

	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Удмуртский государственный аграрный университет»	
		19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по образовательной
деятельности и молодежной политике
Воробьева С.Л.
2023

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
основной образовательной программы бакалавриата**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

*Направленность подготовки
Технология продукции и организация ресторанного дела*

Ижевск 2023

ОГЛАВЛЕНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	3
2 ПОРЯДОК РАБОТЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИОННОЙ КОМИССИИ.....	10
3 ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	18
4 СТРУКТУРА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ БАКАЛАВРА.....	33
5 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	378
6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	44
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	45

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ

Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению бакалавриата 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от "17" августа 2020 г. N 1047 предусмотрена государственная аттестация выпускников в виде защиты выпускной квалификационной работы (ВКР). Согласно пункта 2.7 в блок 3 "Государственная итоговая аттестация" входит подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (если Организация включила государственный экзамен в состав государственной итоговой аттестации);

подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Трудоемкость ГИА

Общая трудоемкость Государственной итоговой аттестации составляет 9 зачетных единиц (324 часа). Это время отводится на Государственный экзамен, а также оформление, подготовку к защите и защиту выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственными экзаменационными комиссиями (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

ГЭК формируется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. №636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 N 86, от 28.04.2016 N 502, от 27.03.2020 N 490).

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования

Организации используют необходимые для организации образовательной деятельности средства при проведении ГИА обучающихся.

Обучающимся и лицам, привлекаемым к ГИА, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Государственная итоговая аттестация обучающихся организаций проводится в форме:

- подготовку к сдаче государственного экзамена;
- государственный экзамен;

- защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Конкретные формы проведения государственной итоговой аттестации устанавливаются организациями с учетом требований, установленных стандартом.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) в ФГБОУ ВО «Ижевская ГСХА» включая государственный экзамен и защиту выпускной квалификационной работы, возможна с применением дистанционных образовательных технологий.

Цель и задачи ГИА

Цель – установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям 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 науки и высшего образования Российской Федерации от "17" августа 2020 г. N 1047 по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), разработанной в

федеральном государственном образовательном учреждении высшего образования «Удмуртский ГАУ» (ФГБОУ ВО Удмуртский ГАУ)

Задачи ГИА:

- расширение и систематизация теоретических и практических знаний;
- подготовка выпускника к дальнейшей работе в условиях непрерывного образования и самообразования;
- оценка способности и умения выпускников, опираясь на полученные знания, умения и навыки, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома о высшем образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников на основании результатов работы государственной экзаменационной комиссии.

Согласно требований ФГОС ВО 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» бакалавры должны быть подготовлены к следующей профессиональной деятельности.

Характеристика профессиональной деятельности выпускника

1. Область профессиональной деятельности выпускника.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания.

2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

центральный офис сети предприятий питания.

3. Виды профессиональной деятельности выпускника.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

производственно-технологическая;

организационно-управленческая;

научно-исследовательская;

проектная;

маркетинговая.

При разработке и реализации программы бакалавриата организация ориентируется на конкретный вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовится бакалавр, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов организации.

Программа бакалавриата формируется организацией в зависимости от видов учебной деятельности и требований к результатам освоения образовательной программы:

ориентированной на научно-исследовательский и (или) педагогический вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные) (далее - программа академического бакалавриата);

ориентированной на практико-ориентированный прикладной вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные) (далее - программа прикладного бакалавриата).

4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

технологический:

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-управленческий:

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-исследовательский:

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;
проектной:

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;

маркетинговая деятельность:

формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;

выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;

участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;

участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;

выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;

подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

Место ГИА в структуре образовательной программы

БЗ «Государственная итоговая аттестация» – является обязательным элементом в структуре программы бакалавриата, входит в базовую часть Блока 3. Государственная итоговая аттестация проводится по завершению теоретического обучения, проведению учебных, производственных практик, научно-исследовательской работы у студентов очной формы обучения в конце 4 курса (8 семестр), у студентов заочной формы обучения в конце 5 курса.

2 ПОРЯДОК РАБОТЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИОННОЙ КОМИССИИ

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. №636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 N 86, от 28.04.2016 N 502, от 27.03.2020 N 490) предусмотрена государственная итоговая аттестация выпускников в виде: государственного экзамена и/или защиты ВКР.

Работа государственной экзаменационной комиссии проводится в сроки, предусмотренные учебными планами и графиками учебного процесса по направлению подготовки с учетом формы обучения на текущий учебный год.

Для проведения государственной итоговой аттестации в организации создаются государственные экзаменационные комиссии, которые состоят из председателя, секретаря и членов комиссии.

Для рассмотрения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации в организации создаются апелляционные комиссии, которые состоят из председателя и членов комиссии.

Государственная экзаменационная и апелляционная комиссии (далее вместе - комиссии) действуют в течение календарного года.

Состав каждой государственной экзаменационной комиссии и расписание их работы составляется деканом факультета, согласовывается с председателем государственной аттестационной комиссии и утверждается путем издания приказа по Университету. Организация утверждает составы комиссий не позднее чем за 1 месяц до даты начала государственной итоговой аттестации.

Расписание доводится до сведения студентов всех форм обучения не позднее, чем за месяц до начала работы комиссии. Создается одна комиссия для проведения государственного экзамена и для защиты выпускной квалификационной работы.

Перед государственным экзаменом каждый студент обязан утвердить тему ВКР, согласовав её с руководителем, заведующим выпускающей кафедры, деканом. Декан назначает рецензента с производства или компетентного преподавателя с другой кафедры. Подписанные заявления студентов с темами ВКР сдаются: один экземпляр в деканат, другой руководителю. На основании заявлений студентов подготавливается общий приказ по факультету с утвержденными темами ВКР.

К государственному экзамену допускаются студенты, полностью освоившие учебный план, не имеющие академические задолженности, с заполненными зачетными книжками.

На инженерном факультете государственный экзамен проводится в два этапа:

1 этап – проверка эрудиции выпускников, знания ими ключевых терминов, определений, основных закономерностей и др.; контроль на этом этапе

проводился в тестовой форме на компьютерах;

2 этап – проверка умений решать типовые инженерные задачи оперативного характера, в соответствии с профилем подготовки бакалавров и специалистов.

Характер заданий для государственного экзамена должен полностью отражать сферу деятельности выпускников и содержать все компетенции согласно ФГОС ВО.

Объективность тестового контроля позволяет точнее оценить учебный процесс и внести коррективы в содержание и методику обучения студентов.

Перед государственным экзаменом проводятся консультации по комплексу дисциплин, входящих в тематику вопросов государственного экзамена.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается из числа лиц, не работающих в данной организации, имеющих ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора либо являющихся ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности.

Председателем апелляционной комиссии утверждается руководитель организации (лицо, исполняющее его обязанности, или лицо, уполномоченное руководителем организации - на основании распорядительного акта организации).

Председатели комиссий организуют и контролируют деятельность комиссий, обеспечивают единство требований, предъявляемых к обучающимся при проведении государственной итоговой аттестации.

В состав государственной экзаменационной комиссии включаются не менее 5 человек, из которых не менее 50 процентов являются ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности (далее - специалисты), остальные - лицами, относящимися к профессорско-преподавательскому составу данной организации и (или) иных организаций, и (или) научными работниками данной организации и (или) иных организаций, имеющими ученое звание и (или) ученую степень.

В состав апелляционной комиссии включаются не менее 4 человек из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации и не входящих в состав государственных экзаменационных комиссий.

На период проведения государственной итоговой аттестации для обеспечения работы государственной экзаменационной комиссии из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации, научных работников или административных работников организации председателем государственной экзаменационной комиссии назначается ее секретарь. Секретарь государственной экзаменационной комиссии не является ее членом. Секретарь государственной экзаменационной комиссии ведет протоколы ее заседаний, представляет необходимые материалы в апелляционную комиссию.

Основной формой деятельности комиссий являются заседания.

Заседания комиссий правомочны, если в них участвуют не менее двух третей от числа членов комиссий.

Заседания комиссий проводятся председателями комиссий. Решения комиссий принимаются простым большинством голосов состава комиссий, участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель обладает правом решающего голоса.

Решения, принятые комиссиями, оформляются протоколами.

В протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии по приему государственного аттестационного испытания отражаются перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения членов государственной экзаменационной комиссии о выявленном в ходе государственного аттестационного испытания уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося.

Протоколы заседаний комиссий подписываются председателем. Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии также подписывается секретарем экзаменационной комиссии.

После успешной сдачи государственного экзамена студент приступает к оформлению выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа бакалавра должна представлять собой законченную разработку на заданную тему, свидетельствующую об умении автора работать с литературой и интернет ресурсами, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении основной образовательной программы, содержащей элементы технических решений конкретных практических задач.

Бакалаврская работа может основываться на обобщении выполненных выпускником курсовых работ или иметь компилятивный характер и подготавливаться к защите в завершающий период теоретического обучения.

ВКР бакалавра является самостоятельной работой студента, содержащей элементы научно-исследовательской работы, соответствующей профилю и направлению подготовки. В ВКР, имеющих научную направленность, обязательно должен присутствовать патентный поиск, анализ состояния вопроса научных исследований, четко сформулированные цели и задачи, а также результаты, оформленные в виде математических моделей, результатов экспериментов над физическими моделями и т.д.

Рекомендуемый объем выпускной квалификационной работы бакалавра – 50...60 страниц печатного текста без приложений.

В день проведения государственных аттестационных испытаний в государственную аттестационную комиссию деканом представляются списки студентов, допущенных к защите, а также их зачетные книжки, заполненные в соответствии с установленными правилами, кроме этого в комиссию предоставляются справка об освоении студентом основной образовательной программы по направлению подготовки, отзыв руководителя квалификационной работы.

Студенты, имеющие зачетные книжки, не заполненные в соответствии с установленными правилами на момент проведения государственной итоговой аттестации, к защите ВКР не допускаются.

При проведении защиты ВКР рекомендуется следующая процедура:

- доклад студента. В своем докладе студент раскрывает актуальность выбранной темы, основную цель и обусловленные ею конкретные задачи, основные результаты выполненной работы;

- ознакомление комиссии с документами;

- вопросы членов ГЭК и присутствующих на защите;

- ответы автора ВКР на вопросы и замечания.

К докладу студент готовит мультимедийную презентацию результатов проведенной работы.

Продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы – не более чем на 15 минут.

Оценка за ВКР выставляется ГЭК с учетом предложений в представленных документах и мнения руководителя. При оценке ВКР учитываются:

- содержание работы;

- ее оформление;

- характер защиты.

Решение о присвоении выпускнику квалификации (степени) по направлению подготовки (специальности) и выдаче диплома о высшем профессиональном образовании государственного образца принимает государственная экзаменационная комиссия по положительным результатам государственной итоговой аттестации, оформленным протоколами.

Решения государственной экзаменационной комиссии принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии. При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

Все решения государственной экзаменационной комиссии оформляются протоколами, в которые вносятся полученные оценки, производится запись заданных вопросов, прений, особых мнений. Протоколы подписываются председателем и всеми членами государственной экзаменационной комиссии.

