

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочкин Юрий Владимирович
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 11:40:16
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ И РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ИНЖИНИРИНГА

УТВЕРЖДАЮ
Директор ИПТИ

_____ А.Н. Халин

« ____ » _____ 20__ г.

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации
выпускников по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

Квалификация - бакалавр

РАЗРАБОТАЛ
Заведующий кафедрой ТТПП

_____ В.Г. Попов

« ___ » _____ 20__ г.

Рассмотрено на заседании Учёного совета
Института промышленных технологий и инжиниринга

Протокол от « ___ » _____ 20__ г. № _____

Секретарь _____ Л.Н. Макарова

1. Общие положения

1.1. Целью государственной итоговой аттестации (ГИА) выпускников, освоивших основную профессиональную образовательную программу высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела, является установление уровня развития и освоения выпускником компетенций и качества его подготовки к профессиональной деятельности в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания № 1047 от 17 августа 2020 года и ОПОП ВО, разработанной в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Тюменский индустриальный университет».

1.2. ГИА по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела) включает следующие виды аттестационных испытаний:

- государственный экзамен (ГЭ), позволяющий выявить и оценить теоретическую подготовку к решению профессиональных задач в соответствии с областями, сферами и типами задач профессиональной деятельности, установленными ОПОП ВО.

- защита выпускной квалификационной работы (ВКР) по одной из тем, отражающих актуальную проблематику профессиональной деятельности в сфере технологии продукции и организации общественного питания.

Объем ГИА составляет 9 з.е. (6 недель), из них:

ГЭ, включая подготовку к экзамену и сдачу экзамена – 3 з.е. (2 недели);

ВКР, включая подготовку к защите и защиту ВКР/ выполнение ВКР, подготовку к защите и защиту ВКР – 6 з.е. (4 недели).

1.3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Таблица 1

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности или области знаний
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	технологический	– организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; - организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; - оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, на производства и рентабельность предприятия.	- нормативно-техническая документация, системы сертификации и стандартизации; - технологические процессы производства продукции питания на предприятия питания; - технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности; - технологии новых видов продукции пищевой промышленности и общественного питания

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	организационно-управленческий	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания. 	<ul style="list-style-type: none"> - персонал предприятия общественного питания; - потребители предприятия общественного питания; - товародвижение сырья и готовой продукции; -товародвижение сырья и готовой продукции
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	проектный	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - проект предприятия общественного питания и пищевой промышленности; - поточность технологического процесса

1.4. Требования к результатам освоения ОПОП ВО.

В результате освоения основной образовательной программы у выпускников сформированы компетенции:

- универсальные (УК), общепрофессиональные компетенции (ОПК), установленные ФГОС ВО;

- самостоятельно установленные профессиональные компетенции (ПКС), установленные ОПОП ВО.

2. Результаты освоения ОПОП ВО, проверяемые в ходе ГИА

2.1. В ходе ГИА проверяется степень освоения выпускником следующих компетенций, установленных ОПОП ВО:

Универсальные компетенции выпускников (УК) и индикаторы их достижения (ИДК).

Таблица 2

Наименование категории (группы) УК	Код и наименование УК	Код и наименование индикатора достижения УК
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>УК-1.1. Осуществляет выбор актуальных российских и зарубежных источников, а так же поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи</p> <p>УК-1.2. Систематизирует и критически анализирует информацию, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи</p> <p>УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении поставленных задач</p>
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	<p>УК-2.1. Проводит анализ поставленной цели и формулирует совокупность взаимосвязанных задач, которые необходимо решить для ее достижения</p> <p>УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>УК-2.3. Анализирует действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие область профессиональной деятельности</p>
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>УК-3.1. Осознает функции и роли членов команды, собственную роль в команде.</p> <p>УК-3.2. Устанавливает контакты в процессе социального взаимодействия.</p> <p>УК-3.3. Выбирает стратегию поведения в команде в зависимости от условий</p>
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p>УК-4.1. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке</p> <p>УК-4.2. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке</p> <p>УК-4.3. Использует современные информационно-коммуникационные средства в процессе деловой коммуникации</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>УК-5.1. Понимает закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте</p> <p>УК-5.2. Понимает и воспринимает разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>УК-5.3. Демонстрирует навыки общения в мире культурного многообразия с использованием этических норм поведения</p>

Самоорганизация и саморазвитие	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Эффективно управляет собственным временем УК-6.2. Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации УК-6.3. Использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
	УК-7.Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Понимает роль и значение физической культуры в жизни человека и общества УК-7.2. Применяет на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки. использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни УК-7.3. Использует средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека УК-8.2. Поддерживает безопасные условия жизнедеятельности, выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций УК-8.3. Оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности и принимает меры по ее предупреждению
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания социальной и профессиональной сферы	УК-9.1. Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах УК-9.2. Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами УК-9.3. Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает основные законы и закономерности функционирования экономики, необходимые для решения профессиональных задач УК-10.2. Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

		УК.-10.3. Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении профессиональных задач
Гражданская позиция	УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<p>УК-11.1. Понимает значение основных правовых категорий, сущность коррупционного поведения, причины возникновения, степень влияния на развитие общества</p> <p>УК-11.2. Демонстрирует знание законодательства, а также антикоррупционных стандартов поведения, уважение к праву и закону</p> <p>УК-11.3. Идентифицирует и оценивает коррупционные риски, проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p>

Общепрофессиональные компетенции выпускников (ОПК) и индикаторы их достижения.

Таблица 3

Наименование категории (группы) ОПК	Код и наименование ОПК	Код и наименование индикатора достижения ОПК
Информационно коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<p>ОПК-1.1. Алгоритмизирует решение задач и реализует алгоритмы с использованием программных средств.</p> <p>ОПК-1.2. Применяет средства информационных технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации.</p> <p>ОПК-1.3. Демонстрирует знание требований к оформлению документации (ЕСКД, ЕСПД, ЕСТД) и умение выполнять чертежи простых объектов.</p>
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<p>ОПК-2.1 Применяет методы исследований естественных наук для решения задач в области профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-2.2. Использует фундаментальные разделы естественных наук при решении профессиональных задач в области профессиональной деятельности.</p> <p>ОПК-2.3. Планирует применять основные законы и методы исследований для своего профессионального развития с использованием информационно-коммуникативных технологий</p> <p>ОПК-2.4 Определяет цели и ставить задачи по развитию производственной деятельности в условиях развития информационных систем</p> <p>ОПК-2.5 Анализировать химический состав и пищевую ценность пищевых продуктов и разрабатывать суточные рационы в зависимости от энергозатрат организма</p> <p>ОПК-2.6 Обладает знаниями по назначению важнейших нутриентов для укрепления здоровья при помощи фактора питания</p>
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов	ОПК-3.1 Определяет цели и ставить задачи по формированию ассортимента производимой и эксплуатации современного технологического

