:</b> средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; безопасность жизнедеятельности; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания.</p> <p><b>Уметь:</b> внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания.</p> <p><b>Владеть:</b> методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p>
ПК-9	<p>Готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Знать:</b> требования безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям.</p> <p><b>Владеть:</b> методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p>
ПК-10	<p>Способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p><b>Знать:</b> особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; методику расчета основных экономических показателей финансово- хозяйственной деятельности предприятий питания.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.</p> <p><b>Владеть:</b> формами, средствами и методами обслуживания потребителей; технологиями разработки нормативной документации с использованием инновационных технологий; методиками расчетов</p>



		основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания
ПК-11	Способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	<b>Знать:</b> особенности, формы, средства и методы мотивации персонала. <b>Уметь:</b> использовать стандартные и методики при оценке программ стимулирования персонала. <b>Владеть:</b> методами разработки программ стимулирования персонала в зависимости от специфики предприятия питания.
ПК-12	Способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	<b>Знать:</b> средства и методы оценки профессионального уровня персонала. <b>Уметь:</b> разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; оценивать наличие требуемых умений у членов команды. <b>Владеть:</b> методами и методиками оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения.
ПК-13	Способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	<b>Знать:</b> особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей. <b>Уметь:</b> организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания. <b>Владеть:</b> методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.
ПК-14	Способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	<b>Знать:</b> экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории; основы бухгалтерского учета и налоговой системы; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, особенности мониторинга и анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания. <b>Уметь:</b> оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля. <b>Владеть:</b> навыками критического восприятия информации; навыками экономического анализа производства продукции питания; методами экономической оценки ущерба от деятельности предприятия.
ПК-15	Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и	<b>Знать:</b> основы маркетинга <b>Уметь:</b> самостоятельно анализировать новую экономическую и научную литературу; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет. <b>Владеть:</b> навыками критического восприятия

	обобщать информацию	информации; методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания.
ПК-16	Способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	<b>Знать:</b> функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления. <b>Уметь:</b> самостоятельно анализировать экономическую и научную литературу; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции <b>Владеть:</b> навыками критического восприятия информации; навыками экономического анализа производства продукции питания.
ПК-17	Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	<b>Знать:</b> экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы; основы экологического права; ресурсо-и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания. <b>Уметь:</b> самостоятельно анализировать экономическую и научную литературу; использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья. <b>Владеть:</b> навыками критического восприятия информации; методами экономической оценки ущерба от деятельности предприятия; методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду; методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики.
ПК-18	Готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<b>Знать:</b> отечественные и международные стандарты и безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия. <b>Уметь:</b> применять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия. <b>Владеть:</b> навыками по соблюдению мер безопасности на предприятиях и первичными действиями в чрезвычайных ситуациях техногенного и природного характера.
ПК-19	Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	<b>Знать:</b> методы и средства измерения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации. <b>Уметь:</b> обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.

		<b>Владеть:</b> практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.
ПК-20	Способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	<b>Знать:</b> источники, правила подбора информации. <b>Уметь:</b> классифицировать информацию для лучшей мотивации и стимулирования работников предприятия. <b>Владеть:</b> методами стимулирования работника, средствами коммуникации.
ПК-21	Готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	<b>Знать:</b> обучающие программы. <b>Уметь:</b> разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала. <b>Владеть:</b> методами аттестации работников производства и методами приема решения по результатам аттестации.
ПК-22	Способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	<b>Знать:</b> бизнес планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы. <b>Уметь:</b> получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания. <b>Владеть:</b> навыками экономического анализа производства продукции питания
ПК-23	Способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	<b>Знать:</b> разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий. <b>Уметь:</b> формировать профессиональную команду <b>Владеть:</b> способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-24	Способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	<b>Знать:</b> основные направления исследований <b>Уметь:</b> проводить исследования и анализировать результаты экспериментов. <b>Владеть:</b> методиками исследования и навыками анализа результатов эксперимента.
ПК-25	Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<b>Знать:</b> отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. <b>Уметь:</b> анализировать научно-техническую информацию по производству продуктов питания. <b>Владеть:</b> навыками анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по

		производству продуктов питания
ПК-26	Способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	<b>Знать:</b> теоретический материал по конкретному эксперименту, методы и способы подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; <b>Уметь:</b> обрабатывать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций. <b>Владеть:</b> статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
ПК-27	Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	<b>Знать:</b> структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; проектирование и реконструкцию предприятий питания. <b>Уметь:</b> разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятия питания. <b>Владеть:</b> методами контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировки и оснащения предприятий питания.
ПК-28	Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	<b>Знать:</b> проектирование и реконструкцию предприятий питания. <b>Уметь:</b> разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания. <b>Владеть:</b> навыками проектирование предприятий общественного питания, оформления технического задания и квалифицированной оценки проекта.
ПК-29	Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	<b>Знать:</b> правила составления проектной документации. <b>Уметь:</b> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования. <b>Владеть:</b> методиками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

Государственный экзамен проводится в виде государственного междисциплинарного экзамена. В рамках проведения государственного экзамена проверяется степень сформированности у выпускников следующих компетенций:

Код	Содержание
ОК-6	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОПК-2	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-4	Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ОПК-5	Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-3	Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-6	Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-7	Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-9	Готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-10	Способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК-11	Способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства

ПК-12	Способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-13	Способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-17	Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-21	Готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
ПК-23	Способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-25	Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-27	Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

### 3.1. Критерии оценки государственного экзамена

По результатам проведения государственного экзамена обучающийся имеет право на апелляцию, процедура рассмотрения которой регламентируется локальным актом ВУЗа.

Оценка результатов сдачи государственного экзамена определяется членами государственной экзаменационной комиссии по четырехбалльной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Критерием оценки ответа являются:

- *отлично* – получены ответы на все вопросы билета, дополнительные вопросы членов государственной, аттестационной комиссии, проявленное академическое мышление, грамотная литературная речь, умение использовать общеэкономическую и специальную терминологию, владение современной статистической, фактологической информацией, умение аргументировано защищать свою позицию по обозначенным проблемам; расчетная задача решена верно, ответы обоснованы.

- *хорошо* – отсутствует полный ответ на один из вопросов билета, либо ответ на один дополнительный вопрос, либо при решении расчетной задачи допущены ошибки при оформлении, обосновании ответов.

- *удовлетворительно* – отсутствует ответ на один вопрос билета, а также на дополнительные вопросы, либо при решении расчетной задачи допущены грубые ошибки при оформлении, обосновании ответов, либо расчетная задача не решена совсем.

- *неудовлетворительно* – отсутствует ответ на два вопроса билета и нет решения задачи.

При решении практических заданий обучающийся должен продемонстрировать умение анализировать представленный исходный материал, делать обоснованные выводы, аргументировать сделанные заключения, логически выстраивать свои ответы при интерпретации полученных результатов. При анализе практических заданий, требующих проведения математических расчетов, при оценке ответа проверяется целесообразность выбранных обучающимся методов, используемых формул, инструментов решения задач, а также умение их применения в соответствии с имеющейся информацией. Математическая расчетная ошибка, не ведущая к получению искаженных результатов и выводов, не оказывает влияния на оценку ответа обучающегося на вопрос.

### **3.2. Критерии оценки выпускной квалификационной работы**

По результатам проведения государственного экзамена обучающийся имеет право на апелляцию, процедура рассмотрения которой регламентируется локальным актом ВУЗа.

Оценка результатов сдачи государственного экзамена определяется членами государственной экзаменационной комиссии по четырехбалльной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Критерием оценки ответа являются:

- *отлично* – получены ответы на все вопросы билета, дополнительные вопросы членов государственной, аттестационной комиссии, проявленное академическое мышление, грамотная литературная речь, умение использовать общеэкономическую и специальную терминологию, владение современной статистической, фактологической информацией, умение аргументировано защищать свою позицию по обозначенным проблемам; расчетная задача решена верно, ответы обоснованы.

- *хорошо* – отсутствует полный ответ на один из вопросов билета, либо ответ на один дополнительный вопрос, либо при решении расчетной задачи допущены ошибки при оформлении, обосновании ответов.

- *удовлетворительно* – отсутствует ответ на один вопрос билета, а также на дополнительные вопросы, либо при решении расчетной задачи допущены грубые ошибки при оформлении, обосновании ответов, либо расчетная задача не решена совсем.

- *неудовлетворительно* – отсутствует ответ на два вопроса билета и нет решения задачи.

При решении практических заданий обучающийся должен продемонстрировать умение анализировать представленный исходный материал, делать обоснованные выводы, аргументировать сделанные заключения, логически выстраивать свои ответы при интерпретации полученных результатов. При анализе практических заданий, требующих проведения математических расчетов, при оценке ответа проверяется целесообразность выбранных обучающимся методов,

используемых формул, инструментов решения задач, а также умение их применения в соответствии с имеющейся информацией. Математическая расчетная ошибка, не ведущая к получению искаженных результатов и выводов, не оказывает влияния на оценку ответа обучающегося на вопрос.



## **Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы**

### **4.1. Примерный перечень вопросов и примеры практических заданий или задач для подготовки к государственному экзамену**

#### **4.1.1. Примерный перечень вопросов для подготовки к государственному экзамену**

##### **Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания**

(формируемые компетенции: ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-17; ПК-25)

##### **Б1.В.05.02 Технология ресторанной продукции за рубежом**

(формируемые компетенции: ОК-6; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-6; ПК-25)

1. Характеристика украинской национальной кухни.
2. Характеристика белорусской национальной кухни.
3. Характеристика молдавской национальной кухни.
4. Особенности кухни Прибалтийских стран.
5. Особенности кухни народов Закавказья.
6. Особенности кухни народов Средней Азии.
7. Характеристика болгарской национальной кухни.
8. Характеристика польской национальной кухни.
9. Характеристика чешской национальной кухни.
10. Характеристика венгерской национальной кухни.
11. Характеристика румынской национальной кухни.
12. Характеристика французской национальной кухни.
13. Характеристика английской национальной кухни.
14. Характеристика немецкой национальной кухни.
15. Особенности кухни Скандинавских стран.
16. Характеристика китайской национальной кухни.
17. Характеристика японской национальной кухни.
18. Характеристика национальных кухонь народов Латинской Америки.
19. Характеристика северо-американской кухни.
20. Мясная и рыбная гастрономия: ассортимент, оценка качества, технология приготовления и требования к качеству холодных блюд из мяса и рыбы. Санитарные требования к производству, хранению и реализации холодных блюд из мяса и рыбы.
21. Рыбная продукция: ассортимент, оценка качества. Технология производства полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящевым скелетом, нормы отходов и потерь при механической кулинарной обработке. Ассортимент полуфабрикатов для варки, припускания, жарки, условия и сроки хранения, показатели качества. Использование пищевых отходов. Санитарные требования, предъявляемые к работе рыбного цеха.
22. Яйца, яичные продукты, творог, ассортимент, оценка качества. Технология производства блюд из яиц и творога. Требования к качеству.
23. Мясо убойных животных, классификация и оценка качества мяса. Технология производства мясных крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины. Ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов, условия и

сроки хранения, требования к качеству. Санитарные требования, предъявляемые к производству мясных крупнокусковых полуфабрикатов.

24. Технология производства мясных порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины. Ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов, условия и сроки хранения, требования к качеству. Санитарные требования, предъявляемые к производству мясных порционных полуфабрикатов.

25. Строение мышечной ткани мяса убойных животных. Технология производства мясных мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины. Ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов, условия и сроки хранения, требования к качеству. Санитарные требования, предъявляемые к производству мясных полуфабрикатов.

26. Технология производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, кроликов и пернатой дичи. Ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов, условия и сроки хранения, требования к качеству. Меры по обеспечению санитарно - эпидемиологической безопасности при хранении, переработке и транспортировании сельскохозяйственной птицы и полуфабрикатов из нее. Технология производства жареных блюд.

27. Технология производства рубленых полуфабрикатов из мяса и рыбы. Ассортимент полуфабрикатов, условия и сроки хранения. Санитарные требования к производству полуфабрикатов из рубленого мяса и рыбы.

28. Разделка туш убойных животных. Кулинарное использование отдельных отрубов. Технология производства бульонов: мясокостных, костных, из птицы, рыбных. Режим варки, состав готовых бульонов. Требования к качеству бульонов. Использование бульонов.

29. Классификация супов. Общая характеристика супов отдельных групп. Супы заправочные, технология их приготовления, ассортимент, показатели качества.

30. Технология производства пюреобразных, прозрачных, молочных и холодных супов. Ассортимент, требования к качеству. Санитарные требования, предъявляемые к приготовлению и реализации холодных супов.

31. Требования к качеству плодов и овощей. Технология производства салатов, винегретов и холодных овощных блюд, требования к их качеству. Использование полуфабрикатов высокой степени готовности для приготовления салатов и других холодных блюд и закусок. Санитарные требования, предъявляемые к производству указанных блюд.

32. Классификация соусов. Технология производства основных соусов: красного и белого. Требования к качеству. Товароведная оценка качества муки. Санитарные требования.

33. Молоко, молочная продукция, ассортимент, оценка качества. Технология производства сметанных, молочных, яично-масляных и холодных соусов. Ассортимент соусов, требования к их качеству. Санитарные требования.

34. Режимы и способы хранения картофеля и овощей. Технология производства блюд и гарниров из овощей и грибов. Ассортимент, потери массы и изменение ценности при тепловой кулинарной обработке, требования к качеству.

35. Требования к качеству муки, используемой при выработке мучных кондитерских изделий. Технология мучных кондитерских изделий, вырабатываемых из бисквитного и заварного теста. Требования к качеству полуфабрикатов и изделий.
36. Ассортимент и оценка качества круп. Технология производства блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Изменения массы продуктов и их пищевой ценности при тепловой кулинарной обработке. Ассортимент блюд и гарниров, требования к их качеству.
37. Технология производства блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы, отварных и припущенных нерыбных морепродуктов. Потери массы и изменение пищевой ценности рыбы при тепловой обработке, ассортимент блюд, требования к их качеству.
38. Пищевая ценность рыбных блюд. Технология приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы, жареных и запеченных нерыбных морепродуктов. Изменение массы и пищевой ценности рыбы при тепловой обработке, ассортимент блюд, требования к их качеству.
39. Технология блюд из отварных и тушеных мясных продуктов (говядины, свинины, баранины, телятины, субпродуктов). Изменение массы и пищевой ценности продуктов при тепловой обработке, ассортимент блюд, требования к качеству.
40. Технология производства блюд из жареных и запеченных мясных продуктов (говядины, свинины, баранины, телятины, субпродуктов). Изменение массы и пищевой ценности при тепловой кулинарной обработке, ассортимент блюд, требования к качеству. Санитарные требования к качеству мясных продуктов.
41. Ассортимент и оценка качества муки. Технология производства мучных блюд (пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий). Физико-химические процессы, происходящие при замесе, брожении и тепловой кулинарной обработке. Требования к качеству мучных блюд.
42. Технология производства сладких блюд и напитков на предприятиях общественного питания. Классификация, ассортимент, требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.
43. Требования к качеству сырья, используемого при выработке кондитерских изделий. Технология производства кондитерских изделий из песочного и слоеного теста. Требования к качеству теста и выпечных полуфабрикатов. Отделочные полуфабрикаты (кремы, сиропы, помадки и др.).
44. Основы лечебного питания. Особенности технологии производства блюд и кулинарных изделий для лечебного питания. Требования к продуктам, используемым в диетпитании, ассортимент блюд.
45. Переработка мяса диких животных. Производство готовых блюд из мяса диких животных в ресторанной кухне. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью.
46. Характеристика и технологические особенности приготовления кулинарной продукции ведущих Европейских стран — Франции, Италии, Испании, Германии.
47. Ассортимент и оценка качества муки. Технология производства мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста (пирожков, беляшей, кулебяк, расстегаев). Приготовление фаршей. Физико-химические процессы, происходящие при замесе, брожении и выпекании. Требования к качеству мучных кулинарных изделий.

48. Переработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Характеристика сырья, включая санитарно-гигиенические требования. Производство и кулинарное использование полуфабрикатов. Отварные, припущенные и тушеные блюда из сельскохозяйственной птицы и дичи.

**Б1.В.05.03 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**

(формируемые компетенции: ОПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-17; ПК-21; ПК-23)

1. Классификация типов предприятий общественного питания. Общие требования к ним в соответствии с ГОСТом Р (национальным стандартом РФ)
2. Специализация предприятий общественного питания, виды. Требования к организации специализированных предприятий. Франчайзинг: сущность, опыт организации.
3. Сущность и особенности научно-технического прогресса в общественном питании. Направления НТП в общественном питании. Концентрация, специализация, кооперирование – их преимущества и особенности проявления в отрасли.
4. Совершенствование организации питания. Основные направления внедрения научно-технического прогресса в отрасли.
5. Формирование системы организации продовольственного и материально-технического снабжения предприятий общественного питания в условиях рынка.
6. Сущность и содержание организации производства. Оперативно-производственное планирование предприятий общественного питания.
7. Организация производства и труда в мясо-рыбном цехе, при изготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы.
8. Организация производства и труда в мясном цехе при изготовлении полуфабрикатов из мяса.
9. Организация производства и труда в рыбном цехе при изготовлении полуфабрикатов из рыбы.
10. Организация производства и труда в птицегольевом цехе при изготовлении полуфабрикатов из птицы.
11. Организация производства и труда в овощном цехе при изготовлении полуфабрикатов из картофеля и овощей.
12. Сборники рецептов блюд, и их назначение построение и использование в работе предприятий общественного питания. Порядок разработки рецептов новых блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий. Фирменные блюда, кулинарные и кондитерские изделия.
13. Организация производства и труда в горячем и холодном цехах.
14. Организация вспомогательных цехов и служб (моечная столовой, кухонной посуды, сервизная, хлеборезка и др.).
15. Организация производства и труда в кондитерских цехах при изготовлении мучных кондитерских изделий.
16. Организация производства и труда в кулинарных цехах при изготовлении кулинарных изделий.

17. Методы и способы нормирования труда. Методика и техника проведения фотографии рабочего времени, самофотографии, хронометража.
18. Классификация и характеристика методов и форм обслуживания. Требования к обслуживающему персоналу в соответствии с ГОСТом Р (национальным стандартом РФ)
19. Организация различных видов банкетов. Порядок обслуживания.
20. Модель рекламного процесса. Виды и средства рекламы на предприятиях общественного питания. Фирменный стиль предприятия и его значение для обеспечения конкурентоспособности. Продвижение ресторанных услуг.
21. Организация питания и обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания при учебных заведениях. Рациональное питание.
22. Организация питания и обслуживания потребителей в ресторанах, кафе, барах, кофейнях. Культура стола. Правила этикета поведения за столом.
23. Торговые помещения предприятий общественного питания. Состав, назначение и размещение. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем.
24. Организация питания и обслуживания пассажиров на различных видах транспорта.
25. Услуги общественного питания. Общие требования в соответствии с национальным стандартом РФ. Правила оказания услуг. Перспективы развития сферы услуг в общественном питании. Культура сервиса и общения работников предприятий общественного питания с потребителями услуг.
26. Организация складского и тарного хозяйства.
27. Организация работы и управления персоналом предприятий общественного питания. Нормирование требований к производственному и обслуживающему персоналу на государственном уровне.
28. Фирменный стиль и дизайн предприятий питания различных типов. Особенности проектирования ресторанов и кафе.
29. Типы раздач, их классификация, расчет и подбор в зависимости от обслуживаемого контингента.
30. Производственная мощность предприятий общественного питания. Показатели, характеризующие эффективность её использования. Рекомендации по их повышению.

### **Б1.Б.14 Санитария и гигиена питания**

(формируемые компетенции: ПК-1; ПК-3; ПК-25; ПК-27)

1. Предмет дисциплины. История развития гигиены как науки. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Задачи гигиены питания и пищевой санитарии.
2. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. Права и обязанности государственных санитарных врачей. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания. Ведомственный санитарный надзор, производственный и общественный контроль на предприятиях питания.
3. Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека, источники и виды загрязнений среды. Химический состав и физические свойства

воздуха, влияние отклонений на организм человека. Зона теплового комфорта. Причины перегревания и переохлаждения.

4. Гигиенические требования к вентиляции: выбору системы, кратности воздухообмена, использованию местных вентиляционных устройств, кондиционирования и т.д. Гигиенические требования к использованию различных систем и приборов отопления на ПОП. Значение отопления в обеспечении необходимых параметров микроклимата.

5. Физиологическое, гигиеническое, эпидемиологическое значение воды. Характеристика источников водоснабжения. Очистка и обеззараживание воды. Гигиенические требования к качеству питьевой воды (по СанПиНу). Гигиенические требования к водоснабжению ПОП, устройству канализации, подключению моечных ванн и технологического оборудования к канализации.

6. Гигиеническое значение естественного освещения, требования к освещенности помещений ПОП. Виды и источники искусственного освещения, требования к осветительной арматуре.

7. Гигиенические требования к генплану участка: зонирование, благоустройство и озеленение территории, застройка, расположение и оборудование контейнерной площадки, въезды и т.д. Гигиенические принципы планировки ПОП: строгая поточность технологического процесса, разделение потоков персонала, посетителей, пищевых продуктов и др. Гигиенические особенности проектировки различных типов предприятий.

8. Гигиенические требования к набору и расположению складских помещений (охлаждаемых камер, кладовых и др.), организации разгрузки овощей и других продуктов, обработки и хранения тары. Гигиенические требования к набору, расположению, взаимосвязи и оборудованию производственных помещений (заготовочных цехов, горячего, холодного, кондитерского). Планировка и оборудование моечных столовой и кухонной посуды, полуфабрикатной тары, камеры пищевых отходов.

9. Гигиенические требования к набору и планировке помещений для посетителей. Расположение туалетов, умывальников, расчет количества санитарных приборов. Внутренняя планировка и оборудование обеденных залов, раздаточных, магазинов кулинарии. Способы удаления использованной посуды.

10. Гигиеническое обоснование расположения административно-бытовых помещений, набора и размеров помещений, оборудования гардеробных, душевых, санузлов, бельевых.

11. Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления оборудования. Гигиенические требования к механическому оборудованию, расстановке его в цехах. Обязательность отдельного использования механизмов для обработки сырых и вареных продуктов.

12. Гигиенические требования к тепловому и холодильному оборудованию. Рациональное размещение оборудования в цехах. Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления оборудования.

13. Производственный инвентарь: требования к материалам, используемым для изготовления, к маркировке и хранению. Гигиенические требования к посуде.

Санитарно-гигиеническая оценка металлической, керамической, фарфоровой, стеклянной и полимерной посуды, посуды для одноразового использования.

14. Санитарно-эпидемиологическая оценка почвы и ее значение. Процессы самоочищения в почве. Гигиенические требования к очистке населенных мест, сбору и удалению твердых отходов. Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению текущей и ежедневной уборки помещений и санитарного дня, к уборочному инвентарю. График уборки.

15. Понятие о дезинфекции и значение её в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы. Способы дезинфекции. Характеристика различных дезинфицирующих средств, разрешенных к использованию на ПОП. Правила хранения, приготовления и использования растворов дезсредств.

16. Санитарные требования к содержанию кондитерских цехов (обработка оборудования и инвентаря, уборка и др.), цехов по производству специальных изделий и блюд.

17. Эпидемиологическая роль насекомых, профилактические мероприятия, методы и средства дезинсекции.

18. Эпидемиологическая роль грызунов, защита от грызунов и дератизация на ПОП.

19. Правила личной гигиены персонала. Требования к санитарной одежде. Профилактические обследования персонала; заболевания, препятствующие допуску к работе. Личные медицинские книжки, гигиеническая подготовка персонала.

20. Понятие о кишечных инфекциях. Источники, пути распространения брюшного тифа, паратифов, дизентерии, холеры, вирусных кишечных инфекций, гепатита А и др. Особенности профилактики кишечных инфекций на ПОП.

21. Токсикоинфекции: характеристика возбудителей, источников. Основные причины и профилактика токсикоинфекций на ПОП. Сальмонеллез: источники инфекции, продукты и блюда, представляющие наибольшую опасность, профилактика.

22. Понятие и классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробной природы. Токсикозы: стафилококковый токсикоз, ботулизм, Профилактика токсикозов на ПОП.

23. Микотоксикозы. Характеристика возбудителей микотоксикозов.

24. Немикробные пищевые отравления. Отравления ядовитыми и условно ядовитыми грибами, ядовитыми растениями.

25. Немикробные пищевые отравления. Отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях: соланином картофеля, амигдалином косточковых и др., их профилактика.

26. Немикробные пищевые отравления. Отравления примесями химических веществ: тяжелыми металлами, мышьяком, нитратами, пестицидами, и др. пути загрязнения продуктов и профилактика отравлений.

27. Понятие о гельминтозах. Геогельминтозы и контактные гельминтозы: цикл развития гельминтов, пути распространения и меры профилактики.

28. Биогельминтозы, связанные с употреблением мяса (тениидозы и трихинеллез) и рыбы (описторхоз и дифиллоботриоз): характеристика и циклы развития гельминтов, клиническая картина заболеваний, пути распространения, мероприятия по предупреждению.

29. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, её значение в профилактике сальмонеллеза, зоонозных инфекций, пищевых отравлений, биогельминтозов. Особенности гигиенической оценки мяса птицы и колбасных изделий.
30. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая роль молочных продуктов, пути инфицирования патогенной и условно патогенной микрофлорой. Оценка заготавливаемого молока и молочной продукции по микробиологическим и токсикологическим показателям безопасности.
31. Эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов в распространении сальмонеллеза и других инфекций. Гигиеническая оценка по микробиологическим и другим показателям безопасности.
32. Гигиеническая оценка генетически модифицированных (трансгенных) продуктов.
33. Гигиеническая оценка и критерии безопасности консервов и пресервов. Виды бомбажа и их оценка. Причина накопления и оценка содержания свинца, олова, меди в консервированных продуктах.
34. Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к разгрузке и санитарной обработке транспортных средств. Требования к перевозке особо скоропортящихся, замороженных и других продуктов. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации, оценке качества принимаемых продуктов.
35. Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения различных продуктов. Оптимальные условия и сроки хранения основных групп продуктов, соблюдение отдельного хранения сырых и готовых продуктов.
36. Цели и значение различных видов механической обработки. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке мяса, субпродуктов, рыбы, птицы, яиц, овощей, сыпучих продуктов. Особенности санитарных требований к размораживанию замороженных продуктов, к изготовлению мясного и рыбного фарша и их обоснование.
37. Санитарно-гигиеническая оценка различных видов тепловой обработки. Значение тепловой обработки для сохранения пищевой и биологической ценности продуктов и обеспечения их эпидемиологической безопасности.
38. Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, холодных блюд (салатов, паштетов и др.), блюд из яиц, творога, овощей и др., соусов, напитков. Санитарные требования к качеству фритюра для жарки. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению крема и кремовых изделий.
39. Особенности организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях (санаториях, профилакториях), диетических столовых. Санитарные требования к пищеблоку, приготовлению диетических блюд, обслуживанию посетителей.
40. Санитарные правила раздачи горячих блюд, холодных блюд, напитков. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи (в исключительных случаях); перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день.
41. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции ОП. Производственный контроль.



42. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, раздаточные, магазины кулинарии, на дом потребителям.

**Примерный перечень ситуаций**  
**(расчетных задач)**

(формируемые компетенции: ОК-6, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-17, ПК-21, ПК-23, ПК-25, ПК-27)

1. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Шницель по-пермски». Какое количество курицы потрошеной I категории необходимо получить со склада для приготовления 50 порций данного блюда? Подобрать инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления блюда.

2. Вам как директору ресторана при гостинице необходимо организовать завтраки (для проживающих в гостинице) по типу «шведского стола». Каковы ваши действия?

3. Вы возглавляете работу кондитерского цеха на заготовочном предприятии общественного питания. Каков алгоритм ваших действий по выполнению производственной программы цеха?

4. Вы зав. производством столовой, в Вашем распоряжении имеются следующие продукты: лук, морковь, свекла, рыба, картофель, говядина (внутренний и верхний куски тазобедренной части), томатное пюре, кости говяжьих, огурцы соленые, чеснок, молоко. Составьте производственную программу на день.

5. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Осетрина оригинальная». Какое количество рыбы необходимо получить со склада для приготовления 50 порций блюда? Подобрать инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления блюда.

6. Вашему предприятию предстоит организовать обед на презентации новой фирмы. Каков алгоритм Ваших действий как директора предприятия?

7. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Пельмени по - уральски». Какое количество говядины I категории необходимо получить со склада для приготовления 50 порций блюда? Подобрать инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления блюда.

8. Вы возглавляете работу мясного цеха на заготовочном предприятии общественного питания. Каков алгоритм Ваших действий по выполнению дневной производственной программы цеха? Требования, предъявляемые к расстановке оборудования в мясном цехе, монтажная привязка оборудования.

9. На производстве остаток свинины обрезной 50 кг. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 60 порций свинины пикантной. Достаточно ли свинины для выполнения заказа? Составить технико - технологическую карту на блюдо. Организация рабочего места повара в мясном цехе.

10. Вы возглавляете работу кулинарного цеха на заготовочном предприятии общественного питания. Каков алгоритм Ваших действий по выполнению производственной программы цеха? Состав помещений и их взаимосвязь в планировке кулинарного цеха. Требования к планировке.

11. Составить технико-технологическую карту и сырьевую ведомость для приготовления 50 порций запеканки овощной на 25 марта. Заменить свежие яйца на яичный порошок. Подобрать инвентарь и инструменты для приготовления блюда.