Результаты каждого государственного аттестационного испытания определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно" означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации

В приложении к диплому указываются оценки всех дисциплин учебного плана. Оценки по факультативным курсам указываются по желанию выпускника. В том случае, когда по дисциплине за период обучения было несколько промежу-

точных (семестровых) экзаменов, то в приложение к диплому указывается итоговая оценка.

Диплом с отличием выдается выпускнику на основании оценок, вносимых в приложение к диплому, включающих оценки по дисциплинам, курсовым работам, практикам и государственной итоговой аттестации. По государственной итоговой аттестации выпускник должен иметь только оценки «отлично». При этом оценок «отлично», включая оценки по итоговой государственной аттестации, должно быть не менее чем 75% оценок, вносимых в приложение к диплому, остальные оценки «хорошо». Зачеты в процентный подсчет не входят.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд, транспортные проблемы (отмена рейса, отсутствие билетов), погодные условия или в других случаях, перечень которых устанавливается организацией самостоятельно), вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения государственной итоговой аттестации.

Обучающийся должен представить в организацию документ, подтверждающий причину его отсутствия.

Обучающийся, не прошедший одно государственное аттестационное испытание по уважительной причине, допускается к сдаче следующего государственного аттестационного испытания (при его наличии).

Обучающиеся, не прошедшие государственное аттестационное испытание в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание по неуважительной причине или в связи с получением оценки "неудовлетворительно", отчисляются из организации с выдачей справки об обучении как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

Лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию, может повторно пройти государственную итоговую аттестацию не ранее чем через год и не позднее чем через пять лет после срока проведения государственной итоговой аттестации, которая не пройдена обучающимся.

Для повторного прохождения государственной итоговой аттестации указанное лицо по его заявлению восстанавливается в организации на период времени, установленный организацией, но не менее периода времени, предусмотренного календарным учебным графиком для государственной итоговой аттестации по соответствующей образовательной программе.

При повторном прохождении государственной итоговой аттестации по желанию обучающегося решением организации ему может быть установлена иная тема выпускной квалификационной работы.

При выставлении оценки государственная аттестационная комиссия руководствуется следующими критериями.

В работе прикладного характера оценка «отлично» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

высокий уровень владения навыками проектно-экспертной деятельности;

умение анализировать проекты своих предшественников в данной области;
определение и осуществление основных этапов проектирования;
свободное владение письменной коммуникацией;
аргументированную защиту основных положений работы.

В работе прикладного характера оценка «хорошо» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

хороший уровень владения навыками проектно-экспертной деятельности;
умение анализировать проекты своих предшественников в данной области;
определение и осуществление основных этапов проектирования;
свободное владение письменной коммуникацией;
аргументированную защиту основных положений работы.

В работе прикладного характера оценка «удовлетворительно» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

недостаточный уровень владения навыками проектно-экспертной деятельности;

посредственный анализ проектов своих предшественников в данной области;

отсутствие самостоятельности в определении и осуществлении основных этапов проектирования;

стилистические и речевые ошибки;

посредственную защиту основных положений работы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

компилятивность работы;

грубые стилистические и речевые ошибки;

неумение защитить основные положения работы.

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты организации по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;

продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы - не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организация обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации).

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

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

Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

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

Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются предсе-

датель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

При рассмотрении апелляции о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений: (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.02.2016 №86)

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

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

В случае, указанном в абзаце третьем настоящего пункта, результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные образовательной организацией.

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

об отклонении апелляции и сохранении результата государственного экзамена;

об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного экзамена.

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в организации в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

3 ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1 Компетенции обучающегося, проверяемые по результатам государственной итоговой аттестации

а) универсальными (УК):

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности

ательности	ности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

б) общепрофессиональными (ОПК):

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

в) профессиональными (ПК):

Наименование профессио-	Код компе-	Содержание
-------------------------	------------	------------

нального стандарта	тенции	компетенции
<p>33.008</p> <p>Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)</p>	ПК-1	Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2	Способен организовывать управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-3	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-4	Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
	ПК-5	Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами
	ПК-6	Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
	ПК-7	Способен осуществлять расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участ-

		КОВ
	ПК-8	Способен создавать и поддерживать разработку планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

3.2 Планируемые результаты ГИА

В результате обучения в университете студент должен демонстрировать общие знания, умения и владения(навыки). А именно должен

Компетенция	Индикаторы достижения компетенции
УК-1	Знать: Знает методы сбора и обработки информации в соответствии с поставленной задачей Уметь: Умеет анализировать и систематизировать данные для принятия решений в различных сферах деятельности Навыки и/или опыт деятельности: Выявляет системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы Рассматривает возможные варианты решения поставленной задачи, критически оценивая их достоинства и недостатки
УК-2	Знать: Знает оптимальные способы решения задач с учетом существующих ресурсов и ограничений Уметь: Умеет анализировать поставленные цели и формулировать задачи, которые необходимо решить для их достижения Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками рационального выбора правовых и нормативно-технических документов, применяемые для решения поставленных задач
УК-3	Знать: Знает методы обеспечивающие слаженную работу в коллективе

	<p>Уметь: Умеет применять нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками планирования работы команды, распределяя поручения и делегируя полномочия членам команды, организуя обсуждение результатов работы</p>
УК-4	<p>Знать: Знает технологии правильного построения эффективных сообщений с использованием русского и иностранных языков; информационно-коммуникационные технологии актуальных поисковых систем, используемые ими информационные языки для решения стандартных задач</p> <p>Уметь: Умеет использовать современные информационно- коммуникативные средства в различных сферах деятельности</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками перевода текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и с государственного на иностранный (-ые) язык(и)</p>
УК-5	<p>Знать: Знает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом, эстетическом и философском контекстах</p> <p>Уметь: Умеет различать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом, эстетическом и философском контекстах</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками взаимодействия с людьми с учётом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции</p>
УК-6	<p>Знать: Знает этапы формирования цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально- личностных особенностей</p> <p>Уметь: Умеет планировать и контролировать собственное время</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками реализации собственной деятельности с учетом личностных возможностей и/или требований рынка труда</p>
УК-7	<p>Знать: Знает средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья</p> <p>Уметь: Умеет оценивать свой образ жизни и его влияние на здоровье и физическую подготовку человека</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками применения на практике разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья</p>
УК-8	<p>Знать: Знает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения</p>

	<p>Уметь: Умеет применять приёмы оказания первой помощи пострадавшему, идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками определения модели поведения при возникновении угрозы чрезвычайной ситуации, террористического акта или военного конфликта</p>
УК-9	<p>Знать: Знает принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p> <p>Уметь: Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья.</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками взаимодействия с лицами имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной сферах.</p>
УК-10	<p>Знать: Знает базовые принципы функционирования экономики и механизмов основных видов государственной социально-экономической политики</p> <p>Уметь: Умеет использовать методы экономического планирования и финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом)</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет способностями контролировать собственные экономические и финансовые риски</p>
УК-11	<p>Знать: Знает существующие в обществе способы формирования нетерпимости к коррупционному поведению</p> <p>Уметь: Умеет предлагать способы формирования в обществе стойкой позиции, связанной с непримиримостью к коррупционному поведению</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками анализировать факты коррупционного поведения и формировать гражданскую позицию</p>
Общепрофессиональные компетенции	

ОПК-1	<p>Знать: Знает принципы современных информационных технологий</p> <p>Уметь: Умеет применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владет навыками работы с современными информационными технологиями</p>
-------	---

ОПК-2	<p>Знать: Знает естественнонаучные законы, фундаментальные разделы естественных наук</p> <p>Уметь: Умеет использовать естественнонаучные законы при решении задач, фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет методами исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания</p>
ОПК-3	<p>Знать: Знает основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: Умеет использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками осуществления выбора и компоновки технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов</p>
ОПК-4	<p>Знать: Знает технологические процессы при производстве продуктов питания</p> <p>Уметь: Умеет использовать технологические процессы при производстве продуктов питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками выбора технологических приемов производства продуктов питания с учетом рационального использования сырья</p>
ОПК-5	<p>Знать: Знает нормативные документы и требования в области организации производства продуктов питания</p> <p>Уметь: Умеет использовать знания нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет возможностью предлагать схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания</p>
Профессиональные компетенции	

ПК-1	<p>Знать: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов; Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство; Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электрон-</p>
------	---

	<p>но-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: Применять: методы подбора и эксплуатации технологического оборудования; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства; определять технологическую эффективность работы оборудования; определять потребность в средствах производства и рабочей силе; информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; вести основные технологические процессы производства</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками: разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест; расчета производственных мощностей и загрузки оборудования; разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования; разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации; оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства</p>
ПК-2	<p>Знать: Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка; Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков; Математическое моделирование технологических процессов; Состав производственных и непроизводственных затрат; Показатели эффективности технологических процессов; Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ</p> <p>Уметь: Применять методы математического моделирования и оптимизации, статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов, методики расчета технико-экономической эффективности производства, способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством; Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов; Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах, системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками: проведения маркетинго-</p>

	<p>вых исследований передового отечественного и зарубежного опыта; подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий; математического моделирования технологических процессов на базе стандартных пакетов прикладных программ, в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем; расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков</p>
ПК-3	<p>Знать: Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания; Физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания; Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства; Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики; Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях</p> <p>Уметь: Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность; Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики; Проводить стандартные и сертификационные испытания; Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций; Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции; Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологии</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками: входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в це-</p>

	<p>лях разработки мероприятий по повышению эффективности производства; контроля технологических параметров и режимов производства; внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью; разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования; разработки методов технического контроля и испытания готовой продукции</p>
ПК-4	<p>Знать: Основы организации деятельности предприятий питания, планирования и контроля деятельности подчиненных; Теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания; Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания</p> <p>Уметь: Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания; Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками: оценки материальных ресурсов, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов); планирования текущей деятельности, координации и контроля департаментов (служб, отделов) предприятия питания; формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>
ПК-5	<p>Знать: Основы организации деятельности предприятий питания, межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций; Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур; Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</p> <p>Уметь: Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами; Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных осо-</p>

	<p>бенностей собеседников; Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками: проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам; разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</p>
ПК-6	<p>Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; Трудовое законодательство Российской Федерации; Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания; Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания</p> <p>Уметь: Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания; Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками: оценки материальных ресурсов, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов); планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
ПК-7	<p>Знать: Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство; Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; Математическое моделирование технологических процессов;</p> <p>Уметь: Применять методы подбора технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов; Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах, системы автоматизированного проектиро-</p>

	<p>вания и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками: расчета производственных мощностей и загрузки оборудования; разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации; расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков</p>
ПК-8	<p>Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных системах проектирования</p> <p>Уметь: Формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон; Применять методы разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности: Владеет навыками: разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест</p>

Первый - тестовый этап Государственного экзамена направленный на проверку эрудиции выпускников, знания ими ключевых терминов, определений, основных закономерностей и др. проводится на компьютерах в компьютерном классе Университета. Примерные вопросы для подготовки к тестовому этапу государственного экзамена приведены в приложении Б.