	<p>при решении профессиональных задач</p>	<p>оборудования и приборов</p> <p>ОПК-3.2 Анализирует информацию о развитии предприятия и принимать решения в области повышения эффективности процесса производства и продаж</p> <p>ОПК-3.3 Владеет системой производства, товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p> <p>ОПК-3.4 Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья</p> <p>ОПК-3.5 Использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-3.6 Осуществляет выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов</p>
<p>Технологические процессы</p>	<p>ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>ОПК-4.1. Использует методы анализа и моделирования линейных и нелинейных цепей постоянного и переменного тока.</p> <p>ОПК-4.2. Применяет технико-экономическую оценку проектных решений и экономических затрат.</p> <p>ОПК-4.3. Рассчитывает длительность выполнения технологических операций с использованием нормативных справочников</p> <p>ОПК-4.4. Проводит экономическую оценку проектных решений и инженерных задач</p> <p>ОПК-4.5. Использует технологические процессы при производстве продуктов питания</p> <p>ОПК-4.6. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p>ОПК-4.7 Участвует во всех технологических процессах производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>ОПК-4.8 Использует знания технологических процессов производства продукции питания на предприятиях разных типов</p>
<p>Организация и контроль производства</p>	<p>ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<p>ОПК-5.1. Осуществляет технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p> <p>ОПК-5.2. Осуществляет оперативное планирование производства продукции питания</p> <p>ОПК-5.3. Организует документооборот по производству продуктов на предприятии питания, использовать нормативную, техническую,</p>

		<p>технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>ОПК 5.4 Предлагает схемы организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания</p>
--	--	--

Самостоятельно определяемые профессиональные компетенции выпускников (ПКС) и индикаторы их достижения.

Таблица 4

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование ПКС	Код и наименование индикатора достижения ПКС
<p>- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, на производства и рентабельность предприятия;</p> <p>- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания</p>	<p>-технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности;</p> <p>-технологические процессы производства продукции питания на предприятия питания;</p> <p>-технологии новых видов продукции пищевой промышленности и общественного питания;</p> <p>-персонал предприятия общественного питания;</p> <p>-потребители предприятия общественного питания;</p> <p>-товародвижение сырья и готовой продукции</p>	<p>ПКС-1 Способен обеспечивать производственную и экономическую эффективность предприятия питания</p>	<p>ПКС-1.1 Определяет цели и ставит задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровня профессиональных знаний и компетенций</p>
			<p>ПКС -1.2 Анализирует информацию о развитии предприятия и принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов</p>
			<p>ПКС -1.3 Имеет представление о системе производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов</p>
<p>-организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>-выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания</p>	<p>-персонал предприятия общественного питания;</p> <p>-потребители предприятия общественного питания;</p> <p>-товародвижение сырья и готовой продукции</p>	<p>ПКС - 2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственных процессов, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания</p>	<p>ПКС-2.1 Формирует критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации</p>
			<p>ПКС-2.2 Планирует и анализирует программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству</p>
			<p>ПКС-2.3 Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявляет коммуникативные умения</p>
<p>-организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения</p>	<p>- нормативно-техническая документации, системы сертификации и стандартизации;</p> <p>-технологические процессы</p>	<p>ПКС – 3 Способен владеть технологией производства и анализировать результаты</p>	<p>ПКС-3.1 Имеет представление о технологических процессах и проводит финансовый анализ его деятельности</p>

<p>продуктов внутри предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/ подразделениях предприятия питания; 	<p>производства продукции питания на предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> -технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности; -технологии новых видов продукции пищевой промышленности и общественного питания 	<p>производственно-финансовой деятельности предприятия и определять потребность в ресурсах, принимать меры по их изменению</p>	<p>ПКС-3.2 Организует технологический процесс производства, анализирует финансовый результат деятельности производственного цикла</p> <p>ПКС-3.3 Применяет основные методы определения контроля по производству продукции на всех этапах жизненного цикла</p> <p>ПКС-3.4 Внедряет инновационные технологии производства и определять потребность в ресурсах.</p>
<ul style="list-style-type: none"> -организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; -выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; - организация и осуществление контроля соблюдения техно-логического процесса производства продукции питания на отдельных участках/ подразделениях предприятия питания 	<ul style="list-style-type: none"> - персонал предприятия общественного питания; -потребители предприятия общественного питания; -товародвижение сырья и готовой продукции; -технологические процессы производства продукции питания на предприятия питания; - технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности; -технологии новых видов продукции пищевой промышленности и общественного питания 	<p>ПКС – 4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей</p>	<p>ПКС-4.1 Обрабатывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использует их на всех этапах жизненного цикла продукции</p> <p>ПКС-4.2 Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p> <p>ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла</p>
<ul style="list-style-type: none"> - организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; - разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; - определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; 	<ul style="list-style-type: none"> - нормативно-техническая документации, системы сертификации и стандартизации; - проект предприятия общественного питания и пищевой промышленности; - точность технологического процесса 	<p>ПКС -5 Способен разрабатывать и управлять проектами и вносить изменения по повышению эффективности предприятий питания</p>	<p>ПКС-5.1 Анализирует и вносит изменения в работу предприятия общественного питания</p> <p>ПКС-5.2 Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания</p> <p>ПКС-5.3 Разрабатывает мероприятия по повышению эффективности предприятий питания</p>

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

2.2. В рамках проведения государственного экзамена проверяется степень освоения выпускником следующих компетенций: УК-1, УК-3, УК-10, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-4.

2.3. По итогам защиты выпускной квалификационной работы проверяется степень освоения выпускником следующих компетенций: УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-4, ПКС-5.

3. Государственный экзамен

3.1. Структура государственного экзамена.

Государственный экзамен включает ключевые и практически значимые вопросы по дисциплинам (модулям) обязательной части программы и части, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплины (модули) обязательной части программы:

1. Технология продуктов общественного питания.
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях питания.
3. Организация производственной деятельности.
4. Проектирование предприятий общественного питания.
5. Санитария и гигиена питания.

Дисциплины (модули) части программы, формируемой участниками образовательных отношений:

1. Организация ресторанного сервиса.
2. Управление персоналом в ресторанной индустрии.
3. Технология производства продуктов функционального назначения.

3.2. Содержание государственного экзамена.

1. Технология продуктов общественного питания.

Роль общественного питания в современных условиях. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы кулинарной продукции. Технологические свойства сырья. Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов: механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические, микробиологические, термические. Классификация приемов тепловой обработки. Функционально-технологические свойства пищевых продуктов. Изменение свойств белков в процессе технологической обработки пищевых продуктов. Изменения жиров в процессе технологической обработки пищевых продуктов. Изменения углеводов в процессе технологической обработки пищевых продуктов. Первичная обработка мяса и мясопродуктов. Первичная обработка птицы и дичи. Тепловая обработка мяса, мясопродуктов и птицы. Первичная и тепловая обработка рыбы и нерыбных продуктов моря. Первичная и тепловая обработка яиц, меланжа, яичного порошка и творога. Первичная обработка овощей, плодов и грибов. Тепловая обработка овощей и грибов. Первичная и тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Тепловая

обработка крупяных, бобовых и макаронных изделий. Изменение физико-химических свойств круп, бобовых и макаронных изделий при тепловой обработке. Технология приготовления кулинарных изделий и напитков.