12. Составьте технико-технологическую карту на блюдо «Биточки по-студенчески». На производстве студенческой столовой остаток минтая неразделанного – 40 кг. Рассчитайте, сколько надо получить рыбы, если за день реализуется 40 порций рыбы припущенной (филе).
13. Вы возглавляете работу горячего и холодного цехов на заготовочном предприятии общественного питания. Каков алгоритм Ваших действий по выполнению дневной производственной программы цехов?
14. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Жаркое в маринаде» На производстве остаток говядины II категории 70 кг. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 100 порций. Достаточно ли говядины для выполнения заказа? Организация рабочего места повара горячего цеха по приготовлению данного блюда.
15. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Говядина с грибами». На производстве остаток говядины II категории составляет 60 кг. Достаточно ли говядины для выполнения заказа на 50 порций.
16. Вы возглавляете работу рыбного цеха на заготовочном предприятии общественного питания. Каков алгоритм ваших действий по выполнению дневной производственной программы цеха? Требования, предъявляемые к проектированию и расстановке оборудования в рыбном цехе, монтажная привязка оборудования.
17. Вы возглавляете работу овощного цеха на заготовочном предприятии общественного питания. Каков алгоритм Ваших действий по выполнению дневной производственной программы цеха? Требования, предъявляемые к составу помещений, планировке, расстановке оборудования и монтажной привязке в овощном цехе.
18. В столовой при производственном предприятии на 100 мест реализуются два варианта комплексного обеда. Составьте меню. Произведите расчёт и подбор оборудования, инвентаря.
19. Произвести расчет сырья по холодному цеху для выполнения плана-меню заводской столовой в январе. Холодный цех изготавливает: салат витаминный (2-й вариант) – 80 порций, компот из свежих плодов – 100 порций, сельдь с гарниром – 40 порций, кисель из ревеня – 100 порций.
20. Определите численность и квалификационный состав работников горячего цеха столовой при промышленном предприятии на 200 мест, изготавливающих: первый скомплектованный обед – рассольник, биточки рубленые из говядины с гречневой кашей, чай; второй скомплектованный обед - картофельный суп с треской, азу, кисель молочный. Произвести расчет трески неразделанной для супа картофельного с треской. Оборачиваемость 1 места – 6.
21. Вам как инженеру - технологу поручено переоборудовать мучной цех ресторана в кондитерский. Каковы будут Ваши действия? Какие предъявляются санитарные требования к оборудованию кондитерского цеха, организации его работы, качеству продукции, условиям и срокам хранения продукции? Состав помещений и их взаимосвязь в планировке кондитерского цеха. Требования к планировке.
22. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Жареная птица с грибным муссом и соусом». На производстве в наличии 40 кг кури потрошенной II категории. Достаточно ли птицы, если принят заказ на 80 человек? Составить карту организации труда повара по первичной обработке птицы.

23. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Жареное мясо с грибным муссом и соусом». Какое количество говядины II категории следует получить на производство со склада.

24. На предприятие поступила партия рыбы, на которую в Сборнике рецептов нет норм отходов и потерь при механической и тепловой кулинарной обработке. Каковы должны быть Ваши действия для правильного обоснованного определения расхода сырья и расчета цен блюд?

25. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Говядина в пикантном соусе». На производстве говядина II категории. Подобрать оборудование, инвентарь и инструменты повара мясного цеха, используемые при приготовлении блюда.

25. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Свинина в апельсиново-медовом соусе». На производстве остаток свинины обрезной 70 кг. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 30 порций блюда. Достаточно ли свинины для выполнения заказа? Организация рабочего места повара в мясном цехе.

27. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Пельмени уральские». Составить для закуской сырьевую ведомость на продукты для приготовления по 30 кг пельменей: уральских и рыбных. На склад получены: говядина II категории, рыба-хек неразделанный, свинина жирная.

28. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Рыба под тапенадом с гарниром». Установить очередность подачи блюд согласно меню: борщок с острыми гренками, паштет из дичи, сельдь натуральная с картофелем отварным, рыба под тапенадом с гарниром, корзиночки с овощным салатом, ассорти мясное, сырное, салат из фруктов, кофе по-восточному. Подобрать напитки, посуду и приборы.

29. Вы руководитель предприятия. Вам необходимо подготовить нормативную документацию на новую, разработанную в предприятии, кулинарную продукцию для реализации её, в том числе вне предприятия. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации на продукцию общественного питания - СТО, ТУ, ТИ и технико-технологические карты.

30. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Котлеты по - уральски». Какое количество кур полупотрошенных I категории необходимо получить со склада для приготовления 80 порций данного блюда? Подобрать инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления блюда.

#### ***4.2. Примерная тематика выпускных квалификационных работ***

Примерная тематика выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

1. Организация работы ресторана (специализированного и неспециализированного) на 30-80 мест.
2. Организация работы ресторана при гостинице на 50-100 мест.
3. Организация работы ресторана при вокзале на 50-150 мест.
4. Организация работы баров, (пивных, молочных, винных, коктейль-баров, гриль-баров и др.) на 20-50 мест.

5. Организация работы кафе-кондитерской на 20-40 мест с магазином кулинарии на одно рабочее место.
6. Организация работы кафе (специализированного, неспециализированного) на 25-50 мест.
7. Организация работы кафе при гостинице на 20-100 мест.
8. Организация работы кафе при вокзале на 20-100 мест.
9. Организация работы столовой на 40-100 мест.
10. Организация работы школьной столовой на 40-150 мест.
11. Организация работы столовой при промышленном предприятии на 40-100-мест.
12. Организация работы столовой в учебном заведении (ВУЗ, СУЗ) на 40-100 мест.
13. Организация работы столовой при учреждении на 30-100-мест.
14. Организация работы диетической (вегетарианской) столовой на 40-100 мест.
15. Организация работы пищеблока санатория на 40-100 мест.
16. Организация работы закусочной на 40-60 мест.
17. Организация работы предприятия быстрого обслуживания (специализированного и неспециализированного) на 20-100 мест.
18. Организация работы цеха по выпуску булочных и мучных кондитерских изделий, выпускающий 1,0- 6,0 тонн/тыс. изделий в сутки/смену.
19. Организация работы кондитерского цеха производительностью 2,0-3,5 тонн/тыс. изделий в сутки/смену с магазином кулинарии на одно рабочее место.
20. Организация работы кондитерского цеха (столовой-заготовочной, ресторана, кафе, кафе-кондитерской) выпускающего 1,0-6,0 тыс. изделий в сутки/смену.
21. Организация работы кулинарного (пирожкового) цеха столовой-заготовочной, выпускающего 1,0-4,0 тонн готовой продукции в сутки/смену.
22. Организация работы кулинарного цеха при торговом предприятии, выпускающего 1,0-2,0 тонны готовой продукции в сутки/смену.
23. Организация работы заготовочного цеха по производству полуфабрикатов (мясных, рыбных, из птицы, овощных) производительностью 1,0-4,5 тонны в сутки/смену.
24. Организация работы мясного цеха столовой-заготовочной, перерабатывающего 1,0-5,0 тонн сырья в сутки/смену.
25. Организация работы птицегольевого цеха столовой-заготовочной, перерабатывающего 1,0-2,5 тонн сырья в сутки/смену.
26. Организация работы рыбного цеха столовой-заготовочной, перерабатывающего 1,0-1,5 тонн в сутки/смену.
27. Организация работы овощного цеха столовой-заготовочной, перерабатывающего 5,0-8,0 тонн сырья в сутки/смену.
28. Организация работы комплексного предприятия:
  - услуги кейтеринга (100-300 мест) - предприятие быстрого обслуживания (20-50 мест);
  - ресторан (40-100 мест) - бар (20-70 мест);
  - ресторан (40-100 мест) – предприятие быстрого обслуживания (20-80 мест);
  - кафе (40-80 мест) - предприятие быстрого обслуживания (20-50 мест);
  - кафе (30-80 мест) – бар (20-50 мест).

## 5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы

### 5.1. Подготовка и проведение государственного экзамена

#### 5.1.1. Требования к выпускнику, проверяемые в ходе государственного экзамена

По итогам выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) "Технология и организация ресторанного дела" проверяется уровень сформированности у выпускников следующих компетенций:

Код	Содержание
ОК-1	Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ОК-2	Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-3	Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-4	Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-5	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	Способность к самоорганизации и самообразованию
ОК-8	Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-9	Способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-1	Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-4	Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ОПК-5	Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический

	процесс производства продукции питания
ПК-2	Владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3	Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-5	Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6	Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-7	Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-8	Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9	Готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-10	Способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК-11	Способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
ПК-12	Способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-13	Способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-14	Способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-

	хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-15	Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
ПК-16	Способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
ПК-17	Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-18	Готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-19	Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-20	Способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
ПК-21	Готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
ПК-22	Способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
ПК-23	Способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-24	Способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-25	Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26	Способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ПК-27	Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-28	Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

ПК-29	Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
-------	---

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Характеристика и технологические особенности приготовления кулинарной продукции Арабских стран, Китая и Японии.
2. *Характеристика используемого сырья, особенностей первичной обработки продуктов, способов тепловой обработки кулинарной продукции Арабских стран, Китая и Японии. Технология приготовления блюд, наиболее ярко характеризующих национальную кухню.*
3. Мясная и рыбная гастрономия: ассортимент, оценка качества, технология приготовления и требования к качеству холодных блюд из мяса и рыбы. Санитарные требования к производству, хранению и реализации холодных блюд из мяса и рыбы.  
*Ассортимент мясных и рыбных гастрономических товаров. Органолептическая оценка качества. Технология приготовления холодных блюд из мяса и рыбы, подача, Требования к качеству и безопасности готовых блюд, сроки реализации. Санитарные требования к производству, хранению и реализации холодных блюд из мяса и рыбы.*
4. Рыбная продукция: ассортимент, оценка качества. Технология производства полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящевым скелетом, нормы отходов и потерь при механической кулинарной обработке. Ассортимент полуфабрикатов для варки, припускания, жарки, условия и сроки хранения, показатели качества. Использование пищевых отходов. Санитарные требования, предъявляемые к работе рыбного цеха.  
*Ассортимент рыбной продукции. Органолептическая оценка качества. Технологическая схема разделки и производства полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящевым скелетом, нормы отходов и потерь при механической кулинарной обработке. Использование пищевых отходов. Ассортимент полуфабрикатов для варки, припускания, жарки и запекания. Условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов, органолептическая оценка качества. Санитарные требования, предъявляемые к работе рыбного цеха.*
5. Яйца, яичные продукты, творог, ассортимент, оценка качества. Технология производства блюд из яиц и творога. Требования к качеству.  
*Яйца, яичные продукты, творог. Ассортимент, подготовка продукции к тепловой обработке. Органолептическая оценка качества. Технология производства отварных, жареных и запеченных блюд из яиц и творога. Требования к качеству и безопасности готовых блюд, сроки реализации.*
5. Мясо убойных животных, классификация и оценка качества мяса. Технология производства мясных крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины. Ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов, условия и сроки хранения, требования к качеству. Санитарные требования, предъявляемые к производству мясных крупнокусковых полуфабрикатов.  
*Классификация мясного сырья. Органолептическая оценка качества мяса убойных животных. Технологическая схема разделки и производства мясных крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины. Ассортимент, кулинарное использование полуфабрикатов. Условия и сроки хранения,*



*органолептическая оценка качества. Санитарные требования, предъявляемые к производству мясных крупнокусковых полуфабрикатов.*

6. Технология производства мясных порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины. Ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов, условия и сроки хранения, требования к качеству. Санитарные требования, предъявляемые к производству мясных порционных полуфабрикатов.

*Классификация мяса убойных животных в зависимости от упитанности. Технология производства мясных порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины. Ассортимент, кулинарное использование полуфабрикатов. Условия и сроки хранения, органолептическая оценка качества мясных порционных полуфабрикатов. Санитарные требования, предъявляемые к производству мясных порционных полуфабрикатов.*

7. Строение мышечной ткани мяса убойных животных. Технология производства мясных мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины. Ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов, условия и сроки хранения, требования к качеству. Санитарные требования, предъявляемые к производству мясных полуфабрикатов.

*Строение мышечного волокна и мышечной ткани мяса убойных животных. Классификация мяса убойных животных в зависимости от упитанности. Технология производства мясных мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины. Ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов. Условия и сроки хранения, органолептическая оценка качества мясных мелкокусковых полуфабрикатов. Санитарные требования, предъявляемые к производству мясных полуфабрикатов.*

8. Технология производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, кроликов и пернатой дичи. Ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов, условия и сроки хранения, требования к качеству. Меры по обеспечению санитарно - эпидемиологической безопасности при хранении, переработке и транспортировании сельскохозяйственной птицы и полуфабрикатов из нее. Технология производства жареных блюд.

*Технологическая схема разделки и производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, кроликов и пернатой дичи. Ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов. Условия и сроки хранения, органолептическая оценка качества сельскохозяйственной птицы. Меры по обеспечению санитарно - эпидемиологической безопасности при хранении, переработке и транспортировании сельскохозяйственной птицы и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления жареных блюд из сельскохозяйственной птицы, кроликов и пернатой дичи, подача. Требования к качеству и безопасности готовых блюд, сроки реализации.*

9. Технология производства рубленых полуфабрикатов из мяса и рыбы. Ассортимент полуфабрикатов, условия и сроки хранения. Санитарные требования к производству полуфабрикатов из рубленого мяса и рыбы.

*Технологическая схема производства натуральной, котлетной и кнельной массы. Технология производства рубленых полуфабрикатов из мяса и рыбы. Ассортимент полуфабрикатов, условия и сроки хранения, органолептическая оценка качества. Санитарные требования к производству полуфабрикатов из рубленого мяса и рыбы.*

10. Разделка туш убойных животных. Кулинарное использование отдельных отрубов. Технология производства бульонов: мясокостных, костных, из птицы, рыбных. Режим варки, состав готовых бульонов. Требования к качеству бульонов. Использование бульонов.  
*Технологическая схема разделки туш убойных животных. Кулинарное использование отдельных отрубов в зависимости от содержания мышечной и соединительной ткани. Технология производства бульонов: костных, мясокостных, из сельскохозяйственной птицы, рыбных. Режим варки, состав готовых бульонов. Использование бульонов. Требования к качеству и безопасности бульонов, сроки реализации.*
11. Классификация супов. Общая характеристика супов отдельных групп. Супы заправочные, технология их приготовления, ассортимент, показатели качества.  
*Классификация супов по температуре подачи, консистенции и жидкой основе. Общая характеристика супов отдельных групп. Технология приготовления заправочных супов, ассортимент. Требования к качеству и показатели безопасности. Подача и сроки реализации.*
12. Технология производства пюреобразных, прозрачных, молочных и холодных супов. Ассортимент, требования к качеству. Санитарные требования, предъявляемые к приготовлению и реализации холодных супов.  
*Технология производства пюреобразных, прозрачных, молочных и холодных супов. Ассортимент супов отдельных групп. Гарниры к пюреобразным и прозрачным супам, Требования к качеству и показатели безопасности. Подача и сроки реализации. Санитарные требования, предъявляемые к приготовлению и реализации холодных супов.*
13. Требования к качеству плодов и овощей. Технология производства салатов, винегретов и холодных овощных блюд, требования к их качеству. Использование полуфабрикатов высокой степени готовности для приготовления салатов и других холодных блюд и закусок. Санитарные требования, предъявляемые к производству указанных блюд.  
*Органолептическая оценка качества плодов и овощей. Классификация холодных блюд и закусок, Технология производства салатов, винегретов и холодных овощных блюд. Требования к качеству и показатели безопасности. Подача и сроки реализации. Использование полуфабрикатов высокой степени готовности для приготовления салатов и других холодных блюд и закусок. Санитарные требования, предъявляемые к производству указанных блюд.*
14. Классификация соусов. Технология производства основных соусов: красного и белого. Требования к качеству. Товароведная оценка качества муки. Санитарные требования.  
*Классификация соусов. Технология производства полуфабрикатов. Технология производства основных соусов: красного и белого. Технология производства производных соусов. Требования к качеству и показатели безопасности, сроки реализации. Правила подачи соусов. Товароведная оценка качества муки. Санитарные требования.*
15. Молоко, молочная продукция, ассортимент, оценка качества. Технология производства сметанных, молочных, яично-масляных и холодных соусов. Ассортимент соусов, требования к их качеству. Санитарные требования к производству соусов.  
*Органолептическая оценка качества молока, молочной продукции, ассортимент. Технология производства полуфабрикатов. Технология производства сметанных,*