Второй этап Государственного экзамена направленный на проверку умений решать типовые инженерные задачи оперативного характера, в соответствие с профилем подготовки бакалавров и специалистов проводится в письменной форме. Длительность экзамена составляет 4 часа.

На экзамене выпускники получают экзаменационный билет, включающий в себя 4 вопроса объединенных общей ситуационной задачей.

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

Примеры ситуационных задач для подготовки к письменному этапу Госу-

дарственного экзамена приведены в приложении В, вопросы в приложении Г.

При подготовке к ответу студент может пользоваться программой ГИА.

По завершении Государственного экзамена экзаменационная комиссия на закрытом заседании обсуждает письменную работу и выставляет каждому студенту согласованную итоговую оценку.

3.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы

3.4.1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания

Показателями уровня освоенности компетенций на всех этапах их формирования являются:

1-й этап (уровень знаний):

– Умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3).

- Умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4)

- Умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5)

2-й этап (уровень умений):

- Умение решать простые задачи с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).

- Умение решать задачи средней сложности – хорошо (4).

- Умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

3-й этап (уровень владения навыками):

- Умение формулировать и решать задачи из разных разделов с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).

- Умение находить проблемы, решать задачи повышенной сложности – хорошо (4).

- Умение самому ставить задачи, находить недостатки и ошибки в решениях – отлично (5).

3.4.2 Методика оценивания уровня сформированности компетенций в целом по основной образовательной программе

Уровень сформированности компетенций в целом по ООП оценивается на основе результатов промежуточных аттестаций по дисциплинам в процессе освоения ООП – как средний балл результатов промежуточных оценочных мероприятий в течение всего обучения;

на основе результатов текущей ГИА (Государственного экзамена) – как средняя оценка по ответам на вопросы, тестов, экзаменационных билетов и решению задач;

на основе результатов окончательной ГИА (защита ВКР) – как итоговая оценка ГЭК по защите ВКР.

Оценка выставляется по 4-х бальной шкале – неудовлетворительно (2), удовлетворительно (3), хорошо (4), отлично (5).

При выставлении оценки государственная аттестационная комиссия руководствуется следующими критериями.

В работе прикладного характера оценка «отлично» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

- высокий уровень владения навыками проектно-экспертной деятельности;
- умение анализировать проекты своих предшественников в данной области;
- определение и осуществление основных этапов проектирования;
- свободное владение письменной коммуникацией;
- аргументированную защиту основных положений работы.

В работе прикладного характера оценка «хорошо» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

- хороший уровень владения навыками проектно-экспертной деятельности;
- умение анализировать проекты своих предшественников в данной области;
- определение и осуществление основных этапов проектирования;
- свободное владение письменной коммуникацией;
- аргументированную защиту основных положений работы.

В работе прикладного характера оценка «удовлетворительно» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

- недостаточный уровень владения навыками проектно-экспертной деятельности;

- посредственный анализ проектов своих предшественников в данной области;

- отсутствие самостоятельности в определении и осуществлении основных этапов проектирования;

- стилистические и речевые ошибки;

- посредственную защиту основных положений работы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

- компилятивность работы;

- грубые стилистические и речевые ошибки;

- неумение защитить основные положения работы.

4 СТРУКТУРА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ БАКАЛАВРА

Выпускная квалификационная работа является заключительным этапом обучения студента по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и имеет в соответствии с реализуемым видом профессиональной деятельности выпускника своей целью:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по данному направлению подготовки, а также формирование навыков применения этих знаний при решении конкретных задач производственно-технологической и проектной деятельности выпускника в соответствии с требованием ФГОС ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» марта 2015 г. № 199;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладения методикой теоретических, экспериментальных и научно-практических исследований, а также проведения производственно-технологических расчетов, организации технологических процессов, производственного контроля и контроль качества в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил, ХАССП, GMP и стандартов ИСО;
- приобретение опыта систематизации результатов исследований, текущей производственной информации, подготовки проектно-технологической документации с учетом международного опыта, формулировании выводов и положений как результатов выполненной работы, а также опыта их публичной защиты.

Выпускная квалификационная работа в общем случае должна содержать:

- пояснительную записку (ПЗ);
- графический материал (возможно его представление в виде презентации).

Примерная структура ВКР с указанием проверяемых компетенций представлена в приложении А.

Пояснительная записка выпускной квалификационной работы должна содержать все разделы, необходимые для решения поставленной задачи, в том числе:

- титульный лист;
- задание на ВКР;
- ведомость ВКР;
- реферат;
- аннотацию;
- содержание;
- введение;
- основную часть;
- заключение (выводы и предложения);
- список использованных источников;

– приложения.

На **титальном листе** указываются

– наименование министерства, Университета, кафедры (**ПРОПИСНЫМИ БУКВАМИ**);

– вид ВКР (**ПРОПИСНЫМИ БУКВАМИ**);

– наименование темы ВКР;

– наименование документа;

– обозначение документа (**ПРОПИСНЫМИ БУКВАМИ**). Структура обозначения документа приведена в [http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&id=42144, приложение Б].

– подпись разработчика, ученая степень, должность, звание и подписи руководителя (консультантов, заведующего кафедрой для дипломного проекта (работы), а также даты подписания ВКР. Справа от каждой подписи (без скобок) указывают инициалы и фамилии лиц, подписавших проект (работу).

– город и год выполнения работы (без указания слова «год» или «г»)

Пример оформления титульного листа приведен в [http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&id=42144, приложение В].

Задание на ВКР выдает руководитель работы и утверждает заведующий кафедрой.

Задание содержит:

– тему ВКР;

– срок сдачи студентом законченной ВКР;

– исходные данные к ВКР;

– содержание расчетно-пояснительной записки (перечень подлежащих разработке вопросов);

– перечень графического материала;

– список консультантов (для дипломного проекта (работы));

– подписи студента и руководителя.

Оформляется задание в соответствии с [http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&id=42144, приложение Г].

Ведомость ВКР оформляют в соответствии с ГОСТ 2.108 - 68 «Спецификация». Ведомость содержит обозначения и наименования документов, входящих в состав ВКР. Пример оформления ведомости приведен в приложении Д.

Реферат Общие требования к реферату на пояснительную записку – по ГОСТ 7.32 - 2001.

Реферат должен содержать:

– сведения об объеме записки, количестве иллюстраций, таблиц, приложений, количестве частей записки, количестве использованных источников;

– перечень ключевых слов;

– текст реферата.

Перечень ключевых слов должен включать от 5 до 15 слов или словосочетаний из текста записки, которые в наибольшей мере характеризуют его содержание и обеспечивают возможность информационного поиска.

Ключевые слова приводятся в именительном падеже и печатаются строчными буквами в строку через запятые.

Текст реферата должен отражать:

- объект исследования или разработки;
- цель работы;
- метод или методологию проведения работы;
- результаты работы;
- основные конструктивные, технологические и технико-эксплуатационные характеристики;
- степень внедрения;
- рекомендации по внедрению или итоги внедрения результатов проекта;
- область применения;
- экономическую эффективность или значимость работы;
- прогнозные предположения о развитии объекта исследования.

Если пояснительная записка не содержит сведений по какой-либо из перечисленных структурных частей реферата, то в тексте реферата она опускается, при этом последовательность изложения сохраняется.

Объем реферата – 1 страница или 1200 ... 2000 знаков.

Аннотация выполняется на иностранном языке. Должна содержать текст реферата.

Содержание включает введение, заголовки всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование), заключение, список использованных источников и наименования приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы. При наличии самостоятельных конструкторских, технологических, программных и иных документов, помещаемых в ПЗ, их перечисляют в содержании с указанием обозначений и наименований.

Введение должно содержать оценку современного состояния проектируемого объекта (решаемой технической проблемы), основные исходные данные для разработки темы, обоснование о необходимости выполнения проекта, сведения о планируемом уровне разработки. Во введении должна быть показана актуальность темы.

Основная часть должна содержать данные, отражающие сущность, методику, типовые технические расчеты и основные результаты выполненной выпускной квалификационной работы согласно полученному заданию на дипломное проектирование.

Обзор (анализ) состояния вопроса должны полно и систематизировано показать уровень уже решенных задач в выбранной области, возможные пути и средства решения каждой из поставленных задач, патентные исследования и выводы из них. Предметом анализа должны быть известные идеи, возможные подходы к решению, методика расчетов, данные технико-экономического характера.

Обоснование выбранного направления работы (проекта) показывает преимущества последнего по сравнению с другими и дает мотивированную оценку эффективности решения. Оно должно опираться на материалы, содержащиеся в предыдущем разделе с учетом требований задания на дипломный проект.

Разделы работы, содержащие методику, состав и основные результаты выполненной работы, должны подробно и последовательно излагать содержание работы и описывать все основные и промежуточные результаты.

Разделы работы должны содержать краткое техническое задание на решение определенной задачи (постановку задачи раздела), которое устанавливает основное назначение, технические характеристики, показатели качества и технико-экономические требования, предъявляемые к разработке.

Раздел по охране природы включается в работу в случае, если эксплуатация разрабатываемого объекта связана с загрязнением окружающей среды. Здесь же следует предусмотреть мероприятия по защите окружающей среды, используя отечественную и зарубежную информацию в этой области, действующие национальные стандарты по охране природы и опыт промышленных предприятий.

Раздел технико-экономического обоснования должен отражать оценку основных технико-экономических показателей, характеризующих уровень решения поставленной задачи.

Примерная структура основной части ВКР по направлениям подготовки приведена в приложении А.

В Заключении (в выводах и предложениях) рекомендуется указать краткий перечень задач, решенных в работе, краткие выводы по результатам выполненной квалификационной работы; разработку рекомендаций и исходных данных по конкретному использованию результатов работы; основные конструктивные, технологические и технико-эксплуатационные характеристики; оценку технико-экономической эффективности работы; оценку хозяйственной, научной и социальной значимости квалификационной работы.

Список использованных источников должен содержать сведения об источниках, использованных при выполнении проекта (работы). Сведения об источниках приводят в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание». Пример выполнения библиографического описания приведен в [\[http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&id=42144, приложение Ж\]](http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&id=42144).

В текстовой части ПЗ ссылки на произведение, включенное в список использованных источников, делают после упоминания о нем (после цитаты из нее), проставляя в квадратных скобках номер, под которым оно значится в списке.

В приложения выносятся: графический материал большого объема и/или формата, таблицы большого формата, методы расчетов, аппаратно-технологическая схема, технико-технологическая карта, калькуляционная карточка, описания аппаратуры и приборов, описания алгоритмов и программ задач, решаемых на ЭВМ и т. д. В них рекомендуется включать материалы иллюстрационного и вспомогательного характера.

Графическая часть

Графический материал должен быть органически связан с содержанием работы и в наглядной форме иллюстрировать основные положения проекта. Реко-

мендуется представлять к защите в форме видео-презентации, используя технические средства (проекторы, ПЭВМ и др.).

Примерное содержание графической части по разделам:

Обоснование проекта (маркетинговые исследования, динамика развития предприятия за последние 3...5 лет, анализ существующих конструкций, методов, технологий и др.) – 1...2 листа (слайда).

Технологическая часть (материалы исследований, результаты организационных и технологических решений в виде диаграмм, схем, планировок, технологических карт и др.) – 6...9 листов (слайдов).