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях питания.

Основные законы, регламентирующие работу предприятий общественного питания. Формы организации, учредительный договор, устав, порядок учреждения и регистрации предприятий общественного питания. Типы предприятий и их характеристика. Рациональные схемы размещения сети предприятий общественного питания. Состояние и тенденции развития массового питания за рубежом. Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Формы и способы товародвижения. Организация приемки продовольственных товаров. Назначение, состав, компоновка и складских помещений. Последовательность складских операций. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Организация товарооборота. Оперативный контроль за работой производства. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания. Виды меню, их характеристика. Расчет сырья. Разработка рациональных форм разделения и кооперации труда. Аттестация рабочих мест. Графики выхода на работу. Нормы труда; методы нормирования труда. Основные требования к организации рабочих мест и оптимальным условиям труда. Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений. Организация работы при изготовлении полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей, и картофеля. Состав доготовочных цехов и общие требования к их организации. Организация работы кондитерского и кулинарного цехов. Формирование системы обслуживания различных контингентов. Организация приемов и банкетов. Организация рекламной деятельности на предприятиях общественного питания.

3. Организация производственной деятельности.

Социально –экономическая сущность и функции предприятия общественного питания. Система предприятий общественного питания, внутренние и внешние факторы влияющие на деятельность предприятия. Предприятие общественного питания, функции предприятия. Классификация предприятий общественного питания. Организация и формы обслуживания потребителей. Этапы планирования финансово – хозяйственной деятельности предприятия, функции планирования, принципы планирования, методы планирования. Содержание показателей планов, бизнес – план, виды планирования. Экономический анализ. Цель, задачи, принципы, экономического анализа. Изучение и прогнозирование потребительского спроса на услуги предприятий общественного питания. Потребительский спрос. Виды прогнозирования спроса. Коэффициент эластичности спроса. Методы прогнозирования микроспроса. Основные направления анализа розничного товарооборота предприятия общественного питания. Продукция собственного производства, покупные товары. Сопоставимые, фактические, продажные цены. Коэффициент сезонности. Обеспеченность предприятия товарными ресурсами, трудовыми ресурсами, наличие и использование материально – технической базы. Первая и вторая модель стратегического товарооборота. Расчет минимального объема товарооборота, необходимого для обеспечения безубыточной работы предприятия. Показатели товарооборота и выпуска продукции собственного производства в общественном питании. Схемы проведения анализа товарооборота. Факторы, определяющие объем и состав товарооборота, методика количественной оценки. Расчет экономических границ деятельности предприятий на плановый период. Планирование потребности в сырье. Планирование выпуска блюд, запасов товаров. Пути роста товарооборота предприятия общественного питания в рыночных условиях. Планирование численности работников предприятия. Тарифная система оплаты труда в общественном питании. Доплаты и надбавки в общественном питании. Планирование показателей по труду и заработной плате. Разновидности сдельной оплаты труда в общественном питании. Порядок обоснования норм выработки и сдельных расценок. Источники

формирования и методы анализа валового дохода. Задачи и подготовка материалов к анализу валового дохода. Общая схема и методика анализа валового дохода. Анализ использования валового дохода. Экономическое содержание прибыли предприятия общественного питания. Экономическая природа прибыли, её виды. Распределение и использование прибыли. Прибыль и рентабельность предприятия общественного питания. Информационная база, задачи и методика анализа прибыли и рентабельности в общественном питании. Комплексная оценка влияния состава товарооборота на конечные финансовые результаты, в т.ч. прибыль. Состав и назначение основных фондов предприятий общественного питания. Экономическая сущность основных фондов, их классификация. Показатели оценки состояния основных фондов. Показатели эффективности использования основных фондов. Анализ основных фондов. Сущность, классификация издержек производства и обращения. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения. Анализ издержек производства и обращения. Методы планирования издержек производства и обращения. Экспресс – анализ расчёта основных показателей предприятия общественного питания. Сущность и критерий эффективности общественного питания. Пропорции интенсивного развития предприятия.

4. Проектирование предприятий общественного питания.

Сущность и содержание проектной деятельности. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Основные нормативы расчёта и принципы размещения сети предприятий общественного питания. Методика определения мощности заготовочных предприятий, их размещение. Технологические расчёты в соответствии с их функциональным назначением. Объёмно – планировочные решения предприятия. Принципы размещения оборудования. Проектирования производственных цехов. Проектирования инженерных коммуникаций.

5. Санитария и гигиена питания.

Гигиенические требования к качеству воздуха. Климат, микроклимат. Источники загрязнений воздушной среды. Состояние воздушной среды в производственных помещениях. Химический состав воздуха, вредные примеси. Нормируемое содержание пыли, микроорганизмов и химических веществ в воздухе закрытых помещений, на рабочих местах. Гигиенические требования к качеству воды. Физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение воды, ее токсикологическая и радиационная безопасность. Источники загрязнения. Качество питьевой воды. Источники и системы водоснабжения. Зоны санитарной охраны. Режим водопотребления. Гигиенические требования к состоянию почвы. Самоочищение почвы. Очистка населенных мест от отходов и отбросов. Особенности водоотведения и утилизации сточных вод, твердого мусора и отходов различного происхождения. Гигиенические требования к таре и упаковочным материалам. Гигиенические требования к механическому оборудованию, к его расстановке. Гигиенические требования к производственному инвентарю, условиям его хранения и маркировке. Гигиенические требования к посуде и используемым материалам.

Санитарный режим предприятий общественного питания. Оценка санитарного состояния. Дезинфекция. Санитарные требования к содержанию территории и помещений предприятий общественного питания. График уборки. Уборочный инвентарь и его хранение. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, оборудования, инвентаря. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания. Дезинсекция. Профилактические и истребительные мероприятия. Дератизация. Профилактические и истребительные мероприятия. Личная гигиена, профилактические обследование работников предприятий общественного питания при поступлении на работу и в процессе работы. Заболевания, при которых противопоказана работа на предприятиях общественного питания. Санитарная документация, ее заполнение и хранение. Профессиональный травматизм профессиональные вредности на предприятиях общественного питания. Особенности психологического климата в трудовом коллективе.

Здоровье потребителей и факторы риска, приводящие к его ухудшению. Статус питания и особенности его коррекции. Образ жизни и вредные привычки. Гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий в зависимости от его предназначения. Гигиенические требования к выбору территории для строительства предприятий общественного питания. Генеральный план участка. Гигиенические требования к планировке основных групп помещений: производственных, складских и административно-бытовых и помещений для посетителей (торгового зала). Гигиенические требования к строительным и отделочным материалам по теплопроводности, гигроскопичности, звукопроводимости и безвредности.