- молочных, яично-масляных и холодных соусов. Ассортимент соусов. Требования к качеству и показатели безопасности, сроки реализации. Санитарные требования к производству соусов.
16. Режимы и способы хранения картофеля и овощей. Технология производства блюд и гарниров из овощей и грибов. Ассортимент, потери массы и изменение ценности при тепловой кулинарной обработке, требования к качеству.  
*Режимы и способы хранения картофеля и овощей. Технология производства блюд и гарниров из овощей и грибов. Ассортимент отварных, жареных, тушеных и запеченных овощных блюд. Правила подачи овощных гарниров. Требования к качеству и показатели безопасности, сроки реализации. Потери массы и изменение пищевой ценности в результате тепловой кулинарной обработки.*
17. Требования к качеству муки, используемой при выработке мучных кондитерских изделий. Технология мучных кондитерских изделий, вырабатываемых из бисквитного и заварного теста. Требования к качеству полуфабрикатов и изделий.  
*Органолептическая оценка качества муки, используемой при выработке мучных кондитерских изделий. Технологическая схема производства бисквитного и заварного теста. Технология мучных кондитерских изделий, вырабатываемых из бисквитного и заварного теста. Требования к качеству и показатели безопасности полуфабрикатов и готовых изделий.*
18. Ассортимент и оценка качества круп. Технология производства блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Изменения массы продуктов и их пищевой ценности при тепловой кулинарной обработке. Ассортимент блюд и гарниров, требования к их качеству.  
*Ассортимент и органолептическая оценка качества круп. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к кулинарной тепловой обработке. Варка каш различных консистенций. Технология производства блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Изменения массы продуктов и их пищевой ценности при тепловой кулинарной обработке. Ассортимент блюд и гарниров, подача. Требования к качеству и показатели безопасности, сроки реализации.*
19. Технология производства блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы, отварных и припущенных нерыбных морепродуктов. Потери массы и изменение пищевой ценности рыбы при тепловой обработке, ассортимент блюд, требования к их качеству.  
*Технология производства блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы. Требования к качеству и показатели безопасности. Подача и сроки реализации. Классификация нерыбных морепродуктов и первичная обработка. Технология производства блюд из отварных и припущенных нерыбных морепродуктов. Потери массы и изменение пищевой ценности рыбы при тепловой обработке.*
20. Пищевая ценность рыбных блюд. Технология приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы, жареных и запеченных нерыбных морепродуктов. Изменение массы и пищевой ценности рыбы при тепловой обработке, ассортимент блюд, требования к их качеству.  
*Пищевая ценность рыбных блюд. Технология производства блюд из жареной и запеченной рыбы. Требования к качеству и показатели безопасности. Подача и сроки реализации. Классификация нерыбных морепродуктов и первичная обработка. Технология производства жареных и запеченных блюд из нерыбных морепродуктов.*

*Требования к качеству и показатели безопасности. Подача и сроки реализации. Изменение массы и пищевой ценности рыбы при тепловой обработке.*

21. Технология блюд из отварных и тушеных мясных продуктов (говядины, свинины, баранины, телятины, субпродуктов). Изменение массы и пищевой ценности продуктов при тепловой обработке, ассортимент блюд, требования к качеству.

*Технология блюд из отварных и тушеных мясных продуктов (говядины, свинины, баранины, телятины, субпродуктов). Требования к качеству блюд и показатели безопасности. Подача и сроки реализации. Изменение массы и пищевой ценности продуктов при тепловой обработке.*

22. Технология производства блюд из жареных и запеченных мясных продуктов (говядины, свинины, баранины, телятины, субпродуктов). Изменение массы и пищевой ценности при тепловой кулинарной обработке, ассортимент блюд, требования к качеству. Санитарные требования к качеству мясных продуктов.

*Технология производства блюд из жареных и запеченных мясных продуктов (говядины, свинины, баранины, телятины, субпродуктов). Требования к качеству и показатели безопасности готовых блюд. Подача и сроки реализации. Изменение массы при тепловой кулинарной обработке и пищевой ценности в зависимости от способа тепловой обработки. Санитарные требования к качеству мясных продуктов.*

23. Ассортимент и оценка качества муки. Технология производства мучных блюд (пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий). Физико-химические процессы, происходящие при замесе, брожении и тепловой кулинарной обработке. Требования к качеству мучных блюд.

*Ассортимент и оценка качества муки. Технологическая схема производства пресного теста. Технология производства мучных блюд (пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий). Требования к качеству и показатели безопасности готовых блюд. Подача и сроки реализации. Физико-химические процессы, происходящие при замесе, брожении и тепловой кулинарной обработке.*

24. Технология производства сладких блюд и напитков на предприятиях общественного питания. Классификация, ассортимент, требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

*Классификация. Технология производства сладких блюд и напитков на предприятиях общественного питания. Ассортимент сладких блюд и напитков. Требования к качеству и показатели безопасности готовых блюд. Подача и сроки реализации.*

25. Требования к качеству сырья, используемого при выработке кондитерских изделий. Технология производства кондитерских изделий из песочного и слоеного теста. Требования к качеству теста и выпечных полуфабрикатов. Отделочные полуфабрикаты (кремы, сиропы, помадки и др.).

*Требования к качеству сырья, используемого при выработке кондитерских изделий. Технологическая схема производства песочного и слоеного теста. Технология производства кондитерских изделий из песочного и слоеного теста. Температурные режимы выпекания полуфабрикатов и изделий. Требования к качеству и показатели безопасности теста и выпечных полуфабрикатов. Отделочные полуфабрикаты (кремы, сиропы, помадки и др.).*

26. Основы лечебного питания. Особенности технологии производства блюд и кулинарных изделий для лечебного питания. Требования к продуктам, используемым в диетпитании, ассортимент блюд.  
*Классификация номерных диет лечебного питания. Основы лечебного питания. Виды щажения. Ассортимент блюд лечебного питания. Особенности технологии производства блюд и кулинарных изделий для лечебного питания. Требования к продуктам, используемым в диетпитании.*
27. Переработка мяса диких животных. Производство готовых блюд из мяса диких животных в ресторанной кухне. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью.  
*Характеристика сырья. Пищевая ценность блюд из мяса диких животных. Переработка мяса диких животных. Производство готовых блюд из мяса диких животных в ресторанной кухне. Требования к качеству и показатели безопасности готовых блюд. Подача и сроки реализации. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью.*
28. Характеристика и технологические особенности приготовления кулинарной продукции ведущих Европейских стран — Франции, Италии, Испании, Германии.  
*Характеристика используемого сырья, особенностей первичной обработки продуктов, способов тепловой обработки кулинарной продукции ведущих Европейских стран — Франции, Италии, Испании, Германии. Технология приготовления блюд, наиболее ярко характеризующих национальную кухню.*
29. Ассортимент и оценка качества муки. Технология производства мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста (пирожков, беляшей, кулебяк, расстегаев). Приготовление фаршей. Физико-химические процессы, происходящие при замесе, брожении и выпекании. Требования к качеству мучных кулинарных изделий.  
*Ассортимент и органолептическая оценка качества муки. Технологическая схема производства опарного и безопарного дрожжевого теста. Технология производства мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста (пирожков, беляшей, кулебяк, расстегаев). Приготовление фаршей. Физико-химические процессы, происходящие при замесе, брожении и выпекании. Требования к качеству и показатели безопасности, сроки реализации..*
30. Переработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Характеристика сырья, включая санитарно-гигиенические требования. Производство и кулинарное использование полуфабрикатов. Отварные, припущенные и тушеные блюда из сельскохозяйственной птицы и дичи.  
*Переработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Характеристика сырья, включая санитарно-гигиенические требования. Производство и кулинарное использование полуфабрикатов. Технология производства блюд из отварной, припущенной и тушеной сельскохозяйственной птицы и дичи. Ассортимент. Требования к качеству и показатели безопасности готовых блюд. Подача и сроки реализации.*

## ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

31. Классификация типов предприятий общественного питания. Общие требования к ним в соответствии с ГОСТ Р и ГОСТ (национальным стандартом РФ и межгосударственным стандартом)

*(Классификация по различным признакам: характеру деятельности, типам, характеру предоставляемых услуг, специализации. Перечислить общие требования, предъявляемые к поп, дать их характеристику).*

32. Специализация предприятий общественного питания, виды. Требования к организации специализированных предприятий. Франчайзинг: сущность, опыт организации.

*(Описать специализацию поп, виды поп. описание требований к работе специализированных поп. определение франчайзинга, его сущность и опыт применения.)*

33. Сущность и особенности научно-технического прогресса в общественном питании. Направления НТП в общественном питании. Концентрация, специализация, кооперирование – их преимущества и особенности проявления в отрасли.

*(Определение НТП в общественном питании, перечисление направлений. краткая характеристика концентрации производства, специализации и кооперирования)*

34. Совершенствование организации питания. Основные направления внедрения научно-технического прогресса в отрасли.

*(Виды совершенствования организации питания, определение НТП в общественном питании, перечисление направлений)*

35. Формирование системы организации продовольственного и материально-технического снабжения предприятий общественного питания в условиях рынка.

*(Формы снабжения, требования, предъявляемые к организации снабжения. Договор поставки, виды формы сделок)*

36. Сущность и содержание организации производства. Оперативно - производственное планирование предприятий общественного питания.

*(Сущность организации производства, производственная программа предприятия, ее виды. Этапы оперативного планирования в различных типах поп)*

37. Организация производства и труда в мясо-рыбном цехе, при изготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы.

*(Организация работы в мясо-рыбном цехе, организация рабочих мест, особенности работы, организация труда в цехе)*

38. Организация производства и труда в мясном цехе при изготовлении полуфабрикатов из мяса.

*(Организация работы в мясом цехе, технологический процесс обработки мяса и производства полуфабрикатов, организация рабочих мест, организация труда в цехе. Отличительная особенность в организации обработки мяса в предприятиях средней и малой мощности.)*

39. Организация производства и труда в рыбном цехе при изготовлении полуфабрикатов из рыбы.

*(Организация работы в цехе, технологический процесс обработки с костным скелетом, рыб осетровых пород, организация рабочих мест, организация труда в цехе. Отличительная особенность в организации обработки рыбы в предприятиях средней и малой мощности.)*

40. Организация производства и труда в птицегольевом цехе при изготовлении полуфабрикатов из птицы.

*(Организация работы в цехе, технологический процесс обработки птицы и субпродуктов, организация рабочих мест, организация труда в цехе. Отличительная особенность в организации обработки птицы в предприятиях средней и малой мощности.)*

41. Организация производства и труда в овощном цехе при изготовлении полуфабрикатов из картофеля и овощей.

*(Организация работы в цехе, технологический процесс обработки картофеля, корнеплодов и различных овощей, организация рабочих мест, организация труда в цехе. Отличительная особенность в организации обработки овощей в предприятиях средней и малой мощности.)*

42. Сборники рецептур блюд, и их назначение построение и использование в работе предприятий общественного питания. Порядок разработки рецептур новых блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий. Фирменные блюда, кулинарные и кондитерские изделия.

*(Нормативная документация ПОП. Виды Сборников рецептур, применяемых на ПОП. Отраслевые стандарты. Технические условия и технологические инструкции, стандарты предприятия. Технологические карты, отличительные особенности технико-технологических карт. Порядок разработки рецептур новых блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий.)*

43. Организация производства и труда в горячем и холодном цехах.

*(Организация работы в горячем (соусное и суповое отделение) и холодном цехах, организация рабочих мест, особенности работы, организация труда в цехах)*

44. Организация вспомогательных цехов и служб (моечная столовой, кухонной посуды, сервизная, хлеборезка и др.).

*(Организация работы во вспомогательных посещениях, организация труда)*

45. Организация производства и труда в кондитерских цехах при изготовлении мучных кондитерских изделий.

*(Организация работы цеха, его классификация, технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий из различных видов теста, организация рабочих мест, сроки хранения кондитерских изделий, организация труда в цехе).*

46. Организация производства и труда в кулинарных цехах при изготовлении кулинарных изделий.

*(Организация работы цеха, его классификация, технологический процесс изготовления кулинарных изделий, организация отделений и рабочих мест, организация труда в цехе).*

47. Методы и способы нормирования труда. Методика и техника проведения фотографии рабочего времени, самофотографии, хронометража.

*(Нормирование труда, показатели его характеризующие, методы и особенности проведения, виды фотографии рабочего дня и хронометража).*

48. Классификация и характеристика методов и форм обслуживания. Требования к обслуживающему персоналу в соответствии с ГОСТ Р и ГОСТ (национальным стандартом РФ и межгосударственным стандартом)

*(Методы и формы обслуживания, их классификация в зависимости от типов ПОП и обслуживаемого контингента. Новые методы и формы обслуживания. Общие требования к обслуживающему персоналу, факторы, влияющие на условия их труда)*

49. Организация различных видов банкетов. Порядок обслуживания.

*(Классификация приемов и банкетов. Особенности обслуживания. Порядок обслуживания (встреча и размещение за столом, прием заказа, выполнение, расчет).*

50. Модель рекламного процесса. Виды и средства рекламы на предприятиях общественного питания. Фирменный стиль предприятия и его значение для обеспечения конкурентоспособности. Продвижение ресторанных услуг.

*(Реклама ресторана, ее цель. Внешняя и внутренняя реклама предприятий питания, ее разновидности. Фирменный стиль как фактор конкурентоспособности предприятия. Мерчандайзинг и маркетинг предприятий питания).*

51. Организация питания и обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания при учебных заведениях. Рациональное питание.

*(Организация питания при школах, средних и высших учебных заведениях. Рационы питания).*

52. Организация питания и обслуживания потребителей в ресторанах, кафе, барах, кофейнях. Культура стола. Правила этикета поведения за столом.

*(Формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания различных типов, организация питания в них. Культура стола и этикет).*

53. Торговые помещения предприятий общественного питания. Состав, назначение и размещение. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем.

*(Виды торговых помещений предприятий питания. Их назначение и состав в зависимости от типа предприятия. Нормы оснащения посудой, приборами и инвентарем).*

54. Организация питания и обслуживания пассажиров на различных видах транспорта.

*(Виды транспорта и организация питания на них, методы и формы обслуживания пассажиров).*

55. Услуги общественного питания. Общие требования в соответствии с национальным стандартом РФ. Правила оказания услуг. Перспективы развития сферы услуг в общественном питании. Культура сервиса и общения работников предприятий общественного питания с потребителями услуг.

*(Виды услуг общественного питания. Требования к услугам в соответствии с нормативной документацией. Правила оказания услуг. Культура и качество обслуживания в предприятиях общественного питания. Контактная зона работника и потребителя услуги).*

56. Организация складского и тарного хозяйства.

*(Виды складских помещений, требования к ним. Правила и способы хранения. Товарное соседство. Виды тары и требования, предъявляемые к ним. Мероприятия по сокращению расходов по таре).*



57. Организация работы и управления персоналом предприятий общественного питания. Нормирование требований к производственному и обслуживающему персоналу на государственном уровне.