Охрана труда и противопожарная безопасность, безопасность жизнедеятельности – план эвакуации на предприятии при чрезвычайных ситуациях с указанием всех его структурных элементов, 1 слайд.

Экономическая часть (технико-экономические показатели существующего и проектного вариантов) – 1...2 листа (слайда).

Графическая часть ВКР бакалавров – не менее 7 листов формата А1 (12...20 слайдов презентации).

К выпускной квалификационной работе прилагаются справка об успеваемости с отзывом дипломного руководителя [<http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&id=42144>, приложение И].

5 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1. Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров
						в библиотеке
1	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»	И.Ш.Шумилов а, Т.С.Копысова, К.В.Анисимова	Ижевск, ФГБОУ ВПО «Ижевская ГСХА», 2018 г			Портал ИжГСХА http://portal.izhgsa.ru/
2	Научные основы производства продуктов питания : учеб. Пособие	Т. А. Никифорова Д. А. Куликов, Е. В. Волошин,	Оренбург : ГОУ ОГУ, 2012	2-6	5,6	ЭБС «Рукопт» http://rucont.ru/efd/204987
3	Общественное питание: мир в твоей тарелке : учеб. пособие	Д. В. Хрундин, Н. К. Комарова, С. В. Китаевская, О. А. Решетник	Казан. гос. техн. ун-т. — Казань : КГТУ, 2011	2-6	5,6	ЭБС «Рукопт» http://rucont.ru/efd/229688
4	Введение в технологии производства продуктов питания. Ч. 1	Никифорова, Т.А., Е.В. Волошин,	Оренбург : ОГУ, 2015	1	5	ЭБС «Рукопт» http://rucont.ru/efd/325397
5	Организация питания и обслуживания в туристских и гостиничных комплексах : учеб. пособие для вузов	К.В. Власова, Н.И. Царева, Е.Н. Артемова	Орел :ОрелГТУ, 2010		8,9	ЭБС «Рукопт» https://lib.rucont.ru/efd/146379
6	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебно-метод. пособие для вузов	Н.В. Мясищева, Е.Н. Артемова	Орел :ОрелГТУ.— 2010	1,2,3,4,5,6,7		ЭБС «Рукопт» https://lib.rucont.ru/efd/146381
7	Проектирование	Артемова,	Орел : Орел-	1-7	8	ЭБС «Рукопт»

	предприятий общественного питания : учеб. пособие для вузов	Е.Н., Царева Н.И.	ГТУ, 2009			https://rucont.ru/efd/146362
8	Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания: учеб. пособие для вузов	Артемova, Е.Н., Царева Н.И.	Орел : Орел-ГТУ, 2009	1-7	8	ЭБС «Руконт» https://rucont.ru/efd/146361

5.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров
						в библиотеке
1.	Технология продуктов общественного питания : метод. указания по выполнению лабораторных работ	Артемova, Е.Н. Ушакова Г.С.		2-6	5,6	ЭБС «Руконт» http://rucont.ru/efd/146328
2.	Технология продуктов питания для детей : лабораторный практикум	Дусаева, Х. Б.	Оренбург : ОГУ, 2013	2-6	5,6	ЭБС «Руконт» http://rucont.ru/efd/231699
3	Экономика и организация производства на предприятиях общественного питания	Н.И. Царева, Е.Н. Артемova	Орел: Орел-ГТУ, 2010	1,2,3,4,5,6,7		ЭБС»Руконт»
4	ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования		М.: Стандартинформ, 2014	1,2,3,4,5,6,7,8,9		http://docs.cntd.ru/document/1200103455
5	ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования		М.: Стандартинформ, 2014	1,2,3,4,5,6,7,8,9		http://docs.cntd.ru/document/1200107325
6	Проектирование предприятий общественного	Анисимова К.В.	Ижевск, 2016	всех	8	http://portal.izhgs.ru/

	питания: методические указания по выполнению курсового проекта для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организации общественного питания»	Поробова О.Б.				
7	Проектирование предприятий общественного питания: методические указания к выполнению лабораторных работ для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организации общественного питания»	Анисимова К.В. Главатских Н.Г.	Ижевск, 2016	всех	8	http://portal.izhgsha.ru/
8	Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 Проектирование предприятий общественного питания			всех	8	ИСС «Консультант-Плюс» http://libgost.ru , http://www.tehlit.ru/
9	Система нормативных документов в строительстве Московские городские строительные нормы предприятия общественного питания МГСН 4.14 - 98			всех	8	ИСС «Консультант-Плюс» http://libgost.ru , http://www.tehlit.ru/
10	Проектирование предприятий общественного питания : учеб. метод. пособие	Артемова, Е.Н., Царева Н.И.	Орел : Орел-ГТУ, 2013	1-7	8	ЭБС «Руконт» https://rucont.ru/efd/358797
11	Проектирование предприятий общественного питания.	Никуленкова Т.Т. Ястина Т.М.	М., Колос, 2006.	1-7	8	29

5.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Поиск информации в глобальной сети Интернет

Работа в электронно-библиотечных системах

Работа в ЭИОС вуза (работа с порталом и онлайн-курсами в системе moodle.izhgsha.ru)

Мультимедийные лекции

Работа в компьютерном классе

Компьютерное тестирование

При изучении учебного материала используется комплект лицензионного программного обеспечения следующего состава:

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

3. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант Плюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант Плюс».

«1С:Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений» (<https://edu.1cfresh.com/>) со следующими приложениями: 1С: Бухгалтерия 8, 1С: Управление торговлей 8, 1С:ERP Управление предприятием 2, 1С: Управление нашей фирмой, 1С: Зарплата и управление персоналом. Облачный сервис.

5.4 Перечень Интернет-ресурсов

№ п/п	Название Интернет-ресурса	Описание Интернет-ресурса	Размещение Интернет-ресурса
1	Сайт "HoReCa: hotel, restaurant, cafe"	Новости, статьи, материалы по деятельности предприятий общественного питания и индустрии гостеприимства.	http://www.horeca.ru/
2	Всероссийский портал "Restorante"	Информационные и справочные материалы по вопросам организации и управления деятельностью предприятий общественного питания.	http://www.restorante.com.ru/
3	Сайт компании "Restcon: resto"	Статьи, обзоры, семинары и пр. по основным направлениям деятельности предприятий общественного питания.	http://restcon.ru/
4	Портал "Новости и технологии ресторанного бизнеса"	Один из ведущих сайтов рунета посвященный новостям и технологиям сферы общественного питания. Статьи ведущих деловых изданий, посвященные различным аспектам деятельности предприятий общественного питания.	http://restorus.com/
5	Федерация Рестораторов и Отельеров	Важнейшие задачи Федерации - представление интересов индустрии гостеприимства в Государственных органах, участие в разработке нормативных документов, регулирующих работу отрасли, создание благоприятного имиджа индустрии питания и гостеприимства, организация рынка ресторанных и отельных услуг.	www.new.frio.ru
6	Информационно-поисковая система	На сайте представлена полная информация о ресторанах, клубах, казино Москвы.	www.restoran.ru
7	Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса	Информационно-поисковый портал по товарам и услугам, представленным на российском ресторанном рынке.	www.restoranoff.ru

1. Портал Ижевской ГСХА – Режим доступа: <http://portal.izhgsha.ru/index.php>
2. Система электронного обучения – Режим доступа: <http://moodle.izhgsha.ru/>
3. Электронно-библиотечная система «Рукопт». – Режим доступа: <http://rucont.ru/>
4. Электронно-библиотечная система “AgriLib” . – Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/>
5. Вестник индустрии питания. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

5.5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1. Рабочая программа дисциплины «Государственная итоговая аттестация»: портал Ижевской ГСХА <http://portal.izhgsha.ru/index.php/>
2. Оформление выпускной квалификационной работы для студентов агроинженерного факультета (Методические указания) <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&id=42144>

3. Касаткина Н.Ю. Методические указания к курсовому проекту и самостоятельной работе по направлению бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания»: текстовое электронное издание / Н.Ю. Касаткина В.В. Касаткин, И.В. Бадретдинова -

<http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=27&id=42156>

4. Анисимова К.В., Поробова О.Б. Проектирование предприятий общественного питания: методические указания по выполнению курсового проекта для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организации общественного питания», Ижевск, 2016 –

<http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&id=13294>

5. Анисимова К.В. Оборудование предприятий общественного питания : методические указания по выполнению курсовой работы для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организации общественного питания» (квалификация бакалавр) / составители: К.В. Анисимова, А.Б. Спиридонов. - 2-е изд., испр. и доп. - Ижевск, 2020. - 22 с.

<http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&id=41548>

6. Копысова Т.С. Учебно-методическое пособие предназначено для выполнения курсовой работы по дисциплине «Технология продуктов общественного питания» студентами всех форм обучения по специальности 260501 – «Технология продуктов общественного питания» / Т.С. Копысова, Н.Ю. Касаткина -

<http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=27&id=374>

7. Касаткин В.В. Методические указания по выполнению курсовых работ для студентов, обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения: текстовое электронное издание / В.В. Касаткин, Н.Ю. Касаткина -

<http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=27&id=42153>

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

Приложение А

Примерная структура выпускной квалификационной работы бакалавров направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. ОРГАНИЗАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ
 - 1.1 Маркетинговые исследования
 - 1.2 Организационно-правовая характеристика проектируемого предприятия
2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ
 - 2.1 Разработка производственной программы проектируемого предприятия
 - 2.2 Расчет площадей помещений для приема и хранения продуктов, расчет производственных цехов, служебно-технических и прочих помещений
 - 2.3 Разработка технологии продукции общественного питания
3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИИ
 - 3.1 Характеристика инфраструктуры предприятия
 - 3.2 Организация снабжения и хранения сырья, полуфабрикатов и покупных товаров
 - 3.3 Организация производства продукции в заготовочных цехах
 - 3.4 Организация производства продукции в доготовочных цехах
 - 3.5 Организация производства продукции в специализированных цехах
 - 3.6 Организация работы вспомогательных служб
 - 3.7 Организация труда работников на производстве
 - 3.8 Характеристика административных и бытовых помещений
 - 3.9 Организация работы в торговых помещениях
 - 3.10 Организация обслуживания на предприятии
4. ОХРАНА ТРУДА И ПРОТИВОПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ, БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
5. ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПРОЕКТА

Приложение Б

Перечень примерных вопросов для подготовки к тестовому этапу государственного экзамена

Выберите правильный вариант ответа

1. Тепловая обработка продуктов в атмосфере влажного насыщенного пара с добавлением жидкости от 10-30%:
 - а) припускание;
 - б) варка;
 - в) тушение;
 - г) варка на пару.

2. Время варки мясокостного говяжьего бульона:
 - а) 3,5-4 часа;
 - б) 2-3 часа;
 - в) 1-1,5 часа;
 - г) 5-6 часов.

3. Раствор белков, применяемый для приготовления прозрачных бульонов:
 - а) оттяжка;
 - б) осветлитель;
 - в) отбеливатель;
 - г) структурообразователь.

4. Основа для приготовления красных соусов:
 - а) коричневый бульон;
 - б) мясокостный бульон;
 - в) грибной отвар;
 - г) бульон из сельскохозяйственной птицы.