6. Организация ресторанного сервиса.

Определения и основные требования к ресторанам. Услуги предоставляемые рестораном. Требования к помещениям для обслуживания потребителей. Расстановка мебели и столов в зале. Цветы и музыка – важный элемент стиля. Столовое белье – выбор ткани, размеры, основные требования. Столовая посуда и приборы – виды, назначение. Меню и карта вин ресторана: назначение, виды, стиль оформления, описание блюд. Карта коктейлей. Подготовка зала, приборов, белья, посуды и т.д. к обслуживанию потребителей. Сервировка столов в зависимости от вида обслуживания. Встреча и размещение гостей. Прием заказа. Правила подачи блюд и закусок. Правила подачи алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков. Температура подачи. Правила сочетаемости напитков с различными блюдами и закусками. Обслуживание банкетов: с полным и частичным обслуживанием официантами, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай, комбинированные. Обслуживание специальных мероприятий и особо почетных гостей, праздничных мероприятий. Кейтеринг.

7. Управление персоналом в ресторанной индустрии.

Организации и основные подходы к их изучению. Формы организованной жизни в природе. Естественные организации. Искусственные организации. Эффект синергии. Социально – экономические условия возникновения теории организации. Отчуждение. Аномия. Фабричная система организации труда. Школа научного управления. Системный подход к изучению организации. Структурно – функциональный подход. Ситуационный подход. Поддержание баланса между входом и выходом организации. Степень формализации структуры организации. Формальная структура. Неформальная структура. Степень централизации. Формальные организационные структуры организации. Линейные структуры. Функциональные структуры. Линейно – функциональные структуры. Гибкие структуры. Свободные структуры. Персонал организации. Расстановка кадров. Адаптация работников. Профессионально – психологическая оценка членов коллектива. Корпоративная культура. Виды корпоративных культур. Демократичная культура власти. Авторитарная культура. Внешняя среда. Неформальные группы. Деятельность команд в организации. Сущность процесса управления. Блок управления. Свойства и функции системы управления. Бюрократия в организациях. Общее представление о конфликтах. Причины возникновения конфликтов. Управление конфликтом в организации. Классификация конфликтов в организации. Сетка Томаса – Килменна. Мотивация в организации. Сущность мотивации как функции управления в организации. Мотивация персонала предприятий общественного питания. Основные требования, предъявляемые к персоналу предприятий общественного питания. Условия работы. Положение сотрудника в иерархической структуре. Работа по подбору и расстановке кадров. Влияние индивидуальных особенностей человека. Характеристики, влияющие на квалификационный состав персонала. Взаимоотношения по вертикали и по горизонтали. Роль уровня заработной платы и условий труда на предприятиях общественного питания.

8. Технология производства продуктов функционального назначения.

Функциональные продукты питания, нормативные документы. Основные принципы создания продуктов питания функционального назначения. Использование биологически

активных веществ (БАВ) и пищевых добавок в технологии продуктов функционального назначения. Характеристика основных ингредиентов функционального питания, нормы потребления, физиологические функции: пищевые волокна, витамины, антиоксиданты, белки, минеральные вещества, высшие ненасыщенные жирные кислоты, пробиотики и пребиотики. Технология производства безалкогольных функциональных напитков различного физиологического действия. Использование растительного сырья в качестве источника функциональных ингредиентов. Основные пищевые и биологически активные нутриенты традиционных продуктов питания - зерновых, молочных, мясных. Технология производства функциональных напитков различного физиологического действия. Использование растительного сырья в качестве источника функциональных ингредиентов. Методы переработки сырья: экстрагирование, сушка, выпаривание, прессование, кристаллизация, деминерализация, перегонка и др. Методы контроля показателей качества сырья и готовой продукции

Рекомендуемая литература для подготовки к государственному экзамену

а) основная:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва: Магистр : ИНФРА-М, 2011- 558 с.

2. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учебное пособие / А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Дашков и К. - 2008. – 328 с.

3. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. - Москва : Магистр : ИНФРА-М., 2012 - 255 с.

4. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания: учебник для студентов вузов, Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина ; ред. Т. Т. Никуленкова. - Москва : КолосС, 2007. - 248 с.

5. Шлёнская Т.В. Проектирование предприятий общественного питания: учебник для студентов вузов. – Москва: 2011. - 328с.

6. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие для студентов экономических вузов и практических работников ресторанного бизнеса / В. Г. Федцов ; рук. работы Ин-т рус. предпринимательства, рук. работы Центр работников сервиса и предпринимателей ресторанного бизнеса. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2014- 247 с.

7. Технология продуктов функционального питания [учебное пособие] - Москва : ДеЛи принт, 2008. - 280 с.

8. Зайнуллин Р. А. Функциональные продукты питания [учебное пособие] - Москва : КноРус, 2012. - 303 с.

б)дополнительная

1. Введение в технологии продуктов питания: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров 260100 "Продукты питания из растительного сырья" и 206800 "Технология продукции и организации общественного питания" / И. С. Витол [и др.] ; ред. А. П. Нечаев ; ТюмГНГУ. - Москва : ДеЛи плюс., 2013- 711 с

2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного

питания" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / И. Р. Смирнова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост., 2011-232 с.

3. Организационно-управленческие процессы в системе организации работы предприятий общественного питания: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" / В. Г. Попов ; ТюмГНГУ. - Тюмень : ТюмГНГУ, Гриф УМО. - 2010. - 103 с.

4. Ефимова Ольга Петровна. Экономика общественного питания: учебное пособие для студентов учреждений, обеспечивающих получение высшего образования по специальности "Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания". – Москва. - 2008. – 320 с.

5. Рубина Елена Александровна Санитария и гигиена питания : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 271200 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 655700 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / Е. А. Рубина. - Москва : Академия, 2005. - 286 с.

6. Позняковский Валерий Михайлович. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки дипломированных специалистов "Технология сырья и продуктов животного происхождения", "биотехнология" по специальности "Пищевая биотехнология", "Стандартизация, сертификация и метрология", по специальностям "Стандартизация и сертификация", "Управление качеством", по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское изд-во, 2007. – 455 с.

7. Сергачёва, Е. С. Пищевые и биологически активные добавки. Лабораторные работы: учебно-методическое пособие / Сергачёва Е. С. - Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2013. - 38 с.

3.3. Вопросы государственного экзамена.

Теоретические вопросы:

1. Классификация кулинарной продукции предприятий общественного питания. Понятие о сырье и полуфабрикатах, кулинарной продукции, отходах и потерях. Технологический процесс производства кулинарной продукции, характеристика его стадий. Прием и хранение сырья и полуфабрикатов; обработка сырья и производство полуфабрикатов; тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов. Производство кулинарных изделий и блюд; реализация кулинарной продукции. Технологические принципы производства продукции. Нормативная, технологическая документация на продукцию общественного питания. Сборники рецептов, их содержание. Общие принципы составления рецептов блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Нормы расхода сырья при производстве кулинарной продукции.