*(Производственный и обслуживающий персонал, требования в соответствии с ГОСТом. Структура управления и организация работы персонала).*

58. Фирменный стиль и дизайн предприятий питания различных типов. Особенности проектирования ресторанов и кафе.

*(Константы фирменного стиля предприятия питания, дизайн и использование их в зависимости от типа предприятия. Особенности проектирования ресторанов, баров, кафе).*

59. Типы раздач, их классификация, расчет и подбор в зависимости от обслуживаемого контингента.

*(Виды раздач, их классификация (немеханизованная, механизированная, автоматизированная), конструктивная особенность, правила расчета и подбора в зависимости от форм обслуживания)*

60. Производственная мощность предприятий общественного питания. Показатели, характеризующие эффективность её использования. Рекомендации по их повышению.

*(Производственная мощность предприятий, основные факторы ее формирования (средства и орудия труда), виды мощности (перспективная, проектная, действующая), показатели, характеризующие эффективность её использования мощности).*

## **ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

1. Виды проектов. Содержание, назначение. Принципы размещения предприятий общественного питания. Цель и основные направления реконструкции предприятия общественного питания.

*(Индивидуальный, групповой, экспериментальный проекты, их содержание и назначение. Сеть предприятий общественного питания, принципы размещения. Реконструкция предприятия – понятие, назначение, цели и направления).*

2. Состав помещений и их взаимосвязь в планировке кондитерского цеха. Требования к планировке.

*(Группа производственных помещений, входящих в состав кондитерского цеха. Основные требования, предъявляемые к планировке и их взаимосвязи, расстановке и монтажной привязки оборудования).*

3. Состав помещений и их взаимосвязь в планировке птицегольевого цеха. Требования к планировке и расстановке оборудования в птицегольевом цехе, монтажная привязка оборудования.

*(Группа производственных помещений, входящих в состав птицегольевого цеха. Основные требования, предъявляемые к планировке помещений и их взаимосвязи, расстановке и монтажной привязки оборудования).*

4. Требования, предъявляемые к проектированию и размещению раздач при самообслуживании и обслуживании официантами.

*(Линии раздач и требования, предъявляемые к проектированию, составу и размещению их при различных формах обслуживания).*

5. Требования, предъявляемые к расстановке оборудования в мясном цехе, монтажная привязка оборудования.  
*(Группа производственных помещений, входящих в состав мясного цеха. Основные требования, предъявляемые к планировке и их взаимосвязи, расстановке и монтажной привязки оборудования).*
6. Требования, предъявляемые к проектированию и расстановке оборудования в рыбном цехе, монтажная привязка оборудования.  
*(Группа производственных помещений, входящих в состав рыбного цеха. Основные требования, предъявляемые к планировке и их взаимосвязи, расстановке и монтажной привязки оборудования).*
7. Состав помещений и их взаимосвязь в планировке кулинарного цеха. Требования к планировке.  
*(Группа производственных помещений, входящих в состав кулинарного цеха. Основные требования, предъявляемые к планировке и их взаимосвязи, расстановке и монтажной привязки оборудования).*
8. Техничко-экономическое обоснование проекта. Необходимость строительства, выбор места, техническая возможность, тип и формы обслуживания, режим работы, источники снабжения.  
*(Обоснование необходимости строительства предприятия общественного питания в соответствии с нормативами развития сети. Характеристика района и обоснование выбора места строительства. Инженерные изыскания и обоснование технической возможности строительства. Обоснование выбора типа предприятия и формы обслуживания. Обоснование режима работы предприятия, определение источников снабжения).*
9. Функциональная структура доготовочных предприятий и предприятий с полным производственным циклом.  
*(Сравнительная характеристика структуры предприятий с полным производственным циклом и доготовочных предприятий).*
10. Состав помещений складской группы различных типов предприятий общественного питания и их характера производства. Требования, предъявляемые к планировке.  
*(Виды складских помещений, требования к ним, состав помещений в зависимости от мощности и типа предприятия питания. Требования, предъявляемые к планировке).*
11. Состав помещений административно-бытовой группы. Требования к планировке этих помещений  
*(Помещения административно-бытовой группы их состав помещений в зависимости от мощности и типа предприятия питания. Требования, предъявляемые к планировке).*
12. Требования, предъявляемые к планировке производственных помещений предприятий при учебных заведениях и расстановке оборудования в них, монтажная привязка оборудования.  
*(Группа производственных помещений, входящих в состав предприятия общественного питания при вузах и ссузах. Основные требования, предъявляемые к планировке и их взаимосвязи, расстановке и монтажной привязки оборудования).*
13. Требования, предъявляемые к составу помещений, планировке, расстановке оборудования и монтажной привязке в овощном цехе.

*(Группа производственных помещений, входящих в состав овощного цеха. Основные требования, предъявляемые к планировке и их взаимосвязи, расстановке и монтажной привязки оборудования).*

14. Требования, предъявляемые к расстановке оборудования в горячем цехе, монтажная привязка оборудования.

*(Группа производственных помещений, входящих в состав горячего цеха. Основные требования, предъявляемые к планировке и их взаимосвязи, расстановке и монтажной привязки оборудования).*

15. Требования, предъявляемые к расстановке оборудования в холодном цехе, монтажная привязка оборудования.

*(Группа производственных помещений, входящих в состав холодного цеха. Основные требования, предъявляемые к планировке и их взаимосвязи, расстановке и монтажной привязки оборудования).*

16. Требования к планировке моечных: столовой, кухонной посуды и полуфабрикатной тары.

*(Планировка отделений в моечных, требования к оснащению рабочих мест в них и соблюдение технологического процесса мытья).*

## **5.2. Подготовка и проведение защиты выпускной квалификационной работы**

### **5.2.1. Требования к выпускной квалификационной работе**

Не позднее, чем за 10 рабочих дней до начала защиты • выпускных квалификационных работ, в соответствии с графиком учебного процесса, на выпускающей кафедре организуется предзащита выпускных квалификационных работ. На предзащите в обязательном порядке должны присутствовать студенты, их научные руководители и комиссия по предзащите, назначаемая заведующим кафедрой. В состав комиссии по предзащите включается не менее 3-х преподавателем. Председателем комиссии по предзащите является заведующий кафедрой, либо его заместитель. Результаты предзащиты оформляются протоколом комиссии. В протоколе заседания комиссии по предзащите отражаются замечания членов комиссии и согласованное мнение о представляемой к защите работе, которое носит рекомендательный характер.

В случае неявки обучающегося на заседание комиссии по предзащите ему предоставляется возможность пройти предзащиту в срок, установленный заведующим кафедрой по согласованию с деканом факультета в рамках утвержденного графика учебного процесса, но до защиты ВКР.

В случае если обучающийся по результатам предзащиты получил отрицательное решение комиссии по предзащите («не рекомендовать»), он допускается к защите выпускной квалификационной работы условно. Допуск к защите ВКР оформляется приказом директора Института.

Студент, получив отзыв научного руководителя ВКР, рецензию, внутреннюю или внешнюю, и разрешение заведующего кафедрой о допуске к защите, должен подготовить доклад.

По структуре доклад должен включать:

- обоснование выбора темы, ее актуальность и практическую значимость;

- степень разработанности данной проблемы в научной литературе и в практической деятельности;
- цели, и задачи; - максимально каждую характеристику структуры и содержания работы (по главам и параграфам);
- выводы, по результатам исследования проблемы; - практические рекомендации, которые сформулированы по итогам исследования и могут быть внедрены в практику деятельности конкретной организации; - ответы на замечания, высказанные в отзыве научного руководителя, рецензии на ВКР, членами комиссии по предзащите.

Текст доклада должен быть максимально приближен к тексту выпускной квалификационной работы бакалавра, поэтому его основу составляют, как правило, введение и заключение. Также практически полностью используются выводы, сделанные по всей работе. В выступлении могут быть использованы только те графики, диаграммы и схемы, которые приведены в выпускной квалификационной работе бакалавра.

К докладу прикладывается графический материал - чертежи в формате А1.

Не позднее, чем за 2 календарных дня до начала защиты ВКР, в ГЭК представляются следующие документы:

- ВКР, оформленная в соответствии с требованиями (п. 3.5 программы);
- задание на выполнение ВКР;
- отзыв научного руководителя ВКР;
- рецензия (внутренняя или внешняя);
- справка о внедрении (если есть);
- ВКР на электронном носителе;

Защита выпускной квалификационной работы должна сопровождаться электронной презентацией. Структура слайдов и их содержание согласовывается с научным руководителем. Длительность выступления с использованием доклада максимум 10 минут.

### **5.2.2. Вид выпускной квалификационной работы**

Выпускная квалификационная работа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания выполняется в виде выпускной квалификационной работы.

### **5.2.3. Выбор и утверждение темы выпускной квалификационной работы**

Тематика ВКР разрабатывается кафедрой Технологии и организации питания и услуг Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова, которая является выпускающей по 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Тематика ВКР связана с разработкой всех аспектов организации работы различных типов предприятий общественного питания, реконструкцией действующих предприятий. Тематика ВКР, как правило, предлагается широким спектром предприятий общественного питания: столовые общедоступные, на производственных предприятиях, при санаториях, больницах, в школах, вузах, СПТУ, рестораны с национальными кухнями, закусочные и кафе различной специализации, бары, специализированные цехи по выпуску кулинарной продукции, полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий и т.д.

Студент может сам предложить тему ВКР по типу предприятия, близкого его профилю настоящей или будущей работы. Отдельные разделы ВКР могут иметь научно-исследовательское содержание с рекомендациями по практическому использованию результатов исследования.

Студенты, занимающиеся в процессе обучения научно-исследовательской работой на кафедре и проявившие определенную способность к этой работе, выполнять научную дипломную работу, тему которой определяет научный руководитель. Как правило, тема ВКР научной направленности может быть связана с изучением технологических свойств пищевых продуктов, разработкой новых рецептов блюд, новых технологических композиций, применением новых способов и режимов кулинарной обработки, использованием различных пищевых добавок, ингредиентов, повышающих пищевую ценность, улучшающих вкусовые качества готовых кулинарных изделий.

Тематика ВКР должна быть актуальной и отражать современное состояние общественного питания и перспективы его развития.

Над одной и той же темой может работать только один человек. Исключением является комплексная тема, включающая ряд самостоятельных объектов. В этом случае каждый студент будет иметь свой объект исследования и круг рассматриваемых вопросов.

Тема ВКР и научный руководитель утверждаются приказом директора института и изменению подлежат в порядке исключения

После утверждения темы научный руководитель выдает студенту задание на выполнение ВКР. Задание утверждается заведующим кафедрой и включает в себя название работы, перечень подлежащих разработке вопросов, срок представления законченной работы на кафедру.

#### **5.2.4. Структура выпускной квалификационной работы**

Выпускная квалификационная работа состоит из расчетно-пояснительной записки объемом от 80 до 100 страниц текста, формата А4 (210\*297 мм) и 10 — 12 листов чертежей формата А1 (594\*841 мм).

Расчетно-пояснительная записка состоит из следующих частей: введение, технико-экономическое обоснование проекта, проектно-организационную часть, экономическая части, заключение, список литературы.

Во *введении* дается краткая характеристика состояния общественного питания в настоящее время, актуальность проектирования предприятия во взаимосвязи с современными направлениями развития отечественной системы предприятий общественного питания.

В *технико-экономическом обосновании* дается краткая характеристика города или района, где предполагается осуществить строительство объекта; привязка предполагаемого проекта, расчет потребности в расширении сети общественного питания, определяются основные источники снабжения сырьем и полуфабрикатами, дается обоснование строительства предприятия и подбор ассортимента кулинарной продукции.

*Технологическая часть* — основная, составляет более 60% всего объема ВКР. В ней разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, производится расчет количества сырья и продуктов, количество производственного персонала; рассчитываются площади помещений основных функциональных групп, осуществляется компоновка помещений, расстановка оборудования в основных производственных цехах и помещениях для посетителей. Выполняется рабочий чертеж одного из основных цехов с расстановкой и монтажной привязкой оборудования. Разрабатывается технико-технологическая карта (ТТК) и технологическая схема приготовления блюда, полуфабриката или кулинарного изделия. На плане помещений определяются основные технологические потоки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживающего персонала, посетителей и т.д.

*Проектно-организационная часть* включает **4 раздела: архитектурно-строительный** – дается характеристика генерального плана участка, выбор основных конструктивных элементов здания (типы стен, колонн, перекрытий и т.п.), дается характеристика отделки здания и дизайнерские решения; *инженерного обеспечения предприятия* – производится расчет электроснабжения, сантехнической части и вентиляции, теплоснабжения, хладоснабжения; *охране труда и техника безопасности* – раскрывается комплекс мероприятий, обеспечивающих здоровые и безопасные условия труда, экологическую безопасность проектируемого или реконструируемого предприятия; *организационный раздел* – краткая характеристика проектируемого предприятия, режим его работы, организация управления предприятием; организационно-правовая форма; характеристика снабжения и складского хозяйства; организации работы производственных цехов предприятия и вспомогательных служб; научная организация труда; дается характеристика услуг по организации потребления и обслуживания, реализации кулинарной продукции,

*Экономическая часть* включает расчет основных технико-экономических показателей хозяйственной деятельности предприятия.

*Заключение* должно содержать оценку результатов работы. Необходимо отметить чем завершена работа: получением определенных результатов, разработкой специального вопроса, новой технологии, оригинальным планировочным решением предприятия в целом или отдельных функциональных групп, технологических зон, применением новых перспективных видов оборудования, новых форм организации производства и обслуживания потребителей и т.д.

*Список литературы* включает основные и дополнительные библиографические источники, использованные при работе над проектом, изложенные в алфавитном

порядке по фамилии автора с указанием издательства, место издания (город) и года издания.

Объем и содержание *графического материала* определяет руководитель в задании на ВКР. Это могут быть:

- генеральный план участка предприятия, разрез здания, конструктивные узлы (колонны, перекрытия);
- поэтажные планы предприятия с расстановкой оборудования в основных помещениях и производственных цехах;
- рабочий чертеж одного из основных производственных помещений в масштабе 1:25 (1:50) с расстановкой и монтажной привязкой оборудования;
- план и схемы энергоснабжения или хладоснабжения;
- технологическая схема приготовления какого-либо блюда или кулинарного изделия, полуфабриката, представляющего особый интерес в производственной программе проектируемого предприятия;
- план предприятия с нанесением всех основных технологических потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой посуды, использованной посуды, отходов и т.д.;
- таблица основных показателей экономической деятельности предприятия;
- таблицы, схемы, отражающие содержание специального дополнительного вопроса.

### 3.5. Выполнение и оформлению выпускной квалификационной работы

При выполнении и оформлении выпускных квалификационных работ необходимо руководствоваться Единой системой конструкторской документации (ЕСКД), системой проектной документации для строительства (СПДС), строительными нормами и правилами (СНиП, ВСН, ВНТП), которые распространяются на все виды проектной документации для строителей.

#### *Общие положения*

Работа печатается на стандартном листе – формат А4 – со штампом. Пояснительная записка (ПЗ) как текстовый документ ВКР выполняется в соответствии с требованиями ГОСТов 2.105-95 "Общие требования к текстовым документам" и 2.106 — 96 "Текстовые документы".