5. Последовательность приготовления соуса-майонеза:
 - а) замешивание компонентов, добавление растительного масла тонкой струйкой или покапельно, добавление уксуса тонкой струйкой;
 - б) в растительном масле замешивают компоненты и добавляют уксус тонкой струйкой;
 - в) уксус и основные компоненты перемешивают и добавляют к ним тонкой струйкой растительное масло;
 - г) в растительное масло тонкой струйкой вливают уксус и к полученной эмульсии добавляют остальные компоненты.

6. Гарнир, состоящий из картофельного пюре и зеленого горошка называется:
 - а) сложным;
 - б) простым;
 - в) многокомпонентным;
 - г) разнообразным.

7. Когда замачивание бобовых считается законченным?
 - а) масса бобовых увеличивается в двое;
 - б) масса бобовых увеличивается в четыре раза;
 - в) масса бобовых увеличивается в семь раз;
 - г) масса бобовых изменяет окраску.

8. Название второго этапа варки каши:

- а) упревание;
- б) загустевание;
- в) настаивание;
- г) набухание.

9. К каким видам полуфабрикатов относятся бифштекс, лангет, антрекот, эскалоп:

- а) крупнокусковые полуфабрикаты;
- б) порционные полуфабрикаты;
- в) мелкокусковые полуфабрикаты;
- г) рубленые полуфабрикаты;
- д) котлетное мясо.

10. Мясо птицы с неокостеневшим килем грудной кости, нежной эластичной кожей на тушке, на ногах плотноприлегающая чешуя, неразвитые шпоры:

- а) мясо молодой птицы;
- б) мясо взрослой птицы;
- в) мясо птицы первой категории;
- г) мясо птицы второй категории.

11. Как держат лезвие ножа к плоскости стола при нарезке полуфабрикатов из рыбы для варки?

- а) под углом 90°;
- б) под углом 45°;
- в) под углом 60°;
- г) под углом 30°.

12. Полуфабрикаты, приготовляемые из непластованных тушек рыбы:

- а) кругляши;
- б) филе с кожей и реберными костями;
- в) филе с кожей без реберных костей;
- г) чистое филе.

13. Яйца со сроком годности до 7 суток после снесения:

- а) диетические;
- б) столовые;
- в) отборные;
- г) первой категории.

14. В чем заключается механическая обработка творога?

- а) отжимание и протираание;
- б) отжимание и взбивание;
- в) обезвоживание;
- г) протираание.

15. Салаты, которые отпускают небольшими порциями в фужерах или мелких широких бокалах, продукты в которых уложены слоями:

- а) салаты-коктейли;
- б) винегреты;
- в) салаты, уложенные отдельными «букетами»;

г) салаты из мясных продуктов.

16. Жаренная рыба под маринадом является...

- а) холодным блюдом;
- б) горячим блюдом;
- в) холодной закуской;
- г) горячей закуской.

17. Основной соус, применяемый для приготовления холодных блюд и закусок:

- а) соус-майонез;
- б) сметанный соус;
- в) соус красный основной;
- г) соус белый основной.

18. Что является желирующим веществом молочного киселя?

- а) картофельный крахмал;
- б) кукурузный крахмал;
- в) пектин;
- г) желатин.

19. Взбитое желе – это...

- а) муссы;
- б) самбуки;
- в) желированные кремы;
- г) желатиновый студень.

20. Способ разрыхления теста путем интенсивного перемешивания теста:

- а) биологический способ рыхления;
- б) химический способ рыхления;
- в) механический способ рыхления;
- г) микробиологический способ рыхления.

Исключите лишнее

21. Типы предприятий общественного питания согласно ГОСТ Р 50762 - 2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

А) Столовая	И) Кофейня
Б) Мини-бар	К) Предприятие быстрого обслуживания
В) Фабрика-заготовочная	Л) Магазин кулинарии.
Г) Комбинат питания	М) Пиццерия
Д) Кафе	Н) Закусочная
Е) Буфет	О) Ресторан
Ж) Чайная	П) Пельменная
З) Бар	Р) Кафетерий

22. К какому типу предприятия общественного питания могут добавлять к наименованию слово "экспресс" или "бистро".

А) Столовая	И) Диетическая столовая
Б) Блинная	К) Предприятие быстрого обслуживания
В) Фабрика-кухня	Л) Магазин кулинарии.
Г) Комбинат питания	М) Пиццерия
Д) Кафе	Н) Закусочная

- Б) порционное блюдо, требующее индивидуального приготовления и оформления после получения заказа потребителя;
- В) блюдо с оригинальным оформлением, приготовляемое для торжественных приемов и в иных случаях;
- Г) блюдо, приготовляемое на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья и отражающее специфику данного предприятия.

32. Последовательность расположения блюд в меню – это принцип, основанный

- А) на правилах включения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи;
- Б) на правилах включения закусок и блюд с учетом последовательности их сервировки;
- В) на правилах подачи закусок и блюд;
- Г) на правилах включения закусок и блюд с учетом последовательности их приготовления.

33. Как классифицируют формы самообслуживания?

- А) по способу оплаты за выбранную потребителем продукцию;
- Б) по способам подачи блюд;
- В) по предоставленному ассортименту блюд;
- Г) по сложности приготовления блюд.

Выберите правильные варианты ответов

34. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции:

1) Заготовочные	3) Специализированные
2) Универсальные	4) Доготовочные

35. К нормируемым товарным потерям относят потери

А) от боя;	Ж) от улетучивания;
Б) от усушки;	З) от разлива;
В) от утруски;	И) от порчи;
Г) от брака;	К) от вымораживания;
Д) от распыла;	Л) от недостачи;
Е) от хищения;	М) от растрат

Выберите правильный вариант ответа

36. Как называется взаимоувязанный комплекс работ, в результате выполнения которого составляют техническую документацию для строительства или реконструкции зданий и сооружений?

- А) проектирование Б) разработка В) составление Г) обоснование

37. Как называется часть проекта, определяющая общую стоимость строительства здания и служащая основанием для выделения капитальных вложений, финансирования строительства данного объекта и расчетов между подрядчиком и заказчиком за выполняемые работы?

- А) сметная документация
- Б) пояснительная записка
- В) чертежи
- Г) финансово-экономическая разработка

38. Что является производственной программой доготовочных предприятий и предприятий работающих на сырье?

А) расчетное меню Б) фирменное меню В) номенклатура блюд Г) сборник рецептов

39. Какие из пунктов приведенных ниже не выполняются при технологическом расчете оборудования?

- А) выбор типа оборудования
- Б) определение необходимого числа единиц оборудования
- В) определение времени работы оборудования
- Г) определение коэффициента использования оборудования
- Д) определение суммарной производительности всей номенклатуры оборудования

40. Оборудование какой группы используется для очистки овощей, замеса теста, мойки посуды, нарезания хлеба?

А) механического Б) теплового В) торгового Г) технологического Д) производственного

41. Для какого оборудования технологический расчет проводят по количеству кулинарной продукции, реализуемой в течение максимально загруженного часа работы предприятия?

- А) стационарные варочные котлы
- Б) кухонные комбайны
- В) раздаточное оборудование
- Г) фритюрницы

42. На какой срок реализации продукции ориентируются при расчете пищеварочных котлов (наплитной посуды) используемой при варке супов?

А) 1...2 часа Б) 2...3 часа В) 3...4 часа Г) вся продолжительность смены

43. На какой временной промежуток работы предприятия общественного питания проводят расчет объема котлов для варки гречневой каши, тушения капусты, а также для варки продуктов, используемых в процессе приготовления холодных блюд?

А) на весь день Б) на один час В) на 2...3 часа Г) на шесть часов

44. При построении графика работы какого оборудования следует учесть, что конец тепловой обработки блюд должен совпадать с началом их реализации?

А) теплового Б) торгового В) механического Г) транспортного

45. Коэффициент использования пищеварочных котлов определяют как отношение ...

- А) время полного оборота котла к времени работы цеха
- Б) время работы цеха к времени полного оборота котла
- В) времени работы котла к времени его загрузки
- Г) времени загрузки котла к времени его работы

46. При хранении скоропортящейся продукции в функциональных емкостях полезный объем холодильного шкафа вычисляют по объему функциональных емкостей с учетом коэффициента ...

А) учитывающего массу тары

- Б) учитывающего коэффициент заполнения тары
В) учитывающего коэффициент заполнения шкафа

47. На какой максимальный запас продуктов рассчитываются холодильные шкафы горячего цеха и горячего отделения кулинарного цеха?

- А) суточный Б) двухдневный В) четырех часовой Д) недельный

48. На какую техническую характеристику сковород и фритюрниц ориентируются в первую очередь при их подборе?

- А) площадь пода чаши Б) объем чаши В) высота чаши Г) мощность установки

Выберите правильные варианты ответов

49. Предприятия общественного питания имеют функциональное зонирование помещений, которое предполагает выделение отдельных групп помещений и их взаимосвязь, которая должна обеспечить:

- А) поточность технологического процесса
Б) минимальную протяженность потоков
В) соблюдение правил охраны труда и санитарно-гигиенических норм
Г) разветвленную структуру производства
Д) максимальную протяженность потоков

50. По каким формулам определяется потребность в предприятиях общественного питания местного значения, размещаемых в жилой зоне?

- А) $P = NP_n / 1000$ Б) $P = 1000 / NP_n$ В) $P = NP_n / 100$ Г) $P = NP_n$

51. На каких условиях на предприятии создается штаб гражданской обороны?
с членами штаба ГО заключаются гражданско-правовые договора

- а) члены штаба ГО освобождаются от основных обязанностей
б) штаб ГО формируется за счет штатных работников предприятия
в) члены штаба ГО не освобождаются от основных обязанностей
г) начальник штаба ГО заместитель директора по материально-техническому снабжению

52. В каком направлении следует выходить из очага химического поражения?

- а) против направления ветра
б) перпендикулярно направлению ветра
в) по направлению ветра

53. Укажите все верные ответы. Какая территория при планировании эвакуации населения и ценностей является безопасным районом?

- а) подготовленная для жизнеобеспечения местного и эвакуированного населения
б) подготовленная для жизни только эвакуированного населения
в) расположенная в подготовленных убежищах
г) подготовленная для размещения и хранения материальных ценностей
д) подготовленная для размещения и хранения культурных ценностей

54. В течении какого времени аварийно-спасательные формирования находящиеся в состоянии постоянной готовности могут работать в автономном режиме?

- а) пяти дней
- б) недели
- в) трех суток
- г) 24 часов

55. Какая подсистема РСЧС создается федеральными ведомствами?

- а) Ведомственная
- б) Функциональная
- в) Территориальная

56. Величина денежной компенсации работодателем морального вреда причиненного работнику и возможность ее выплаты может быть определена

- а) в письменном виде по соглашению сторон (работодатель и работник)
- б) судом
- в) любым из указанных способов

57. Нельзя применять дисциплинарное взыскание позднее _____ со дня обнаружения проступка или шести месяцев со дня его совершения

- а) одного месяца
- б) шести месяцев
- в) трех месяцев
- г) одного года

58. Работник вправе обратиться в суд в течение _____ со дня вручения ему копии приказа об увольнении или со дня выдачи трудовой книжки, в случае если считает, что его уволили не законно.