2. Цели, задачи диетического питания. Общие сведения об организации диетического питания. Характеристика диет и рекомендации по использованию продуктов. Технологические приемы приготовления блюд с механическим, химическим, термическим щажением. Особенности приготовления и ассортимент блюд для диет №1,5,7,9,10,15. Использование лечебно – профилактических продуктов и обогащение рационов дополнительными факторами питания.

3. Характеристика способов тепловой обработки продуктов: варка, жарка, тушение, запекание и др. Совершенствование способов обработки продуктов. Способы интенсификации тепловой кулинарной обработки с использованием электрофизических

методов: инфракрасного (ИК) и сверхвысокочастотного (СВЧ) нагрева. Новые физические методы обработки продуктов.

4. Общие технологические приемы и правила приготовления кулинарных блюд для детей и подростков. Особенности приготовления блюд для детей в детских учреждениях и школах. Энергетическая и пищевая ценность кулинарных блюд для подростков. Суточные нормы потребления основных макро-, микронутриентов.

5. Технологические свойства и пищевая ценность продуктов питания. Качество продукции. Критерии и методы оценки. Формы связи воды с пищевыми веществами и структурными элементами продуктов. Роль воды и водоудерживающих компонентов в формировании структурно - механических характеристик кулинарной продукции. Реологические (структурномеханические) характеристики продуктов.

6. Физико-химические, коллоидные состояния белков в пищевых продуктах и изменение их при кулинарной обработке продуктов. Сущность процессов гидратации, дегидратации, денатурации белков. Влияние технологической обработки на белковую ценность и свойства продуктов.

7. Гидролиз дисахаридов (ферментативный и кислотный гидролиз сахаров), глубокий распад сахаров при брожении, карамелизации, меланоидинообразовании. Технологические свойства и клейстеризация крахмала; деструкция крахмала при влажном нагреве, декстринизация, ферментативный гидролиз. Модифицированные крахмалы. Изменение углеводов клеточных стенок: пектиновых веществ, гемицеллюлоз клетчатки. Влияние технологических способов обработки на свойства и пищевую ценность углеводов. Роль углеводов в формировании технологических показателей кулинарных изделий.

8. Изменение жиров при варке и жарке продуктов. Плавление и эмульгирование, гидролиз, окисление, глубокий распад, полимеризация, поглощение продуктами и потери. Факторы, влияющие на скорость химических изменений жира. Мероприятия по сохранению фритюрного жира, требования к его органолептическим и физико-химическим показателям. Модифицированные жиры. Влияние способов обработки на свойства и пищевую ценность жиров.

9. Влияние технологической обработки на изменение водо- и жирорастворимых витаминов: факторы разрушения и стабилизации витаминов, их химические процессы. Мероприятия по сохранению и повышению содержания витаминов в кулинарной продукции.

10. Значение овощей и грибов в питании. Требования к качеству сырья и его технологические характеристики. Особенности морфологического строения химического состава паренхимой ткани (клетки и клеточных стенок овощей). Взаимосвязь между химическим составом сырья и его технологическими свойствами. Схемы технологических процессов обработки сырья. Физико-химические процессы, происходящие при производстве полуфабрикатов и обуславливающие изменение их свойств. Особенности централизованного производства полуфабрикатов из сырых овощей: картофеля, корнеплодов, капусты, лука и др. Физико-химические основы сульфитации и других способов предохранения очищенного картофеля от потемнения. Требования к качеству полуфабрикатов из овощей. Условия и сроки хранения, транспортирования. Способы и виды нарезки овощей. Отходы при обработке овощей и грибов.

11. Крупы, бобовые и макаронные изделия. Технологическая характеристика сырья. Значение в питании. Особенности морфологического строения и химического состава. Подготовка к тепловой обработке. Целесообразность замачивания бобовых и круп. Физико-химические процессы, происходящие при замачивании бобовых и некоторых круп: гидратация белков, полимеров клеточных стенок, крахмала, потери растворимых веществ. Оптимальные режимы замачивания бобовых и круп перед варкой. Способы и режимы тепловой обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке и обуславливающие

изменение консистенции, объема и массы круп, бобовых и макаронных изделий, пищевой ценности. Формирование вкуса и аромата.

12. Полуфабрикаты из мясопродуктов. Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика. Особенности морфологического строения и химического состава мышечной и соединительной ткани туш убойного скота. Физико-химические процессы при замораживании и дефростации мяса. Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и костей при разделке туш из говядины и свинины.

13. Технологический процесс разделки туш мелкого скота. Приготовление полуфабрикатов для варки, жарки, тушения. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Пищевые отходы и способы их рационального использования.

14. Технологическая ценность полуфабрикатов: влияние вида, возраста, упитанности животных и термического состояния туш после убоя на технологические показатели крупнокусковых полуфабрикатов. Технологические приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов. Практическая целесообразность и обоснование различных технологических операций при производстве полуфабрикатов. Классификация полуфабрикатов из мяса. Производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к качеству полуфабрикатов.

15. Рубленые мясные полуфабрикаты (с наполнителем и без него). Физико-химические процессы, происходящие в мясном фарше на стадии производства полуфабрикатов и обуславливающие изменения их структурно – механических характеристик. Факторы, оказывающие влияние на формирование качества рубленых полуфабрикатов. Требования к качеству. Особенности централизованного производства полуфабрикатов из мяса. Условия и сроки хранения, транспортировки и реализации.

16. Полуфабрикаты из птицы и кролика. Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика. Особенности морфологического строения и химического состава мышечной и соединительной ткани мяса птицы. Схема технологического процесса обработки птицы, кролика. Производство полуфабрикатов, классификация и ассортимент. Особенности централизованного производства полуфабрикатов из птицы, кролика. Нормы выхода обработанных тушек птицы, кролика, пищевых субпродуктов, отходов. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации. Технологическое обеспечение процесса производства полуфабрикатов из птицы по показателям безопасности.

17. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов водного сырья. Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика. Особенности морфологического строения и химического состава мышечной ткани рыбы, технологическая ценность сырья, отличие от мяса убойного скота. Схема технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом. Схема технологического процесса обработки рыбы с хрящевым скелетом. Обработка соленой рыбы. Пищевая ценность и особенности обработки нерыбных продуктов водного сырья: ракообразных, моллюсков, иглокожих, морской капусты.