Пояснительную записку (ПЗ) представляют на листах белой бумаги формата А4. Первый или заглавный лист каждой новой части ПЗ выполняется со штампом внизу листа высотой 40 мм (рисунок 1, приложение В). Все последующие листы внутри каждой части выполняются на листах со штампом внизу листа высотой 15 мм (рисунок 2, приложение В).

Расстояние от нижней строки текста до верхней или нижней рамки формы должны быть не менее 10 мм. Поля страницы: левое - 3 см, правое - 1,5 см, верхнее - 2,0 см, нижнее – 2,0 см. Отступы в начале абзаца - 1,25 см (5 символов). Шрифт текста – Times New Roman, размер шрифта основного текста – 14 пт, с полуторным интервалом. Размер шрифта сносок, таблиц, приложений – 12 пт, с одинарным интервалом.

Первая страница выпускной квалификационной работы – титульный лист, номер на котором не ставится. Не включается в число страниц и не нумеруется задание на ВКР, которое подшивается после титульного листа. Нумерация остальных страниц работы – сквозная; обязательно нумеруются все приложения, приведенные в работе. Номер страницы проставляется в правом нижнем углу, арабскими цифрами.

Все основные структурные части работы (включая введение, заключение, список литературы, приложения) начинается с новой страницы. Все основные части ВКР (кроме введения, заключения, списка литературы, приложения) должны иметь порядковую нумерацию арабскими цифрами с точкой, например: 1., 2. и т.д. Заголовки основных частей работ (включая введение, заключение, список литературы) прописывается прописными буквами, шрифт текста – Times New Roman, размер шрифта основного текста – 16 пт.

Подглавы, параграфы, пункты должны иметь порядковую нумерацию внутри основной части арабскими цифрами **без точки**, например: 1, 2 и т.д., а так же – заголовки. Заголовки параграфов, пунктов прописываются строчными буквами (кроме первой прописной), шрифт текста – Times New Roman, размер шрифта – 14 пт.

Никакие заголовки ВКР не подчеркиваются, в конце заголовков точка не ставится. Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, то их разделяют точкой. Заголовки глав и основных структурных частей (введение, заключение, список литературы) располагаются симметрично тексту. Заголовки параграфов, пунктов начинают с «красной строки». Заголовок должен быть отделен от основного текста одним пробелом. Не разрешается помещать заголовки отдельно от последующего текста. На странице, где приводится заголовок, должно быть не менее двух строк последующего текста.

### *Требования к оформлению основного текста выпускной квалификационной работы*

В основном тексте не допускается сокращений (за исключением общепринятых сокращений и условных обозначений), т.е. все слова должны быть написаны полностью. Наиболее часто употребляемыми сокращениями являются следующие: др. (другие), пр. (прочие), т.д. (так далее), т.п. (потому подобное), т.е. (то есть), см. (смотри), г. (год или город), гг. (годы, города), в. (век), вв. (века), единицы измерения системы СИ – кг (килограмм), руб (рублей), км (километр), тыс (тысяча), млн (миллион), млрд (миллиард), после которых не ставится точка. Слова «и другие», «и тому подобное», «и прочие» внутри предложения не сокращают. Не допускаются сокращения слов «так называемый», «так как», «например», «таким образом».

В тексте не допускается:

- сокращение обозначений единиц физических величин, если они употребляются без цифр, за исключением единиц физических величин в таблицах, а также в расшифровках буквенных обозначений, входящих в формулы;

- употребление математических знаков (<, >, = и др.), значки № и % без цифр.

Число с сокращенным обозначением единиц измерения, пишутся цифрами (95 кг, 5 л и т.д.).

При перечислении ряда чисел, выраженных одной и той же единицей измерения, обозначение этой единицы ставится только после последней цифры (3,15,45 и 67 %).



Порядковые числительные при записи арабскими цифрами имеют падежные окончания (30-х, 4-го и др.). При перечислении нескольких порядковых числительных падежное окончание ставится только один раз (в 40, 50-х гг.). Принята следующая стандартная форма написания дат: 07.08.2009. Даты, начинающиеся в одном году и заканчивающиеся в другом: 2005/06 учебный год.

В работе должна употребляться безличная форма утверждения. Вместо выражения «Я изучил...» нужно писать: «В работе изучены...».

Если автор ВКР ссылается на источник, но не приводит из него цитату, то указывается порядковый номер данного источника в списке используемой литературы (без номеров страниц). Номер проставляется в квадратных скобках, например: [27].

При необходимости дополнительных пояснений отдельных данных, приведенных в ВКР, их допускается оформлять в виде сноски. Сноски располагают с абзацного отступа в конце страницы, на которой они обозначены, отделяя от текста короткой горизонтальной линией с левой стороны.

#### *Требования к оформлению таблиц*

Цифровой материал, когда его много, оформляют в виде таблиц.

В тексте обязательно должна быть ссылка на таблицу и именно в том месте текста, где формулируется положение, дополняемое, подтверждаемое или иллюстрируемое табличными данными. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Таблицу рекомендуется размещать сразу после ссылки на нее в тексте или на следующей странице, обязательно в пределах данного параграфа или главы до следующего заголовка, но не непосредственно перед ним. Таблица должна быть закрыта двумя- тремя строками текста.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами. Нумерация может быть сквозной или в пределах главы. В последнем случае номер таблицы состоит из номера главы и порядкового номера таблицы, разделенных точкой (например: Таблица 2.5).

Слово «таблица» и ее номер помещается над таблицей справа. Ниже, по центру размещается наименование таблицы. Наименование должно отражать содержание таблицы, быть точным, кратким. Наименование таблицы пишется с прописной буквы без точки в конце. Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист. При переносе части таблиц на другой лист название таблицы указывают один раз над первой частью таблицы, над другими частями, переносимыми на следующие листы, пишут слова «продолжение таблицы» и указывают номер таблицы. Шрифт текста в таблице – Times New Roman, размер шрифта – 12 пт, с одинарным интервалом. Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах страницы. Заголовки граф и строк следует писать с прописной буквы в единственном числе, в именительном падеже. Подзаголовки граф пишутся со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. Не допускается сокращение слов. Точки в конце заголовков и подзаголовков не ставят. В каждой таблице должны быть указаны единицы измерения показателей и период времени, к которому относятся данные (если это необходимо). Единицы измерения могут указываться как в заголовке соответствующей графы, так и в заголовке таблицы

(через запятую, после названия), если все ее показатели выражены в одинаковых единицах измерения. Если все данные в строке приведены для одной единицы измерения, то эту единицу указывают в соответствующей строке таблицы. Числовые данные записываются с одинаковой степенью точности в пределах каждой графы. При этом разряды располагаются над разрядами. Целая часть отделяется от дробной запятой. В таблице не должно быть пустых клеток: если данные равны нулю пишется «0», если данные не существуют - «-».

Если таблица заимствована из литературных источников, то обязательна ссылка на источник. Ссылка помещается сразу после таблицы. Например: Составлено по источнику: Бюллетень банковской статистики. – М.: ЦБ РФ. 1994. - №1.- С. 33-37.

Примечания, дополнительные комментарии и сноски к таблицам помещаются непосредственно под соответствующей таблицей. Сноски к цифрам в таблице обозначаются только звездочками.

Пример оформления таблицы:

Таблица 1

Динамика и структура стоимости имущества

Показатели	Удельный вес в стоимости имущества, %		Изменение к 01.01.2005	
	01.01.2005	31.12.2005	абсолютное, тыс. руб.	относительное, %
Стоимость имущества	100,0	100,0	10035	293,3

*Требования к оформлению формул*

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если уравнение не уместится в одну строку, оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков сложения (+), вычитания (-), умножения, деления (:). Причем знак в начале следующей строки повторяют. Пояснения обозначений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в какой они даны в формуле. Пояснения каждого символа и числового коэффициента в формуле следует давать с новой строки, например:

$$TR = P * Q, \tag{1.1}$$

- где TR – выручка от продаж;
- P – цена единицы продукции;
- Q – количество продукции.

Формулы нумеруются арабскими цифрами в пределах главы. Номер формулы состоит из номера главы и порядкового номера формулы, разделенных точкой. Номер указывают с правой стороны страницы на уровне формулы в круглых скобках.

Ссылки в тексте на порядковый номер формулы даются в скобках, например, по формуле (3.2).

*Требования к оформлению рисунков*

Все рисунки, которые встречаются в ВКР, должны быть пронумерованы. Они нумеруются арабскими цифрами в пределах части ВКР. Номер рисунка состоит из номера раздела и порядкового номера рисунка, например: Рис. 1.1.

Все рисунки должны иметь названия, которое размещается после самого рисунка по центру. Например:

Рис. 1.1. Организационная структура предприятия

### *Требования к оформлению списка литературы*

Список использованных при подготовке ВКР источников, учебной, научной и периодической литературы оформляется в соответствии с ГОСТом 7.1-2003 “Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления”. Он используется в работе всех учреждений и предприятий, осуществляющих библиографическую деятельность, благодаря чему достигается единообразие библиографического описания.

### *Требования к оформлению чертежей*

Правила выполнения чертежей изложены в стандартах всех групп ЕСКД и СПДС. В настоящей части представлены в основном общие правила выполнения и оформления чертежей.

Объем графической части ВКР представлен в задании на работу. В соответствии с ГОСТами 21.101 и 2.305 чертежи следует выполнять в минимальном объеме, достаточном для производства строительно-монтажных работ, и не давать в чертежах излишней детализации.

Чертежи выполняют на листах чертежной бумаги формата А1 (594\*841 мм). Чертежи оформляют рамкой внутри границ формата: сверху, справа и снизу — на расстоянии 5 мм, слева — 20 мм (для брошюровки чертежа). В правом нижнем углу чертежа размещают штамп — основную надпись по форме — (приложение В). В левом верхнем углу вычерчивается уголок размером 70×14 мм для занесения надписи основного содержания чертежа, например ДП — черт. ПП (план предприятия). Чертежи могут быть выполнены в карандаше, туше или отпечатаны на плоттере. Чертежи проекта выполняют на листах чертежной бумага марки В (высшая) или марки О (обыкновенная), обладающей должной прочностью и белизной. Для выполнения диаграмм, графиков, эскизов, черновых вариантов компоновок и планировок удобно пользоваться миллиметровой бумагой.

Чтобы чертеж был выразительным и легко читался, он должен быть оформлен линиями различной толщины и начертания согласно ГОСТ 2.303.

А — сплошная, основная, толщиной  $S$ , равная от 0,5 до 1,4 мм зависит от величины и сложности изображения, а также от формата чертежа. Применяется для изображения линий видимого контура, линий сечения, входящего в состав разреза.

Б — сплошная тонкая, толщиной от  $S/3$  до  $S/2$ . Применяется для изображения линий размерных и выносных, линий штриховки, линий выносок и полок, подчеркивания надписей и т.д.

В — сплошная волнистая, толщиной от  $S/3$  до  $S/2$ . Применяется для изображения линий обрыва и разграничения вида и разреза. Проводятся от руки.

Г — штрихпунктирная тонкая, толщиной от  $S/3$  до  $S/2$ , Применяется для изображения линий осевых и центровых. Линии должны заканчиваться штрихами, а не точками. Штрихи должны быть одинаковой длины от 5 до 30 мм. Расстояние между штрихами от 3 до 5 мм. Центры окружностей должны отмечаться пересечением штрихов.

Д - тонкая с изломом, толщиной от  $S/3$  до  $S/2$ . Применяется для изображения длины линий обрыва. Линии излома у сплошных линий с изломом проводят от руки.

Наименьшая толщина линий при размере большей стороны формата 841 мм и более, проведенная тушью и карандашом, должна быть 0,3 мм. При размере большей стороны формата менее 841 мм тушью — 0,2 мм, карандашом - 0,3 мм. Наименьшее расстояние между линиями чертежа, выполняемыми тушью, - 0,8 мм, карандашом - 1 мм независимо от формата листа. Нумерация основных координационных осей на плане здания по горизонтали осуществляется арабскими цифрами слева направо, 1, 2, 3 и т.д. По вертикали буквами русского алфавита снизу вверх — А, Б, В и т.д. Нумерация помещений на плане здания — арабскими цифрами в кружочках, диаметром от 8 до 10 мм, нумерация оборудования на плане помещений проектируемого предприятия также арабскими цифрами.

На листе формата А4 основную надпись помечают вдоль короткой стороны листа. Форма, содержание и размеры граф основной надписи для чертежей должны соответствовать ГОСТам 2.104 и 1.107 (приложение В).

Масштабы изображений на чертежах выбирают из следующего ряда, установленного ГОСТом 2.302: масштабы уменьшения 1:10, 1:20, 1:25, 1:40, 1:50, 1:100, 1:200, 1:400, 1:500, 1:800, 1:1000.

Надписи на чертежах должны быть выполнены чертежными шрифтами типа А или Б, установленными ГОСТом 2.304, с наклоном букв и цифр к основанию строки около 75. Наименования, заголовки, обозначения в основной надписи и на поле чертежа допускается писать без наклона. Высота букв и цифр на чертежах, выполненных тушью и отпечатанных на плоттере, должна быть не менее 2,5 мм, а на чертежах, выполненных в карандаше, — не менее 3,5 мм. Надписи на поле чертежа допускается выполнять размером шрифта 7, заголовки — 10 и 14 мм.

Надписи, относящиеся непосредственно к изображению, могут содержать не более двух строк, располагаемых над полкой линии - выноски и под ней.

Размерные числа должны соответствовать действительным размерам независимо от того, в каком масштабе и с какой точностью выполнен чертеж.

Линейные размеры и предельные отклонения линейных размеров на чертежах указывают в миллиметрах без обозначения единицы измерения.

При нанесении размера диаметра во всех случаях перед размерным числом наносят знак  $\varnothing$ . Размер знака равен высоте размерной цифры. Так же наносят знак радиуса (R), уклона ( $\angle$ ).

Не допускается для размерных чисел применять простые дроби, за исключением размеров в дюймах.

Расстояние между размерной и контурной линиями должно быть не менее 10 мм, а минимальное расстояние между параллельными размерными линиями - 7 мм. Выносная линия должна выступать за размерную на расстояние от 1 до 5 мм. Размерные и выносные линии не должны пересекаться и выносить их надо, как правило, вне контура изображения.

В строительных чертежах согласно ГОСТУ 21.105 размерную линию на ее пересечение с выносными линиями контура, или осевыми линиями ограничивают засечками в виде линии длиной от 2 до 4 мм, проводимой с наклоном вправо под углом  $45^\circ$  к размерной линии.

Генеральный план выполняется в масштабе 1:500 или в необходимом другом масштабе согласно ГОСТУ 2.302.

В верхнем левом углу чертежа генерального плана вычерчивают "Розу ветров" или стрелку, показывающую ориентацию участка застройки по странам света.

На чертеже генерального плана графически изображают проектируемое и существующие здания (предприятие общественного питания и его окружение); подсобные сооружения и устройства; дороги и тротуары; зеленые насаждения; ограждения всех видов.

Контурные проектируемых объектов, а также инженерных сетей обводят линиями толщиной от 0,6 до 0,8 мм; контурные остальных зданий и внутриквартальных проездов, расположенных в пределах участка застройки, — линиями толщиной от 0,3 до 0,4 мм. Стрелками указывают входы и выходы из производственных помещений.

Каждому объекту генерального плана присваивают позиционный номер, который пишется арабскими цифрами (одинаковым объектам присваивают единый номер).