- а) одного года
- б) одной недели
- в) одного месяца
- г) трех месяцев

59. Допускается ли заключение гражданско-правовых договоров с целью фактического регулирования трудовых отношений между работником и работодателем?

- а) Допускается
- б) Не допускается
- г) Допускается при условии что на рабочем месте отсутствуют опасные производственные факторы

60. По чьей инициативе работники проходят внеочередные (досрочные) медицинские обследования?

- а) работодателя или работника
- б) только работника
- в) только работодателя

61. Как необходимо действовать для того чтобы снизить тяжесть поражения ударной волной при взрыве?

- а) Попытаться добежать до укрытия
- б) Присесть приняв позу эмбриона
- в) Изменяя свое положение не возможно снизить воздействие ударной волны
- г) Лечь

62. Укажите время, на которое рекомендуется накладывать жгут при остановке кровотечения в холодное время года?

- а) 30 минут
- б) 3 часа
- в) 1 час
- г) 2 часа

63. Застряв на дороге в снежном заносе, подайте сигнал тревоги прерывистыми гудками, поднимите капот или повесьте яркую ткань на антенну, ждите помощи в автомобиле. При этом можно оставить мотор включенным, приоткрыв стекло ...

- а) для предотвращения отравления угарным газом
- б) для того чтобы своевременно услышать сигнал спасателей
- в) приоткрывать окно запрещено, т.к. в этом случае увеличивается расход топлива

64. Как называется режим функционирования Российской системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций при нормальной производственно-промышленной, радиационной, химической, биологической обстановках?

- а) режим повседневной готовности
- б) режим повседневной деятельности
- в) режим повышенной готовности
- г) режим чрезвычайной ситуации

65. К метеорологическим ЧС природного характера относятся

- а) ураганы, снежные бури, смерчи
- б) оползни, сели, цунами
- в) ураганы, землетрясения, нагоны

66. Научная дисциплина, изучающая опасности, окружающая человека в его повседневной жизни, в быту, на производстве, и способы защиты от них называется ...

- а) безопасность жизнедеятельности
- б) охрана труда
- в) техника безопасности
- г) гражданская оборона

67. К какому виду заболеваний может привести нарушение режима питания?

- а) общим
- б) профессиональным
- в) единичным
- г) общественным

68. Отношение числа травм (несчастных случаев) за отчетный период (с потерей работоспособности на 1 день и более) к среднегодовой численности работающих за тот же период, отнесенной к 1000 называется

- а) показатель тяжести травматизма
- б) показатель частоты травматизма
- с) показатель потерь рабочего времени

69. Когда работодатель обязан отстранить от работы работника?

- а) работник не прошел обучение и проверку знаний по охране труда
- б) нарушение работником требований охраны труда, если нарушение создавало угрозу наступления тяжелых последствий

- c) однократное грубое нарушение трудовых обязанностей
- d) во всех случаях.

70. Во всех случаях ширина эвакуационного выхода должна быть такой, чтобы с учетом геометрии эвакуационного пути через проем или дверь можно было беспрепятственно ...

- a) вынести человека на руках
- b) пройти работнику
- c) пройти одновременно двум работникам
- d) пронести носилки с лежащим на них человеком
- e) выкатить человека на инвалидной коляске

71. Опасный производственный фактор это:

- a) Фактор среды и трудового процесса, который действуя на работника может привести к его травме
- b) Фактор среды и трудового процесса, который действуя на человека, может вызвать заболевание
- c) Фактор среды и трудового процесса, который действуя на работника, может снизить его работоспособность

72. Преднамеренное электрическое соединение с землей или её эквивалентом металлических нетоковедущих частей, которые могут оказаться под напряжением называется...

- a) защитное грунтование
- b) защитное заземление
- c) зануление
- d) защитное подключение

73. Войлок предназначен для тушения очагов пожара веществ и материалов на площади не более _____% от площади применяемого полотна?

- a) 40
- b) 25
- c) 75
- d) 50

74. Чем заполняется индикаторная трубка, используемая при проведении исследованием с использованием универсального газоанализатора УГ-2?

- a) индикаторным порошком
- b) индикаторным газом
- c) индикаторной жидкостью
- d) индикаторной пеной

75. Измерения показателей микроклимата в целях контроля их соответствия гигиеническим требованиям должны проводиться в холодный период года – в дни с температурой наружного воздуха,

- a) меньше средней температуры наиболее холодного месяца зимы не более чем на 5 °С
- b) отличающейся от средней температуры наиболее холодного месяца зимы не более чем на 5 °С
- c) превышающей среднюю температуру наиболее холодного месяца зимы не более чем на 5 °С

76. Учебу в организации по вопросам охраны труда проводят по ...

- a) универсальным программам

- b) программ первичного инструктажа
- c) программам, утвержденным её руководителем
- d) программ вводного инструктажа

77. Руководители и специалисты, осуществляющие руководство или контроль за проведением работ на рабочих местах, обязаны в течение _____ после поступления на работу или назначения на новую должность пройти специальное обучение по вопросам охраны труда в объеме должностных обязанностей.

- a) первого года работы
- b) первого полугодия
- c) первого месяца

78. От стажировки после проведения первичного инструктажа могут быть освобождены лица, имеющие стаж работы по специальности не менее _____, перешедшие из одного цеха в другой на однотипную работу

- a) одного года
- b) шести месяцев
- c) пяти лет
- d) трех лет

79. Какой инструктаж проводят для работника при переводе его внутри предприятия на новую постоянную работу?

целевой

- a) периодический
- b) первичный на рабочем месте
- c) внеплановый
- d) вводный

80. Какой вид противопожарного инструктажа должен проводиться при подготовке в организации собрания с числом участников 60 человек?

- a) Первичный
- b) Целевой
- c) Внеплановый
- d) В данном случае проведение противопожарного инструктажа необязательно
- e) Вводный

31. Как необходимо действовать если во время пожара вы находитесь в помещении расположенном выше первого этажа и эвакуация по лестничным клеткам невозможна?

- a) Сделать попутку эвакуироваться по лестничной клетке
- b) Выпрыгнуть через окно
- c) Загнетметезироваться в помещении
- d) Эвакуироваться на лифте

82. Разместите в соответствии с порядком действий при появлении запаха газа в помещении?

- a) вызовите газовую службу по телефону «04»
- b) откройте все окна, проветрите помещение
- c) перекройте подачу газа
- d) покиньте помещение

83. При переноске пострадавшего на руках без носилок оказывающие помощь должны идти

- a) не в ногу, короткими шагами

- b) в ногу, короткими шагами
- c) в ногу, длинными шагами
- d) не в ногу, длинными шагами

84. Чтобы предупредить толчки и не качать носилки с пострадавшим, оказывающие помощь должны идти

- a) не в ногу, короткими шагами
- b) в ногу, короткими шагами
- c) в ногу, длинными шагами
- d) не в ногу, длинными шагами

85. Какое из нижеперечисленных действий, которые необходимо предпринять при авариях на электрических сетях, приведено ошибочно?

- a) Покиньте помещение
- b) Соблюдайте правила пожарной безопасности
- c) Обесточьте все электробытовые приборы
- d) Сообщите об аварии диспетчеру

Приложение В

Ситуационные задачи для подготовки к письменному этапу государственного экзамена

Студенту предлагается ситуационная задача, в рамках которой рассматриваются все остальные вопросы по специальным и др. дисциплинам. В задаче указывается тип предприятия (ресторан, кафе, столовая, закусочная и т.д.), тип организации производства (заготовочное, доготовочное, с полным технологическим циклом), сезонность работы, специализация по ассортименту, характер обслуживаемого контингента (городские жители, туристы, служащие, учащиеся и т.д.), мощность предприятия (количество мест или объем выпускаемой продукции в смену (сутки)),

1. Общедоступный ресторан панзиатской кухни на 200 мест, расположенный в центральной части города, с обслуживанием официантами, работающий на сырье, с мучным цехом.
2. Ресторан выездного обслуживания расположенный на окраине города с количеством заказов на выездное обслуживание 3000 порций в сутки, с организацией производства смешанного типа.
3. Загородный клубный ресторан восточной кухни на 150 мест, работающий в здании гольф - клуба, с обслуживанием официантами, с организацией производства смешанного типа, с кондитерским цехом.
4. Общедоступный ресторан русской кухни на 120 мест расположенный в центральной части города, с обслуживанием официантами, с организацией производства смешанного типа, с мучным цехом.
5. Вагон-ресторан в поезде дальнего следования на 48 мест, с обслуживанием официантами, предоставляющий питание в вагонах, работающий на полуфабрикатах. Структура состава: 6 вагонов-купе, 2 спальных вагона и 5 плацкартных вагонов, 100%-ная занятость.
6. Общедоступный пивной ресторан первого класса на 180 мест, в отдельно стоящем здании, с обслуживанием официантами, работающий на сырье.
7. Ресторан европейской кухни класса люкс, расположенный в гостиницы на 220 мест, с обслуживанием официантами, с предоставлением услуг питания в номерах, работающий на сырье.
8. Кафе на речном круизном лайнере на 100 мест, с обслуживанием официантами, работающее на полуфабрикатах.
9. Общедоступное кафе на 150 мест, расположенное в международном аэропорту, с самообслуживанием, с организацией производства смешанного типа, с мучным цехом. Организация обслуживания в зале кафе по типу free flow («свободное движение»).
10. Общедоступное детское кафе на 80 мест, расположенное в центральном районе города, с обслуживанием официантами, с организацией производства смешанного типа, с кондитерским цехом.
11. Общедоступное арт - кафе на 60 мест, расположенное в центральном районе города, с обслуживанием официантами, с организацией производства смешанного типа.
12. Общедоступное семейное кафе – кондитерская на 60 мест, расположенное в спальном районе города, с самообслуживанием, работающее на сырье, с кондитерским цехом.
13. Общедоступное городское кафе-пиццерия на 100 мест, с самообслуживанием, с организацией производства смешанного типа, с мучным цехом, с доставкой пиццы по адресу.
14. Общедоступное кафе, расположенное в офисном центре в центральном районе города на 140 мест с кондитерским цехом, с самообслуживанием, работающее на полуфабрикатах.