18. Классификация и особенности технологии производства полуфабрикатов из рыбы (виды разделки тушек, полуфабрикаты порционные и мелкокусковые). Приготовление котлетной, кнельной массы и полуфабрикатов из них. Нормы выхода полуфабрикатов из рыбы, морепродуктов. Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы, ассортимент. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации. Нормы отходов и потерь при обработке рыбы и нерыбных продуктов водного сырья. Пищевые отходы и их использование. Технологическое обеспечение процесса производства полуфабрикатов из рыбы и продуктов водного сырья по показателям безопасности.

19. Значение супов в питании. Классификация супов. Бульоны для супов. Подготовка гарниров для супов. Особенности приготовления и ассортимент заправочных

супов. Оформление и отпуск супов. Требования к качеству супов, условия и сроки хранения и реализации, правила подачи.

20. Особенности приготовления и ассортимент супов-пюре. Прозрачные супы, приемы и сущность процесса осветления. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при изготовлении пюреобразных супов, их роль в формировании пищевой ценности, органолептических показателей супов-пюре. Гарниры к прозрачным супам. Оформление и отпуск супов. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Правила подачи.

21. Супы на молоке, хлебном квасе и холодных овощных отварах, супы на фруктовых отварах, кисломолочных продуктах. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при изготовлении супов, их роль в формировании пищевой ценности, органолептических показателей супов. Приготовление супов из полуфабрикатов. Ассортимент супов национальной кухни. Оформление и отпуск супов. Требования к качеству супов. Условия и сроки хранения и реализации. Правила подачи.

22. Значение соусов в питании. Классификация и ассортимент. Требования к качеству сырья и технологическая характеристика. Бульоны для соусов. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при изготовлении соусов, их роль в формировании пищевой ценности, органолептических показателей соусов. Технологические схемы приготовления соусов на бульонах, молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле, уксусу. Сладкие соусы. Приготовление горчицы.

23. Классификация и ассортимент блюд из овощей и грибов. Способы и режимы кулинарной обработки полуфабрикатов из овощей. Физико-химические процессы, происходящие в овощах и грибах при тепловой обработке: деструкция клеточных стенок растительной ткани, клейстеризация и деструкция крахмала, изменение содержания воды и растворимых веществ. Изменение цвета, формирование вкуса и аромата. Изменение технологических характеристик продуктов (органолептических, структурномеханических, пищевой ценности) в процессе тепловой обработки. Факторы, влияющие на интенсивность физико-химических процессов. Потери массы при тепловой обработке. Технологические приемы, способствующие снижению потерь и повышению пищевой ценности изделий. Особенности приготовления и ассортимент блюд и гарниров из отварных, жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов. Технологические схемы производства. Правила подачи.

24. Приготовление овощной массы, полуфабрикатов и изделий из нее.

Использование продуктов из картофеля, овощных консервов при приготовлении блюд и гарниров. Ассортимент национальных блюд из картофеля, овощей и грибов. Выход блюд и гарниров. Соусы, используемые к овощным блюдам; оформление и отпуск. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.

25. Ассортимент блюд из круп, бобовых, макаронных изделий: отварных, жареных, запеченных. Классификация. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке и обуславливающие изменение консистенции, объема и массы круп, бобовых и макаронных изделий, пищевой ценности. Особенности приготовления, основные технологические показатели: соотношение жидкости и продукта, продолжительность варки, выход, привар. Расчет расхода сырья и выход продукции. Выход блюд и гарниров, оформление и отпуск. Национальные блюда. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации.

26. Способы и режимы тепловой обработки полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке: изменение белков мышечной и соединительной тканей, жира, растворимых веществ и витаминов. Изменение структурно – механических характеристик мяса (консистенции), объема (формы), изменение пищевой ценности, массы, изменение цвета, формирование вкуса и аромата. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических

процессов. Оптимальные способы и режимы тепловой обработки. Процесс образования бульонов при варке мяса. Технологические факторы, влияющие на количество растворимых веществ, переходящих в бульон из мяса, костей. Химический состав мясных, костных бульонов. Концентрированные бульоны.

27. Кулинарные изделия и блюда из мясопродуктов. Классификация. Ассортимент из отварных, тушеных и запеченных мясопродуктов. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении. Выход блюд, оформление и отпуск. Ассортимент национальных блюд. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации. Особенности централизованного производства кулинарных изделий и блюд из мясопродуктов. Требования к качеству этих полуфабрикатов. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации. Блюда из мясных и мясорастительных консервов.

28. Кулинарные изделия и блюда из птицы и кролика. Классификация. Особенности морфологического строения и химического состава мышечной и соединительной ткани мяса птицы. Схема технологического процесса обработки птицы, кролика. Ассортимент из отварных, тушеных и запеченных продуктов из птицы. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении. Выход блюд, оформление и выпуск. Ассортимент национальных блюд. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации. Особенности централизованного производства кулинарных изделий и блюд из птицы и кролика. Требования к качеству этих полуфабрикатов. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации.

29. Кулинарные изделия и блюда из рыбы и нерыбных продуктов водного сырья. Классификация. Ассортимент. Особенности приготовления рыбных блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной и запеченной рыбы. Гарниры и соусы к ним. Выход блюд. Оформление и отпуск. Горячие закуски из рыбы и нерыбных продуктов водного сырья. Требования к качеству блюд. Условия и сроки хранения и реализации. Ассортимент национальных блюд. Особенности централизованного производства кулинарных изделий и блюд из рыбы. Требования к качеству этих полуфабрикатов. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации. Блюда из рыбных, мясорыбных консервов.

30. Подготовка яиц к тепловой обработке. Приготовление полуфабрикатов из яиц и творога. Технологическая характеристика сырья: химический состав, технологическая ценность, взаимозаменяемость продуктов. Способы и режимы тепловой обработки. Физико - химические процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов и их роль в формировании консистенции, цвета, вкуса и аромата. Изменения массы. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Особенности приготовления и ассортимент блюд из яиц и творога: вареных, жареных, запеченных. Выход блюд. Соусы, используемые при отпуске, оформлении и отпуск блюд. Ассортимент национальных блюд. Требования к качеству блюд. Условия и сроки хранения и реализации.

31. Значение в питании и классификация закусок. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Бутерброды. Холодные блюда, закуски из рыбы и нерыбных продуктов водного сырья, рыбных гастрономических продуктов. Холодные блюда, закуски из мяса и мясопродуктов: мясных гастрономических продуктов, мясные ассорти, заливные мясопродукты, студни. Фаршированные мясопродукты, паштеты. Холодные блюда, закуски из овощей и грибов. Салаты, фаршированные овощи и другие закуски из яиц, сыра. Горячие закуски из мяса, рыбы, субпродуктов и прочие. Банкетные закуски. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске закусок. Использование консервов для приготовления закусок, правила их порционирования. Требования к качеству закусок, условия и сроки хранения и реализации. Правила подачи закусок.