На чертеже генерального плана приводят перечень объектов и их характеристику в виде таблицы. Таблицы размещают на свободном месте поля чертежа справа от изображения или ниже его. Таблица должна содержать графы: "Номер позиции", "Наименование объекта", "Характеристика": В графе "Характеристика" указывают объем или площадь объекта (элемента генплана).

Перечень объектов в таблице приводят сверху вниз в порядке чисел позиционных номеров.

Планы зданий и сооружений располагают, как правило, длинной стороной вдоль горизонтальной стороны листа.

На чертежах расположения технологического, санитарно-технического и другого оборудования указывают:

- оборудование в виде условных графических изображений сплошной основной линией;
- строительные конструкции в виде упрощенных контурных очертаний тонкой линией;
- координационные оси здания или сооружения и расстояние между ними и крайними координационными осями;
- привязку оборудования к координационным осям или к элементам конструкций.

На плане здания дается расположение отдельных помещений, оконных и дверных проемов, расположение лестниц и перегородок, а также всего технологического и санитарно-технического оборудования.

Наименования помещений, их площади и категории размещаемых в них производств приводятся в экспликации помещений (рисунок 4 приложения В), тогда номера помещений или технологических участков на планах проставляют арабскими цифрами в кружках диаметром от 7 до 8 мм.

Нумерация помещений или технологических участков на всех чертежах - комплекта должна совпадать. Наносимому на план оборудованию присваивают

позиционное обозначение арабскими цифрами, проставляемыми на полках линий-выносок.

Перечень объектов в таблицах "Экспликация помещений" и «Спецификация оборудования» приводят сверху вниз в порядке чисел позиционных номеров.

Законченные чертежи после проверки подписываются в основных надписях исполнителем (студентом), консультантом по отдельным разделам и руководителем.

### 3.6 Подготовка выпускной квалификационной работы к защите

Не позднее, чем за 10 рабочих дней до начала защиты • выпускных квалификационных работ, в соответствии с графиком учебного процесса, на выпускающей кафедре организуется предзащита выпускных квалификационных работ. На предзащите в обязательном порядке должны присутствовать студенты, их научные руководители и комиссия по предзащите, назначаемая заведующим кафедрой. В состав комиссии по предзащите включается не менее 3-х преподавателей. Председателем комиссии по предзащите является заведующий кафедрой, либо его заместитель. Результаты предзащиты оформляются протоколом комиссии. В протоколе заседания комиссии по предзащите отражаются замечания членов комиссии и согласованное мнение о представляемой к защите работе, которое носит рекомендательный характер.

В случае неявки обучающегося на заседание комиссии по предзащите ему предоставляется возможность пройти предзащиту в срок, установленный заведующим кафедрой по согласованию с деканом факультета в рамках утвержденного графика учебного процесса, но до защиты ВКР.

В случае если обучающийся по результатам предзащиты получил отрицательное решение комиссии по предзащите («не рекомендовать»), он допускается к защите выпускной квалификационной работы условно. Допуск к защите ВКР оформляется приказом директора Института.

Студент, получив отзыв научного руководителя ВКР, рецензию, внутреннюю или внешнюю, и разрешение заведующего кафедрой о допуске к защите, должен подготовить доклад.

По структуре доклад должен включать:

- обоснование выбора темы, ее актуальность и практическую значимость;
- степень разработанности данной проблемы в научной литературе и в практической деятельности;
- цели, и задачи; - максимально каждую характеристику структуры и содержания работы (по главам и параграфам);
- выводы, по результатам исследования проблемы; - практические рекомендации, которые сформулированы по итогам исследования и могут быть внедрены в практику деятельности конкретной организации; - ответы на замечания, высказанные в отзыве научного руководителя, рецензии на ВКР, членами комиссии по предзащите.

Текст доклада должен быть максимально приближен к тексту выпускной квалификационной работы бакалавра, поэтому его основу составляют, как правило,

введение и заключение. Также практически полностью используются выводы, сделанные по всей работе. В выступлении могут быть использованы только те графики, диаграммы и схемы, которые приведены в выпускной квалификационной работе бакалавра.

К докладу прикладывается графический материал - чертежи в формате А1.

Не позднее, чем за 2 календарных дня до начала защиты ВКР, в ГЭК представляются следующие документы:

- ВКР, оформленная в соответствии с требованиями (п. 3.5 программы);
- задание на выполнение ВКР;
- отзыв научного руководителя ВКР;
- рецензия (внутренняя или внешняя);
- справка о внедрении (если есть);
- ВКР на электронном носителе;

Защита выпускной квалификационной работы должна сопровождаться электронной презентацией. Структура слайдов и их содержание согласовывается с научным руководителем. Длительность выступления с использованием доклада максимум 10 минут.

#### **5.2.5. Руководство выпускной квалификационной работой**

На период подготовки ВКР студенту назначается научный руководитель. Как правило, научное руководство подготовкой ВКР осуществляется профессорами, доцентами, старшими преподавателями кафедры «Технологии и организации питания и услуг». При необходимости для научного руководства могут привлекаться практические работники, имеющие ученую степень и, в порядке исключения, люди с высшим образованием, обладающие большим практическим опытом работы.

Научный руководитель обязан:

1. Оказать практическую помощь студенту в выборе темы ВКР работы и разработке плана ее выполнения.
2. Оказать помощь в выборе методики проведения исследования.
3. Дать квалифицированную консультацию по подбору литературных источников и фактических материалов, необходимых для выполнения ВКР.
4. Осуществлять систематический контроль за ходом выполнения ВКР в соответствии с разработанным планом.
5. После выполнения ВКР дать оценку качества ее выполнения и соответствия требованиям, предъявляемым к ней (отзыв руководителя).
6. Провести предзащиту ВКР с целью выявления готовности студента к ее защите.

Научный руководитель проверяет ход выполнения ВКР по отдельным этапам на основе подготовленного студентом плана-графика выполнения работы.

Студент в свою очередь обязан:

- периодически (по установленному графику консультаций) информировать научного руководителя о ходе подготовки выпускной квалификационной работы, консультироваться по вызывающим затруднения или сомнения вопросам, обязательно

ставить в известность о возможных отклонениях от утвержденного графика выполнения ВКР;

- иметь в виду, что научный руководитель не является ни соавтором, ни редактором ВКР и поэтому не должен поправлять все имеющиеся в ВКР теоретические, методологические, стилистические и другие ошибки;
- творчески воспринимать рекомендации и замечания научного руководителя: он может учитывать их или отклонять по своему усмотрению, так как ответственность за теоретически и методологически правильную разработку и освещение темы, качество содержания и оформление ВКР полностью лежит на нем, а не на научном руководителе.

После получения окончательного варианта ВКР научный руководитель составляет письменный отзыв. В отзыве руководитель ВКР:

- обосновывает ее актуальность и научную новизну, принципиальное отличие от ранее разработанных аналогов;
- дает общую оценку содержания дипломной работы с описанием отдельных направлений по разделам: оригинальности проектных решений, логики переходов от раздела к разделу, обоснованности выводов и предложений и т.д.;
- характеризует дисциплинированность студента в выполнении общего графика работ, а также соблюдение им сроков предоставления отдельных разделов в соответствии с заданием;
- детально описывает положительные стороны ВКР и формулирует замечания по ее содержанию и оформлению, рекомендации по возможной доработке ВКР;
- оценивает практическую значимость результатов работы, полученный эффект, дает свои рекомендации по расширению области внедрения;
- дает предварительную оценку ВКР;
- предоставляет следующую информацию для ГЭК: публикации по проблеме; предварительная рекомендация на конкурс или выставку, к продолжению исследования, дальнейшему обучению в магистратуре или возможному трудоустройству на выпускающей кафедре.

Отзыв научного руководителя ВКР обязательно подписывается им с точным указанием места работы, должности, ученой степени и звания.

### **5.2.6. Процедура защиты выпускной квалификационной работы**

Процедура защиты выпускных квалификационных работ регламентируется локальным актом ВУЗа.

Защита выпускных квалификационных работ бакалавра проводится публично на заседании ГЭК, состав которой утверждается в установленном порядке. На ней имеют право присутствовать научный руководитель, другие студенты, представители других организаций.

Защита проходит по спискам, заранее составленным кафедрой и согласованным с выпускниками.

После окончания обсуждения выпускнику предоставляется заключительное слово. В своем заключительном слове выпускник отвечает на замечания, соглашаясь с ними или не соглашаясь, приводя при этом обоснованные возражения.

Оценки по результатам защиты объявляются в день защиты выпускных



квалификационных работ после оформления в установленном порядке протокола заседания комиссии (ГЭК).

По положительным результатам всех итоговых аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, государственная экзаменационная комиссия принимает решение о присвоении квалификации и выдаче диплома государственного образца о высшем образовании соответствующего уровня.

По результатам проведения защиты ВКР обучающийся имеет право на апелляцию, процедура рассмотрения которой регламентируется локальным актом ВУЗа.

Выпускник, не прошедший в течение установленного срока всех аттестационных испытаний, входящих в состав государственной итоговой аттестации, отчисляется из института, ему выдается справка о периоде обучения.

Выпускникам, не проходившим аттестационных испытаний по уважительной причине, директором института может быть продлён срок прохождения итоговых аттестационных испытаний в соответствии с локальным актом ВУЗа.

После защиты выпускные квалификационные работы передаются на выпускающую кафедру. Кафедра ведёт учёт работ и в соответствии с инструкцией по делопроизводству передает ВКР в архив института на хранение.

Тема выпускной квалификационной работы бакалавра и её оценка заносятся в зачётную книжку и в приложение к диплому, которое выдаётся выпускнику вместе с дипломом.

Наиболее интересные в теоретическом и практическом отношении ВКР могут быть рекомендованы к опубликованию в печати, а также представлены к участию в конкурсе научных работ. Авторы таких работ могут быть рекомендованы для поступления в магистратуру.

### **5.2.7. Критерии оценки выпускной квалификационной работы**

После окончания защиты выпускных квалификационных работ ГЭК на закрытом заседании обсуждает результаты защиты и большинством голосов выносит решение — оценку.

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критериями оценки ВКР являются:

- научный уровень доклада, степень освещённости в нём вопросов темы исследования, значение сделанных выводов и предложений для организации;
- использование специальной научной литературы, нормативных актов, материалов производственной (преддипломной) практики;
- творческий подход к разработке темы;
- правильность и научная обоснованность выводов;
- стиль изложения;

- оформление выпускной квалификационной работы (ВКР); - степень профессиональной подготовленности, проявившаяся как в содержании выпускной квалификационной работы бакалавра, так и в процессе её защиты;
- чёткость и аргументированность ответов студента на вопросы, заданные ему в процессе защиты;
- характеристика работы в отзыве научного руководителя; - оценка рецензента.

Оценка «отлично» выставляется в случае, если:

- 1) содержание доклада соответствует теме ВКР в рамках направления подготовки и профиля программы;
- 2) работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, содержит элементы новизны, теоретическую и практическую значимость;
- 3) проведен анализ теоретических подходов к решению проблемы;
- 4) проведен эмпирический анализ и/или авторское эмпирическое исследование, иллюстрирующее исследуемую проблему;
- 5) широко представлен список использованных источников по теме работы;
- 6) по стилистическому и техническому оформлению работа соответствует всем требованиям, предъявляемым к работам подобного уровня;
- 7) презентация является качественной, информативной, творческой;
- 8) публичное выступление демонстрирует высокий научный уровень доклада и творческий подход к разработке темы;
- 9) ответы на замечания рецензента и вопросы являются четкими и аргументированными.

Оценка «хорошо» выставляется в случае, если:

- 1) содержание доклада соответствует теме ВКР в рамках направления подготовки и профиля программы;
- 2) работа актуальна, выполнена самостоятельно, содержит элементы новизны, теоретическую и практическую значимость;
- 3) проведен анализ теоретических подходов к решению проблемы;
- 4) проведен эмпирический анализ и/или авторское эмпирическое исследование, иллюстрирующее исследуемую проблему;
- 5) список использованных источников по теме работы представлен в достаточном объеме;
- 6) по стилистическому и техническому оформлению работа соответствует требованиям, предъявляемым к работам подобного уровня;
- 7) презентация является качественной и информативной;
- 8) публичное выступление демонстрирует хороший уровень доклада и ответственный подход к разработке темы;
- 9) ответы на замечания рецензента и вопросы членов ГЭК даны в достаточном объеме.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в случае, если:

- 1) содержание доклада соответствует теме ВКР в рамках направления подготовки и профиля программы;

- 2) работа актуальна, выполнена самостоятельно, но не содержит элементы новизны, теоретическая и практическая значимость представлены слабо;
- 3) проведен анализ теоретических подходов к решению проблемы;
- 4) не проведен эмпирический анализ и/или авторское эмпирическое исследование, иллюстрирующее исследуемую проблему;
- 5) список использованных источников по теме работы представлен не в полной мере;
- 6) стиль работы не соответствует научному стилю, но техническое оформление работы соответствует требованиям, предъявляемым к работам подобного уровня;
- 7) презентация является неинформативной;
- 8) публичное выступление демонстрирует низкий научный уровень доклада;
- 9) ответы на замечания рецензента и вопросы членов ГЭК даны не в полном объеме.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в случае, если:

- 1) содержание доклада соответствует теме ВКР в рамках направления подготовки и профиля программы;
- 2) работа актуальна, выполнена самостоятельно, но не содержит элементы новизны, теоретическая и практическая значимость не представлены;
- 3) не проведен анализ теоретических подходов к решению проблемы;
- 4) не проведен эмпирический анализ и/или авторское эмпирическое исследование, иллюстрирующее исследуемую проблему;
- 5) список использованных источников по теме работы представлен не в полной мере;
- 6) стиль работы не соответствует научному стилю;
- 7) презентация является некачественной и неинформативной;
- 8) публичное выступление демонстрирует низкий научный уровень доклада с ограниченным изложением содержания работы и с неубедительным обоснованием самостоятельности ее выполнения;
- 9) ответы на замечания рецензента и вопросы членов ГЭК даны ошибочно либо ответов не поступило; проявлена недостаточная профессиональная подготовка; в отзыве руководителя имеются существенные замечания.

При выставлении оценки, особенно «неудовлетворительно», комиссия объясняет студенту недостатки его ответа.

## Учебно-методическое обеспечение Государственной итоговой аттестации студентов-выпускников ВУЗа

### *По дисциплинам «Технология продукции общественного питания» «Технология ресторанной продукции за рубежом»*

#### **Основная литература:**

1. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.: Режим доступа: [www.Znanium.com](http://www.Znanium.com).
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для академического бакалавриата / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова М. : Издательство Юрайт, 2016. — 414 с. — Режим доступа: [www.Znanium.com](http://www.Znanium.com).
3. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2015. — 368 с. Режим доступа: [www.Znanium.com](http://www.Znanium.com).

#### **Дополнительная литература:**

1. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.: Режим доступа: [www.Znanium.com](http://www.Znanium.com).
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под. ред. Ф.Л. Марчука Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под. ред. Ф.Л. Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с. – Ч. 1, Режим доступа: [www.Znanium.com](http://www.Znanium.com).
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под. ред. Ф.Л. Марчука. // М.: Хлебпродинформ, 1997. – 560 с. – Ч. 2, Режим доступа: [www.Znanium.com](http://www.Znanium.com).
4. Терминологический словарь: для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» / Б.В. Щербина, И.Р. Смирнова, Ю.М. Плаксин и др. М. : Логос, 2014. - 259 с. Режим доступа: [www.Znanium.com](http://www.Znanium.com).
5. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: Режим доступа: [www.Znanium.com](http://www.Znanium.com).
6. «Хлебосол», «Секреты кулинарии», «Пищевые технологии», «Пищевая промышленность», «Гастрономъ», «Ресторатор», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Ресторан», «Вы и ваш ресторан», «Современный ресторан», «Общепит. Бизнес и искусство».