15. Общедоступное литературное кафе, расположенное в здании центральной библиотеки города на 90 мест, с обслуживанием официантами, работающее на полуфабрикатах, с мучным цехом.
16. Закрытое театральное кафе на 100 мест, расположенное в здании театра оперы и балета, с самообслуживанием, работающее на полуфабрикатах, с кондитерским цехом.
17. Общедоступное кафе-мороженое на 60 мест расположенное в здании кинотеатра, со смешанным методом обслуживания в зале, работающее на полуфабрикатах.
18. Общедоступное молодежное кафе на 60 мест, расположенное в жилом здании, с самообслуживанием, с организацией производства смешанного типа.
19. Кофейня в бизнес - центре на 80 мест, с обслуживанием официантами,, организация производства смешанного типа, с собственным кондитерским цехом.
20. Общедоступный городской паб-бар на 50 мест расположенный в здании гостиницы, с самообслуживанием, работающий на полуфабрикатах.
21. Общедоступный спорт-бар на 70 мест расположенный в здании городского фитнес – центра, с самообслуживанием, работающий на полуфабрикатах.
22. Общедоступная блинная на 50 мест, расположенная в здании центрального автовокзала, работающая на полуфабрикатах.
23. Столовая при промышленном предприятии (закрытого типа) на 300 мест, организация производства смешанного типа, с мучным цехом.
24. Школьная столовая на 100 мест с организацией учебного процесса в две смены, организация производства смешанного типа, с мучным цехом.
25. Студенческая столовая ВУЗа на 250 мест, расположенная в отдельно стоящем здании, работающая на сырье.
26. Столовая санатория – профилактория расположенного в городской черте на 400 мест, с обслуживанием официантами, работающая на сырье.
27. Пищеблок больницы на 290 койко-мест, расположенный в здании больницы, работающий на сырье, с мучным цехом.
28. Столовая летнего загородного детского оздоровительного лагеря на 350 мест, с обслуживанием официантами, работающая на сырье, с мучным цехом.
29. Пищеблок в детском дошкольном учреждении, расположенный в отдельно стоящем здании ДООУ, с численности воспитанников 120 человек с дневным пребыванием детей 8 - 10 ч.
30. Ресторанный дворик в торгово-развлекательном центре на 400 мест с суши -баром, блинной, пиццерией и пирожковой.

Приложение Г

Вопросы для подготовки к письменному этапу государственного экзамена в соответствии с тематикой ситуационной задачи по специальным и другим дисциплинам

1. Раскрыть особенности технологии приготовления мучных блюд и гарниров. Виды термической обработки, применяемы для изготовления данной продукции. Рассчитать энергетическую ценность блюда паназиатской кухни.
2. Раскрыть особенности технологии приготовления вторых блюд из мяса. Виды термической обработки, применяемые для приготовления блюд данной группы. Рассчитать количество ингредиентов, необходимых для приготовления 80 порций блюда № рецептуры 373 (I) «Лангет» с гарниром «Картофель жареный (из вареного)» № 473 (I).
3. Раскрыть особенности технологии приготовления блюд восточной кухни. Технология блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Характерные виды термической обработки. Рассчитать энергетическую ценность блюда восточной кухни с учетом усвояемости.
4. Раскрыть особенности технологии приготовления кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Виды термической обработки, применяемые для приготовления блюд. Рассчитать количество ингредиентов, необходимых для приготовления 120 порций блюда № рецептуры 292 (II) «Грибы в сметанном соусе запеченные».
5. Раскрыть особенности технологии приготовления заправочных супов. Характерные виды термической обработки, применяемые для приготовления данной группы супов. Провести замену томатного пюре с содержанием сухих веществ 12% необходимого для приготовления первого блюда № рецептуры 157 (I) «Солянка сборная мясная» на томатную пасту с содержанием сухих веществ 26%.
6. Раскрыть особенности технологии приготовления вторых мясных блюд данного предприятия. Виды термической обработки, применяемые для приготовления блюд. Рассчитать энергетическую ценность блюда с учетом усвояемости № рецептуры 367 (I) «Бифштекс».
7. Раскрыть особенности технологии приготовления кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий, характерных для блюд европейской кухни. Характерные виды термической обработки. Провести расчет необходимого количества крупы и жидкости, необходимого для приготовления 58 порций блюда № 463 «Каша рассыпчатая гречневая».
8. Раскрыть особенности технологии приготовления кулинарной продукции из рыбы с костным скелетом. Характерные виды термической обработки. Провести пересчет замены 20 кг судака, на необходимое количество щуки.
9. Раскрыть особенности технологии приготовления мучных кулинарных изделий. Виды термической обработки, применяемые для приготовления мучных кулинарных изделий. Рассчитать энергетическую ценность с учетом усвояемости № рецептуры 697 (I) «Расстегаи закусочные» с фаршем рыбным № 716 (I).
10. Раскрыть особенности технологии приготовления кулинарной продукции из яиц и творога в детском питании. Виды термической обработки, применяемые для приготовления блюд. Провести замену 750 г творога 9%-ной жирности на нежирный творог 1%-ной жирности.
11. Раскрыть особенности технологии приготовления кулинарной продукции из мяса птицы. Виды термической обработки, применяемые для приготовления блюд. Рассчитать количество ингредиентов, необходимых для приготовления 35 порций блюда № рецептуры 517 (II) «Котлеты из кур, фаршированные орехами» с гарниром № 541 (II) «Картофель, жареный во фритюре».
12. Технология мучных кондитерских изделий, вырабатываемых данным предприятием. Виды тестовых полуфабрикатов, применяемых для приготовления кондитерских изделий. Виды термической обработки, применяемые для приготовления мучных кондитерских изделий.

- Провести замену 1250 г меланжа на яичный порошок.
13. Раскрыть особенности технологии приготовления мучных кулинарных изделий. Виды полуфабрикатов, применяемые для приготовления мучных кулинарных изделий. Рассчитать сколько необходимо свежей капусты для приготовления фарша № 724 (I) «Фарш из свежей капусты» (начинки для пиццы) в количестве 1370 г.
 14. Раскрыть особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок. Описать классификацию салатов. Виды подачи салатов. Рассчитать количество ингредиентов, необходимых для приготовления 60 порций холодного блюда «Салат Столичный» № рецептуры 54 (I).
 15. Раскрыть особенности технологии приготовления горячих напитков. Описать основные ингредиенты. Рассчитать количество сухого чая, которое необходимо закупить на предприятие для обеспечения одного дня работы кафе.
 16. Раскрыть особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок. Описать классификацию бутербродов и банкетных закусок. Рассчитать энергетическую ценность с учетом усвояемости 1 порции открытого бутерброда № рецептуры 5 (I) «Ассорти мясное на хлебе».
 17. Раскрыть особенности технологии сладких блюд. Выделить виды сладких блюд. Описать технологию приготовления замороженных сладких блюд. Рассчитать количество ингредиентов, необходимых для приготовления 27 порций мороженого «Сюрприз» № рецептуры 626 (I).
 18. Раскрыть особенности технологии приготовления продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Виды термической обработки, применяемые для приготовления блюд. Рассчитать количество потерь (процент) при тепловой обработке курицы при приготовлении блюда № рецептуры 443 (I) «Рагу из птицы, дичи, кролика или субпродуктов»
 19. Раскрыть особенности технологии сладких блюд. Выделить виды сладких блюд. Описать технологию приготовления желированных сладких блюд. Рассчитать энергетическую ценность с учетом усвояемости одной порции крема ванильного.
 20. Раскрыть особенности технологии горячих и прохладительных напитков. Основные ингредиенты, входящие в состав блюд и напитков. Разработать технологию приготовления фирменного напитка «Айс-крим».
 21. Раскрыть особенности технологии кулинарной продукции диетического питания. Виды термической обработки, применяемые для приготовления блюд. Рассчитать энергетическую ценность с учетом усвояемости одной порции блюда № 309 (I) «Рыба, тушена в томате с овощами».
 22. Раскрыть особенности технологии приготовления мучных блюд для данного предприятия. Виды термической обработки, применяемы для изготовления данной продукции. Рассчитать количество ингредиентов, необходимых для приготовления 30 порций мучного блюда «Блинчики с мясным фаршем» № рецептуры 680 (I).
 23. Раскрыть особенности технологии приготовления вторых блюд для людей, работающих на промышленных предприятиях. Виды термической обработки, применяемые для приготовления блюд. Разработать фирменное блюдо при условии, что предприятие специализируется по выпуску хромоникелевой стали.
 24. Раскрыть особенности и технологию приготовления кулинарной продукции школьного питания. Перечислить продукты, запрещенные для питания детей данной возрастной группы. Виды термической обработки, применяемые для приготовления блюд. Определите количество отходов при обработке 50 кг моркови в сентябре и феврале.
 25. Раскрыть особенности и технологию приготовления кулинарной продукции студенческого питания. Перечислить продукты, не рекомендуемые для питания людей данной возрастной группы. Виды термической обработки, применяемые для приготовления блюд. Необходимо приготовить 50 кг вареной свеклы (очищенной) для блюда № 60 (I) «Винегрет овощной». Найдите потребность в сырье в апреле.

26. Особенности технологии кулинарной продукции диетического питания. Виды термической обработки, применяемые для приготовления блюд. Виды щажения. Рассчитать энергетическую ценность с учетом усвояемости одной порции заправочного супа № рецептуры 115 (I) «Борщ летний (с ботвой свеклы).
27. Диеты, применяемые для питания специальных групп населения. Особенности технология блюд лечебного питания. Виды диет. Основные ингредиенты, входящие в состав блюд. Виды термической обработки, применяемые для приготовления блюд. Опишите блюда, рекомендуемые для диеты № 4.
28. Раскрыть особенности технологии приготовления супов-пюре, молочных и сладких супов. Характерные виды термической обработки, применяемые для приготовления данной группы супов. Провести замену 10 л молока коровьего 2,5%-ной жирности на молоко сухое цельное.
29. Особенности технологии кулинарной продукции для детского питания. Основные ингредиенты, входящие в состав блюд. Виды термической обработки, применяемые для приготовления блюд. Рассчитать количество макаронных изделий необходимых для приготовления 30 порций блюда № 273 (I) «Макаронные изделия отварные».
30. Раскрыть особенности технологии приготовления кулинарной продукции из нерыбных морепродуктов. Характерные виды термической обработки. Время термической обработки различных видов морепродуктов. Определить количество отходов при обработке 930 г креветок сыромороженных, разделанных на мякоть.
31. Дать характеристику ресторана, его инфраструктуры. Описать организацию работы горячего цеха. Составить меню дежурных блюд. Рассчитать количество необходимых столовых приборов и посуды для предварительной сервировки стола.
32. Дать характеристику ресторана, его инфраструктуры. Описать организацию работы экспедиции. Составить меню бизнес - ланча. Рассчитать количество необходимых одноразовых столовых приборов и посуды при поступлении заказа от предприятия на 80 бизнес - ланчей.
33. Дать характеристику ресторана, его инфраструктуры. Описать организацию работы кондитерского цеха. Составить меню приема-фуршета. Рассчитать количество необходимых приборов и посуды.
34. Дать характеристику ресторана национальной кухни, его инфраструктуры. Описать организацию работы мучного цеха. Составить меню воскресного бранча в зимний период. Рассчитать количество необходимых приборов, посуды, столового белья для обслуживания бранча на 200 человек.
35. Дать характеристику вагона-ресторана, его инфраструктуры. Описать организацию снабжения предприятия продовольствием и водой. Составить меню комплексного обеда на 350 человек с включением блюда «Солянка сборная». Описать организацию обслуживания в вагоне-ресторане и организацию разносного питания в вагонах поезда.
36. Дать характеристику ресторана, его инфраструктуры. Особенности работы бара в ресторане. Составить меню для праздника пива в октябре. Описать организацию работы официантов. Рассчитать необходимое количество официантов с учетом полной загрузки зала.
37. Дать характеристику ресторана, его инфраструктуры. Описать особенности организации питания в номерах гостиницы. Составить меню континентального завтрака на 400 человек. Рассчитать необходимое количество официантов, столовых приборов и посуды.
38. Дать характеристику кафе на речном круизном лайнере, его инфраструктуры. Описать особенности организации питания в кафе и в каютах лайнера. Описать особенности пополнения продовольственных запасов и питьевой воды. Составить меню комплексного обеда на 100 человек с включением блюда № 180 «Уха ростовская». Рассчитать необходимое количество столовых приборов и посуды для обеденного меню.
39. Дать характеристику кафе, его инфраструктуры. Описать особенности организации обслуживания в зале кафе по типу free flow. Рассчитать необходимое количество поваров и официантов для работы в зале кафе.