32. Роль сладких блюд в питании и их классификация. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд. Желирующие вещества, их физико-химические свойства. Основы

образования желе и пены при взбивании. Физикохимические процессы, происходящие в сырье при кулинарной обработке, их роль в формировании структурно - механических характеристик; пищевая ценность и органолептические показатели качества блюд. Ассортимент сладких блюд из плодов и ягод, компоты. Горячие сладкие блюда. Оформление и отпуск. Требования к качеству блюд. Условия и сроки хранения, реализации. Правила подачи.

33. Физиологическое значение напитков в питании. Классификация напитков. Технологическая характеристика сырья. Особенности приготовления и ассортимент горячих и холодных напитков: чая, кофе, какао, шоколада, коктейлей (молочных, сливочных, плодово-ягодных), крошонов, кваса, морсов, витаминных напитков, молока и молочнокислых напитков. Физикохимические процессы, происходящие в продуктах при производстве напитков, их роль в формировании органолептических показателей напитков. Национальные напитки. Требования к качеству напитков. Условия и сроки хранения, реализации. Правила подачи горячих и холодных напитков.

34. Значение мучных кулинарных и кондитерских изделий в питании, классификация. Технологическая характеристика сырья, требования к качеству. Подготовка сырья к производству продукции. Физико-химический процесс образования теста. Роль компонентов и технологических факторов в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества. Биохимические, микробиологические и коллоидные процессы при замесе теста. Классификация видов теста. Способы разрыхления теста.

35. Особенности технологического процесса приготовления пресного теста: бисквитного, песочного. Заварного, слоеного, белково-взбивного, миндально- орехового, вафельного, пряничного. Технологические особенности сырья для приготовления полуфабрикатов из пресного теста. Физикохимические, биологические процессы, происходящие при производстве различных видов теста. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность процессов. Централизованное производство полуфабрикатов из муки. Тесто дрожжевое, песочное, слоеное. Требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации.

36. Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Ассортимент и особенности приготовления кремов, помады, сиропов, желе и других отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление тортов, пирожных, кексов, печенья и других изделий. Ассортимент. Условия и сроки хранения продукции. Специальные способы отделки праздничных, заказных, пирожных и других изделий. Технология полуфабрикатов из карамели, марципана, мастики, глазури, фруктов. Способы отделки. Национальные кондитерские изделия. Изделия пониженной калорийности. Требования к качеству. Условия и срок и хранения, транспортирования мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий.

37. Значение меню и рекомендуемые документы к его составлению. Основные принципы составления меню для различных типов предприятий (столовых, ресторанов, кафе, закусочных) и контингентов питающихся (школьников, рабочих и др.). Особенности составления меню для специализированных предприятий общественного питания (пельменных, блинных, шашлычных и др.). Составление меню для диетического и лечебно – профилактического питания. Использование компьютерных программ при разработке сбалансированного и рационального меню. Порядок записи блюд, кулинарных изделий и напитков в меню.

38. Требования к реализации пищевых продуктов, кулинарных блюд на предприятиях и вне предприятий общественного питания. Нормативные документы, условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

39. Требования к соблюдению санитарных правил для предприятий общественного питания и торговли. Требования, предъявляемые к приемке пищевых продуктов поступающих на предприятия общественного питания. Меры профилактики пищевых

отравлений, вызванных условно-патогенной микрофлорой на предприятиях общественного питания. Организация и проведение производственного контроля на предприятиях общественного питания.

40. Организация работы овощного цеха заготовочного предприятия и овощного цеха предприятия общественного питания средней мощности с полным производственным циклом. Организация и условия труда в цехе.

41. Организация работы мясного цеха заготовочного предприятия и мясорыбного цеха предприятия общественного питания средней мощности с полным производственным циклом. Условия труда в цехе.

42. Организация работы и рабочих мест в мясном цехе ресторана. Организация и условия труда в цехе. Температура. Влажность. Квалификация персонала.

43. Горячий цех: назначение, расположение, режим работы, взаимосвязь с другими цехами и помещениями, ассортимент выпускаемой продукции в цехе, порядок подбора и размещения оборудования, организация технологического процесса и рабочих мест. Организация и условия труда в цехе.

44. Холодный цех: назначение и отличительные особенности организации работы, ассортимент выпускаемой продукции, организация технологического процесса и рабочих мест. Условия труда в цехе. Расположение цеха на общем плане предприятия, взаимосвязь с другими цехами.

45. Кондитерский цех: назначение, размещение, режим работы, примерный ассортимент продукции, состав помещений, организация технологического процесса и рабочих мест. Санитарно - гигиенические условия для работы персонала в цехе.

46. Кулинарный цех: назначение, размещение, режим работы, ассортимент продукции, состав помещений, организация технологического процесса и рабочих мест. Организация и условия труда в цехе.

47. Организация снабжения предприятий питания сырьем, полуфабрикатами, товарами и предметами материально технического оснащения. Документооборот. Виды закупок. Организация складского тарного хозяйства.

48. Организация социального питания на промышленных предприятиях: режим питания, прогрессивные линии раздачи пищи и формы обслуживания, расчет за питание.

49. Организация работы заготовочных цехов на предприятиях с полным производственным циклом.

50. Сущность конфликтов в организации. Классификация конфликтов. Причины возникновения конфликтов. Разрешение конфликта и его последствия. Управление конфликтами в организации. Сущность процесса управления персоналом по теории Э. Файоля и теории Д. Минцберга. Теория побуждения и вклада С. Барнарда и Х. Саймона.

51. Теория человеческих отношений по ЭМэйю, У.Френч, Ч. Белл. Организация как система. Теории систем. Взаимодействие между системой и её частью. Системный, ситуационный и процессный подход при управлении организацией. Исследование внешней среды организации.

52. Сущность мотивации персонала, как функция управления. Функции мотивов поведения индивида. Формирование корпоративной культуры организации. Содержание и виды корпоративных культур.

53. Методы работы с личностью в организации. Личностные качества индивида. Измерение личностных характеристик. Особенности подбора персонала на предприятиях общественного питания в современных условиях. Анализ причин неудовлетворённости трудом персонала предприятий общественного питания. Мероприятия по повышению эффективности производственной деятельности персонала.

54. Стратегическое планирование на предприятии. Виды бюджетов предприятий общественного питания. Содержание планов. Бизнес-план предприятия общественного питания, его разделы и разработка. Методы планирования и прогнозирования в предприятиях общественного питания.

55. Сущность издержек предприятия общественного питания. Условнопостоянные и условно-переменные издержки. Номенклатура и состав издержек предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на уровень издержек предприятий общественного питания. Анализ издержек в предприятии общественного питания: задачи анализа, порядок его проведения. Оптимизация издержек на предприятии общественного питания. Сущность себестоимости продукции общественного питания, её структура.

56. Формирование фонда оплаты труда в предприятии общественного питания. Состав затрат на оплату труда, включаемых в себестоимость продукции (работ, услуг). Разработка плана по труду в предприятии общественного питания. Структура плана, его показатели. Анализ и плановые расчёты фонда оплаты труда работников предприятия.