#### **Нормативные и правовые документы:**

1. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30.03.1999//Российская газета.-1999.-4 июня.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.01.2000//Российская газета.-2000.-10 января.
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
5. Справочник технолога общественного питания/ М.: Колос, 2000.

### **Рекомендуемые Интернет-ресурсы:**

1. [www.garant.ru](http://www.garant.ru) – Гарант [Электронный ресурс].
2. <http://www.bestpravo.ru/> - правовой портал России [Электронный ресурс].
3. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал журнала «Ресторанный бизнес» [Электронный ресурс].
4. <http://allcafe.ru/profy/rexplorer/service/standart/v3> - электронная газета Restaurant Explorer.
5. <http://edu.jobsmarket.ru/training/restaurants/catering/28522/>- информационный портал журнала [Электронный ресурс].
6. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> – Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
7. <http://www.tca.unlv.edu/profit-> информационный портал журнала «Ресторанные ведомости» [Электронный ресурс].
8. <http://mir-restoratora.ru/> - Сайт посвящен ресторанному миру и всему что с ним связано[Электронный ресурс].
9. <http://www.ozpp.ru/> – Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
10. <http://www.panor.ru/journals/obshepit/> - информационный портал по вопросам современного общественного питания.
11. <http://www.1gost.ru/> – На сайте представлено большое число национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ.

### ***По дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»***

#### **Основная литература:**

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. Режим доступа: [www.Znanium.com](http://www.Znanium.com).
2. Пестова И.Г.Руководство по выполнению курсовых проектов и выпускной квалификационной работы. Технологические расчеты: Учебное пособие.
3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. Режим доступа: [www.Znanium.com](http://www.Znanium.com).

#### **Дополнительная литература:**

1. Пестова И.Г., Степанян Ю. Г. Спецификация оборудования, посуды и кухонного инвентаря предприятий общественного питания Учебное пособие.
2. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко. Режим доступа: [www.Znanium.com](http://www.Znanium.com).
3. Терминологический словарь: для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» / Б.В. Щербина, И.Р. Смирнова, Ю.М. Плаксин и др. Режим доступа: [www.«biblioclub.ru»](http://www.«biblioclub.ru»).
4. Журналы: «Хлебосол», «Секреты кулинарии», «Пищевые технологии», «Пищевая промышленность», «Гастрономъ», «Ресторатор», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Ресторан», «Вы и ваш ресторан», «Современный ресторан», «Общепит. Бизнес и искусство».

#### **Нормативные и правовые документы:**

1. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30.03.1999//Российская газета.-1999.-4 июня.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.01.2000//Российская газета.-2000.-10 января.
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".
4. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.- М.: Госстандарт России, 2012
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
9. ГОСТ Р 53995—2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Госстандарт России, 2011.
10. ГОСТ Р 55051—2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу. М.: Госстандарт России, 2013.
11. Справочник руководителя предприятий общественного питания /сост. А.Н.Ершов, А.Ф.Юрченко.- М.: Экономика, 2003.
12. Справочник руководителя предприятий общественного питания / М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.
13. Справочник технолога общественного питания/ М.: Колос, 2000.
14. Правила оказания услуг общественного питания: постановление правительства РФ от 15.08.97.

#### **Рекомендуемые Интернет-ресурсы:**

1. [www.garant.ru](http://www.garant.ru) – Гарант [Электронный ресурс].
2. <http://www.bestpravo.ru/> - правовой портал России [Электронный ресурс].
3. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал журнала «Ресторанный бизнес» [Электронный ресурс].
4. <http://allcafe.ru/profy/rexplorer/service/standart/v3> - электронная газета Restaurant Explorer.



5. <http://edu.jobsmarket.ru/training/restaurants/catering/28522/>- информационный портал журнала [Электронный ресурс].
6. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> – Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
7. <http://www.tca.unlv.edu/profit-> информационный портал журнала «Ресторанные ведомости» [Электронный ресурс].
8. <http://mir-restoratora.ru/> - Сайт посвящен ресторанному миру и всему что с ним связано[Электронный ресурс].
9. <http://www.ozpp.ru/> – Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
10. <http://www.panor.ru/journals/obshepit/> - информационный портал по вопросам современного общественного питания.
11. <http://www.1gost.ru/> – На сайте представлено большое число национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ.

### *По дисциплине «Санитария и гигиена питания»*

#### **Основная литература:**

1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Учебник. - 2-е изд, перераб.

#### **Дополнительная литература:**

1. Основы микробиологии: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. - 5-е изд., испр. и доп. Режим доступа: [www.Znanium.com](http://www.Znanium.com).
2. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Т.Г. Феоктистова, О.Г. Феоктистова, Т.В. Наумова. Режим доступа: [www.Znanium.com](http://www.Znanium.com).
3. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: Учеб. пособие / К.Н.Сон, В.Н.Родин. Режим доступа: [www.Znanium.com](http://www.Znanium.com).

#### **Нормативные и правовые документы:**

1. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30.03.1999//Российская газета.-1999.-4 июня.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.01.2000//Российская газета.-2000.-10 января.
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".
4. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.- М.: Госстандарт России, 2012
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
9. ГОСТ Р 53995—2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Госстандарт России, 2011.

10. ГОСТ Р 55051—2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу. М.: Госстандарт России, 2013.
11. Справочник руководителя предприятий общественного питания /сост. А.Н.Ершов, А.Ф.Юрченко.- М.: Экономика, 2003.
12. Справочник руководителя предприятий общественного питания / М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.
13. Справочник технолога общественного питания/ М.: Колос, 2000.
14. Правила оказания услуг общественного питания: постановление правительства РФ от 15.08.97.

**Рекомендуемые Интернет-ресурсы:**

15. [www.garant.ru](http://www.garant.ru) – Гарант [Электронный ресурс].
16. <http://www.bestpravo.ru/> - правовой портал России [Электронный ресурс].
17. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал журнала «Ресторанный бизнес» [Электронный ресурс].
18. <http://allcafe.ru/profy/rexplorer/service/standart/v3> - электронная газета Restaurant Explorer.
19. <http://edu.jobsmarket.ru/training/restaurants/catering/28522/>- информационный портал журнала [Электронный ресурс].
20. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> – Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
21. <http://www.tca.unlv.edu/profit-> информационный портал журнала «Ресторанные ведомости» [Электронный ресурс].
22. <http://mir-restoratora.ru/> - Сайт посвящен ресторанному миру и всему что с ним связано[Электронный ресурс].
23. <http://www.ozpp.ru/> – Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
24. <http://www.panor.ru/journals/obshepit/> - информационный портал по вопросам современного общественного питания.
25. <http://www.1gost.ru/> – На сайте представлено большое число национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ.

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций ОПОП ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела».



### Примерная тематика выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

1. Организация работы ресторана (специализированного и неспециализированного) на 30-80 мест.
29. Организация работы ресторана при гостинице на 50-100 мест.
30. Организация работы ресторана при вокзале на 50-150 мест.
31. Организация работы баров, (пивных, молочных, винных, коктейль-баров, гриль-баров и др.) на 20-50 мест.
32. Организация работы кафе-кондитерской на 20-40 мест с магазином кулинарии на одно рабочее место.
33. Организация работы кафе (специализированного, неспециализированного) на 25-50 мест.
34. Организация работы кафе при гостинице на 20-100 мест.
35. Организация работы кафе при вокзале на 20-100 мест.
36. Организация работы столовой на 40-100 мест.
37. Организация работы школьной столовой на 40-150 мест.
38. Организация работы столовой при промышленном предприятии на 40-100-мест.
39. Организация работы столовой в учебном заведении (ВУЗ, СУЗ) на 40-100 мест.
40. Организация работы столовой при учреждении на 30-100-мест.
41. Организация работы диетической (вегетарианской) столовой на 40-100 мест.
42. Организация работы пищеблока санатория на 40-100 мест.
43. Организация работы закусочной на 40-60 мест.
44. Организация работы предприятия быстрого обслуживания (специализированного и неспециализированного) на 20-100 мест.
45. Организация работы цеха по выпуску булочных и мучных кондитерских изделий, выпускающий 1,0- 6,0 тонн/тыс. изделий в сутки/смену.
46. Организация работы кондитерского цеха производительностью 2,0-3,5 тонн/тыс. изделий в сутки/смену с магазином кулинарии на одно рабочее место.
47. Организация работы кондитерского цеха (столовой-заготовочной, ресторана, кафе, кафе-кондитерской) выпускающего 1,0-6,0 тыс. изделий в сутки/смену.
48. Организация работы кулинарного (пирожкового) цеха столовой-заготовочной, выпускающего 1,0-4,0 тонн готовой продукции в сутки/смену.
49. Организация работы кулинарного цеха при торговом предприятии, выпускающего 1,0-2,0 тонны готовой продукции в сутки/смену.
50. Организация работы заготовочного цеха по производству полуфабрикатов (мясных, рыбных, из птицы, овощных) производительностью 1,0-4,5 тонны в сутки/смену.
51. Организация работы мясного цеха столовой-заготовочной, перерабатывающего 1,0-5,0 тонн сырья в сутки/смену.
52. Организация работы птицебельного цеха столовой-заготовочной, перерабатывающего 1,0-2,5 тонн сырья в сутки/смену.
53. Организация работы рыбного цеха столовой-заготовочной, перерабатывающего 1,0-1,5 тонн в сутки/смену.

54. Организация работы овощного цеха столовой-заготовочной, перерабатывающего 5,0-8,0 тонн сырья в сутки/смену.

55. Организация работы комплексного предприятия:

- услуги кейтеринга (100-300 мест) - предприятие быстрого обслуживания (20-50 мест);
- ресторан (40-100 мест) - бар (20-70 мест);
- ресторан (40-100 мест) – предприятие быстрого обслуживания (20-80 мест);
- кафе (40-80 мест) - предприятие быстрого обслуживания (20-50 мест);
- кафе (30-80 мест) – бар (20-50 мест).

## Приложение 2

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»  
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Факультет менеджмента

Кафедра технологии и организации питания и услуг \_\_\_\_

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий кафедрой

«Технологии и организации питания и услуг»  
(кафедра)

«\_\_\_\_\_»

«\_\_\_\_\_»

(подпись)

«    » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

### ЗАДАНИЕ И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

по выполнению выпускной квалификационной работы  
бакалавра

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

профиль «Технология и организация ресторанного дела»

Студента \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

«\_\_\_\_\_»

Тема работы: «\_\_\_\_\_»

1. Срок сдачи студентом законченной работы \_\_\_\_\_

В разделах выпускной квалификационной работы изложить:

В введении – необходимо привести общую характеристику работы, раскрыть ее актуальность, привести структуру, определить объект, субъект, предмет

Срок выполнения:

Часть 1. Технико-экономическое обоснование содержит обоснование необходимости строительства ПОП, характеристику района и обоснование выбора места строительства; инженерные изыскания и обоснование технической возможности строительства ПОП; обоснования выбора типа ПОП; определение источников снабжения

Срок выполнения:

Часть 2 Технологическая часть. Содержит разработку производственной программы ПОП; расчет площадей помещений; расчет оборудования; расчет рабочей силы; разработку технологических документов.

Срок выполнения:

Часть 3 Проектно-организационная часть. В состав части входит Архитектурно-строительный раздел. Инженерное обеспечение предприятия. Охрана труда и техника безопасности. Организационный раздел.

Срок выполнения:

Часть 4 Экономическая часть. В В части приведены план материально-технических мероприятий; расчет издержек ПОП; расчет прибыли и рентабельности..

Срок выполнения:

В заключении – необходимо привести общие выводы по работе. \_\_\_\_\_

Срок выполнения: \_

Объем выпускной квалификационной работы \_\_\_\_\_ страниц компьютерного набора.

Перечень прилагаемого материала: графическая часть

Основная рекомендованная литература: ГОСТ, СНиП, СанПиН

Руководитель

« \_\_\_\_\_ »  
(должность, звание, ФИО)

« \_\_\_\_\_ »  
(подпись)

Задание принял к исполнению

« \_\_\_\_\_ »  
(ФИО студента)

« \_\_\_\_\_ »  
(подпись)

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»  
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**РЕЦЕНЗИЯ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ  
(БАКАЛАВРСКУЮ РАБОТУ)**

Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа) выполнена  
Студентом (кой) \_\_\_\_\_  
Факультета Менеджмента  
Кафедры Технологии и организации питания и услуг Группы \_\_\_\_\_  
Направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»  
Наименование темы: \_\_\_\_\_  
Рецензент \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., ученое звание и степень, должность, место работы)

**ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ  
(БАКАЛАВРСКОЙ РАБОТЫ)**

№ п/п	Показатели	Степень соответствия				
		5	4	3	2	*
1.	Актуальность тематики работы					
2.	Степень полноты обзора состояния вопроса и корректность постановки задачи					
3.	Уровень и корректность использования в работе методов исследований, математического моделирования, расчетов					
4.	Степень комплексности работы, применение в ней знаний естественно-научных, социально-экономических, общепрофессиональных и специальных дисциплин					
5.	Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения					
6.	Применение современного математического и программного обеспечения, компьютерных технологий в работе					
7.	Качество оформления работы (общий уровень грамотности, стиль изложения, качество иллюстраций, соответствие требованиям стандартов)					
8.	Объем и качество выполнения графического материала, его соответствие теме работы и стандартам					
9.	Оригинальность и новизна полученных результатов, научных и технологических решений					

\* не оценивается (трудно оценить)

Отмеченные достоинства

---

---

---

---

---

---

---

Отмеченные недостатки

---

---

---

---

---

---

---

Заключение

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Рецензент \_\_\_\_\_

(подпись)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_г.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»  
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ  
выпускной квалификационной работы

на тему: \_\_\_\_\_

Blank lined area for the abstract text.

Автор ВКР

«\_\_\_\_\_» «Кучукбаева Э.М.»  
(подпись) (ФИО)





## Приложение 6

Зав. кафедрой «Технологии и организации питания и услуг»

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О. зав. кафедрой)

от студента Факультета Менеджмента,

\_\_\_\_\_ формы обучения,

\_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О. полностью)

Контактный телефон \_\_\_\_\_

### ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить тему выпускной квалификационной работы в следующей редакции:

« \_\_\_\_\_ »  
\_\_\_\_\_» и назначить научного  
руководителя \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. научного руководителя)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ г.

\_\_\_\_\_ (подпись студента)

Научный руководитель:

\_\_\_\_\_ (должность, ученая степень и звание, Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_ (подпись научного руководителя)

Тема и научный руководитель утверждены на  
заседании кафедры \_\_\_\_\_ протокол № \_\_\_\_\_  
(название кафедры)

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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»  
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Факультет Менеджмента

Кафедра Технологии и организации питания и услуг

«Допустить к защите»  
Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_201\_\_ г.

**Выпускная квалификационная работа**

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технология и организация ресторанного дела»

ТЕМА \_\_\_\_\_

Выполнила студент(ка) \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Научный руководитель выпускной  
квалификационной работы

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

Автор \_\_\_\_\_

Пермь – 201\_