40. Дать характеристику кафе, его инфраструктуры. Описать особенности организации обслуживания в зале детского кафе. Составить меню детского банкета для девочки 10 лет на 12 человек с частичным обслуживанием официантами. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов и столового белья.
41. Дать характеристику кафе, его инфраструктуры. Описать особенности организации обслуживания в зале арт-кафе. Разработать организационную схему управления на предприятии. Рассчитать необходимое количество официантов для банкета-фуршета на 60 человек.
42. Дать характеристику кафе, его инфраструктуры. Разработать организационную схему управления на предприятии. Составить график выхода на работу кондитеров, при условии, что в смену работают 2 кондитера, режим работы предприятия с 10.00 до 24.00, без выходных, в штатном расписании числятся 4 кондитера.
43. Дать характеристику кафе, его инфраструктуры, ассортимента выпускаемой продукции. Описать организацию работы мучного цеха и экспедиционной службы. Разработать организационную схему управления на предприятии.
44. Дать характеристику кафе, его инфраструктуры. Составить меню банкета с частичным обслуживанием официантами для корпоративного Новогоднего торжества на 140 человек. Рассчитать необходимое количество официантов, количество столов и форму их расстановки в зале (аргументировать), количество приборов и посуды.
45. Дать характеристику кафе, его инфраструктуры. Описать организацию работы мучного цеха. Составить меню банкета-чая на 60 человек. Рассчитать необходимое количество официантов, столовых приборов и посуды.
46. Дать характеристику кафе, его инфраструктуры. Описать особенности организации обслуживания в зале кафе. Составить меню приема-коктейля на 100 человек по случаю премьеры балета. Рассчитать необходимое количество столов и форму их расстановки, официантов, столовых приборов, посуды и столового белья.
47. Дать характеристику кафе, его инфраструктуры. Описать особенности организации работы предприятия общественного питания расположенного в объекте культуры и отдыха. Описать особенности смешанного метода обслуживания в зале. Рассчитать необходимое количество официантов для работы в вечернее время при 100%-ной загрузке зала.
48. Дать характеристику кафе, его инфраструктуры. Описать особенности организации работы предприятия общественного питания расположенного в жилых зданиях. Составить меню свадебного банкета на 60 человек, описать последовательность его подготовки и проведения.
49. Дать характеристику кофейни, её инфраструктуры. Описать организацию работы кондитерского цеха. Составить меню приема-коктейля по случаю заключения важной коммерческой сделки на 50 человек. Рассчитать необходимое количество официантов, приборов и посуды.
50. Дать характеристику паб-бара, его инфраструктуры. Выбрать и описать форму самообслуживания, характерную для указанного типа предприятия общественного питания. Требования, предъявляемые к бармену.
51. Дать характеристику спорт-бара, его инфраструктуры. Составить меню приема-фуршета на 70 человек по случаю победы баскетбольной команды. Описать технологию обслуживания банкета. Рассчитать необходимое количество официантов, приборов, посуды и столового белья.
52. Дать характеристику блинной, ее инфраструктуры. Составить меню банкета-чая на 40 человек ко Дню Матери. Описать технологию обслуживания. Рассчитать необходимое количество столов и форма расстановки, официантов, приборов, посуды и столового белья.
53. Дать характеристику столовой, ее инфраструктуры. Описать организацию снабжения и складского хозяйства столовой. Составить однодневное обеденное меню столовой с учетом вредного влияния промышленного производства (хромоникелевое производство).
54. Дать характеристику столовой, ее инфраструктуры. Организация обслуживания учащихся в школьной столовой. Рассчитать количество обучающихся с учетом количества мест в зале,

- двухсменной организации образовательного процесса. Питание организовано в три перемены при 100%-ной загрузке зала. Составить меню завтрака и обеда на осенний период для школьников младших классов.
55. Дать характеристику столовой, ее инфраструктуры. Рассчитать количество обучающихся в Вузе, исходя из количества мест в студенческой столовой. Составить меню комплексного обеда на весенне-летний период. Разработать обоснованный режим работы столовой. Перспективные направления улучшения питания в высших учебных заведениях.
 56. Дать характеристику столовой санатория – профилактория, ее инфраструктуры. Описать организацию производства в горячем цехе. Составить меню ужина на 400 человек в зимний период. Рассчитать необходимое количество столов, официантов, столовых приборов и посуды.
 57. Дать характеристику пищеблока больницы, его инфраструктуры, описать специфику организации производства и обслуживания. Составить меню обеда для диеты № 4 в летний период.
 58. Дать характеристику столовой, ее инфраструктуры. Требования, предъявляемые к организации питания в летних (сезонных) детских оздоровительных учреждениях. Методика проведения бракеража готовых блюд. Составить меню обеда для детей 7-11 лет. Рассчитать необходимое количество официантов, столовых приборов и посуды.
 59. Дать характеристику пищеблока, его инфраструктуры. Описать особенности организации производства и обслуживания. Составить дневное меню для детей 3 – 7 лет с учетом продолжительности их пребывания в детском дошкольном образовательном учреждении.
 60. Дать характеристику ресторанного дворика, его инфраструктуры с учетом того, что все предприятия быстрого обслуживания имеют общее складское хозяйство, производство, но разную линию самообслуживания. Описать организацию обслуживания в суши-баре. Санитарные требования, предъявляемые к производству блюд японской кухни.
 61. Рассчитать число потребителей, обслуживаемых за 1 ч работы предприятия; общее число потребителей за день. Произвести подбор и расстановку оборудования мучного цеха с учетом особенностей технологий.
 62. Рассчитать складскую группу помещений по данным сводной продуктовой ведомости. Произвести подбор и расстановку оборудования экспедиции.
 63. Рассчитать число потребителей, обслуживаемых за 1 ч работы предприятия; общее число потребителей за день. Произвести расстановку оборудования кондитерского цеха.
 64. Рассчитать общее число потребителей за день; общее число блюд, реализуемых предприятием в течение дня. Произвести подбор и расстановку оборудования горячего цеха ресторана русской кухни.
 65. Рассчитать необходимое количество полуфабрикатов по меню вагона-ресторана на 48 мест с учетом следующих данных: в составе 6 вагонов-купе, 2 спальных вагона и 5 вагонов плацкартных, 100%-ная занятость вагонов.
 66. Рассчитать общее число потребителей за день; общее число блюд, реализуемых предприятием в течение дня. Произвести подбор и расстановку оборудования холодного цеха.
 67. Рассчитать складскую группу помещений по данным сводной продуктовой ведомости. Рассчитать объем и количество наплитной посуды необходимой для приготовления 58 порций блюда № 463 «Каши рассыпчатая гречневая».
 68. Рассчитать необходимое количество полуфабрикатов по меню кафе на речном круизном лайнере на 100 человек. Произвести расчет объема и количества наплитной посуды для приготовления 150 порций блюда № 180 «Уха ростовская».
 69. Рассчитать общее число потребителей за день; общее число блюд, реализуемых предприятием в течение дня. Произвести подбор и расстановку торгового оборудования и мебели в зале.
 70. Рассчитать общее число потребителей за день; общее число блюд, реализуемых

- предприятием в течение дня. Произвести подбор и расстановку оборудования кондитерского цеха.
71. Рассчитать общее число потребителей за день; общее число блюд, реализуемых предприятием в течение дня. Произвести подбор и расстановку оборудования зала арт - кафе.
 72. Рассчитать общее число потребителей за день; общее число блюд, реализуемых предприятием в течение дня. Произвести расчет тестомесильной машины, если нужно изготовить 200 шт. изделий №687 «Пирожки печеные из дрожжевого теста».
 73. Рассчитать общее число потребителей за день; общее число блюд, реализуемых предприятием в течение дня. Выполнить планировочное решение кафе – пиццерия на 100 мест, с мучным цехом.
 74. Рассчитать площадь складской зоны предприятия по данным сводной продуктовой ведомости. Произвести подбор и расстановку оборудования кондитерского цеха.
 75. Рассчитать общее число потребителей за день; общее число блюд, реализуемых предприятием в течение дня. Произвести подбор и расстановку оборудования мучного цеха
 76. . Рассчитать общее число потребителей за день; общее число блюд, реализуемых предприятием в течение дня. Произвести подбор и расстановку оборудования горячего цеха.
 77. Рассчитать площадь складской зоны предприятия по данным сводной продуктовой ведомости. Выполнить планировочное решение кафе.
 78. Рассчитать общее число потребителей за день; общее число блюд, реализуемых предприятием в течение дня. Требования к проектированию предприятий общественного питания расположенных в жилых зданиях. Выполнить планировочное решение кафе.
 79. Рассчитать общее число потребителей за день; общее число блюд, реализуемых предприятием в течение дня. Произвести подбор и расстановку оборудования кондитерского цеха.
 80. Рассчитать общее число потребителей за день; общее число блюд, реализуемых предприятием в течение дня. Произвести подбор и расстановку оборудования бара и зала предприятия.
 81. Рассчитать общее число потребителей за день; общее число блюд, реализуемых предприятием в течение дня. Выполнить планировочное решение предприятия.
 82. Рассчитать общее число потребителей за день; общее число блюд, реализуемых предприятием в течение дня. Произвести подбор и расстановку оборудования горячего цеха блинной.
 83. Рассчитать общее число потребителей за день; общее число блюд, реализуемых предприятием в течение дня. Выполнить планировочное решение столовой при промышленном предприятии.
 84. Рассчитать общее число потребителей за день; общее число блюд, реализуемых предприятием в течение дня. Произвести подбор и расстановку оборудования горячего цеха школьной столовой.
 85. Рассчитать общее число потребителей за день; общее число блюд, реализуемых предприятием в течение дня. Выполнить планировочное решение студенческой столовой ВУЗа.
 86. Рассчитать общее число потребителей за день; общее число блюд, реализуемых предприятием в течение дня. Произвести подбор и расстановку оборудования горячего цеха столовой санатория – профилактория.
 87. Рассчитать площадь складской зоны предприятия по данным сводной продуктовой ведомости. Выполнить планировочное решение пищеблока больницы на 290 койко – мест.
 88. Рассчитать общее число потребителей за день; общее число блюд, реализуемых предприятием в течение дня. Произвести подбор и расстановку оборудования мучного цеха столовой летнего загородного детского оздоровительного лагеря.

89. Рассчитать площадь складской зоны предприятия по данным сводной продуктовой ведомости. Выполнить планировочное решение пищеблока в детском дошкольном учреждении.
90. Рассчитать общее число потребителей за день; общее число блюд, реализуемых предприятием в течение дня. Выполнить планировочное решение торговой зоны ресторанного дворика.
91. Разработать мероприятия по безопасным условиям труда на предлагаемом предприятии общественного питания, инструкцию по охране труда при работе с каким-либо оборудованием.