57. Основные и оборотные средства предприятия общественного питания, их виды, показатели эффективности использования. Расчёт потребности предприятия в оборотных средствах. Расчёт среднегодовой стоимости основных средств. Финансы предприятия общественного питания, их функции и особенности. Кредитование предприятий общественного питания, его цели и принципы. Виды кредитов и их назначение.

58. Основные требования к проектированию предприятий общественного питания. Стадии проектирования. Преимущество типовых проектов. Техничко- экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Основные нормативы и расчёт вместимости предприятий общественного питания общедоступной сети. Принципы размещения и обоснования выбора типа проектируемого предприятия общественного питания.

59. Заготовочные предприятия (цехи) общественного питания. Состав помещений заготовочных предприятий общественного питания, их функциональная взаимосвязь. Основные принципы проектирования. Требования, предъявляемые к проектированию производственных цехов. Технологические процессы. Технологические операции, технологические схемы. Кулинарная продукция, производимая на предприятиях. Степень готовности продукции и полуфабрикатов. Расчёт количества сырья и полуфабрикатов на 1000 населения и на одно место в предприятиях общественного питания.

60. Основные требования к проектированию предприятий общественного питания. Стадии проектирования. Виды проектов. Преимущество типовых проектов. Основные направления реконструкции действующих предприятий, сущность, значение, экономическая эффективность. Принципы размещения и обоснования выбора типа проектируемого предприятия общественного питания. Техничко-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Основные нормативы и расчёт вместимости предприятий общественного питания общедоступной сети. Принципы и факторы, определяющие порядок составления производственной программы проектируемого предприятия.

61. Требования к реализации пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. Технический регламент таможенного союза (ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»).

62. Требования к соблюдению санитарных правил для предприятий общественного питания и торговли. Требования, предъявляемые к приемке пищевых продуктов поступающих на предприятия общественного питания. Меры профилактики пищевых отравлений, вызванных условно-патогенной микрофлорой на предприятиях общественного питания. Организация и проведение производственного контроля на предприятиях общественного питания.

63. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда: виды, назначение, характеристика. Характеристика хрустальной, стеклянной и мерной посуды. Металлическая посуда: назначение, емкость, размеры.

64. Подготовка торговых помещений к обслуживанию: уборка помещений, расстановка мебели различными способами, получение и подготовка посуды, приборов,

столового белья, специй, накрытие столов скатертями. Организация обслуживания банкета - чай. Характеристика национальных традиций подачи чая в России, Англии, Франции, Японии.

65. Услуги по организации питания и обслуживанию участников конференций, семинаров, совещаний и т.д. Особенности сервировки столов, обслуживания и расчета за питание.

66. Организация обслуживания проживающих в гостиницах. Характеристика современных услуг типа: «Шведский стол», бизнес - ленч, «воскресный бранч».

67. Организация и обслуживание туристов и пассажиров различных видов транспорта. Привести примеры размещения предприятий общественного питания на транспорте.

68. Пищевые добавки: определение, назначение. Меры токсичности пищевых добавок. Классификация пищевых добавок по технологическим функциям и функциональным классам. Цифровая кодификация пищевых добавок. Пищевые добавки, запрещенные на территории РФ. Консерванты: название, назначение, классификация, характеристика технологических функций, примеры использования в технологии производства продуктов питания.

69. Обоснование использования БАД к пище в современном рационе питания населения. Нормативные и правовые вопросы БАД к пище. Нутрицевтики, эубиотики, парафармацевтики - определение, функции. Основные отличия БАД - парафармацевтиков от нутрицевтиков и лекарственных средств. Нормативные документы, регламентирующие применение БАД. Требования к упаковке БАД и информации, нанесенной на этикетку. Требования к хранению, транспортировке, реализации БАД.

70. Функциональные продукты питания, нормативные документы. Характеристика понятий: пищевая, биологическая и энергетическая ценность пищевого продукта. Принципы проектирования продуктов питания функционального назначения. Методы переработки сырья: экстрагирование, сушка, выпаривание, прессование, кристаллизация, деминерализация, перегонка. Технология получения сухих концентратов и экстрактов. Методы контроля показателей качества сырья и готовой продукции.

71. Функциональные продукты питания. Характеристика основных ингредиентов: пищевые волокна, витамины, антиоксиданты, минеральные вещества, высшие ненасыщенные жирные кислоты, пробиотики и пребиотики. Особенности конструирования комплексных функциональных ингредиентов. Нормы потребления, физиологические функции. Протеины, пептиды, аминокислоты, их назначение в качестве ингредиентов функционального питания.

72. Использование растительного сырья в технологии производства функциональных продуктов, их характеристика, назначение, преимущества.

73. Технология производства безалкогольных функциональных напитков различного физиологического действия: выбор ингредиентов для улучшения памяти, улучшения работы ЖКТ, регуляции иммунитета, повышения антиоксидантного потенциала, ликвидации йододефицита.

Примеры практических заданий:

1. Произвести расчет расхода сырья при приготовлении:

- 18 кг. фарша мясного с луком из говядины I категории,
 - 8 кг. фарша рыбного из судака неразделанного среднего размера,
 - 5 кг. фарша картофельного с грибами и луком (месяц май)
- по рец. 710, 716, 723, СТН ч.1

2. Произведите расчет сырья для приготовления 120 порций блинчиков с фаршем мясным с луком по рец. 679, 680, 710 (СТН ч.1 вар II). Ваши предложения по совершенствованию рецептур и технологии данной продукции.

3. Произведите расчет сырья для приготовления 450 пирожных миндальных по рец. 66 (СТН ч.3) выходом 39 г при условии поступления муки с влажностью 16,5% и ядер миндаля очищенных и подсушенных.

4. Произвести расчет сырья (в т.ч. количества воды, необходимое для замеса теста) для приготовления 230 пирожных «Трубочка» с кремом по рец. 61 СТН ч.3 выходом 42 г с учетом муки с влажностью 16,5%.

5. Произвести расчет сырья для производства 350 пирожных – пирожное «Песочное» глазированное помадой выходом 48 г по рец. 48 СТН ч.3 при условии замены патоки крахмальной инертным сиропом и влажности муки 15,5%.

6. Произвести расчет сырья (в т.ч. количества воды, необходимое для замеса теста) для приготовления 900 пирожных из слоеного теста пирожное «Слойка» с яблочной начинкой (нарезное) по рец. 56 СТН ч.3 выходом 42 г при условии, что на производстве имеется мука с пониженной влажностью (13,5%).

7. Произвести расчет сырья для приготовления 1500 пирожков жареных из сдобного дрожжевого теста массой 60 г с мясным фаршем рец. 798, 796, 835 (СТН ч.1) при условии наличия на производстве сухих дрожжей.

8. Произвести расчет сырья для приготовления 1800 ватрушек венгерских по рец. 695, 686, 734 (СТН ч.1) при использовании муки повышенной влажности (16%) и наличии на производстве сухого цельного молока и сухих дрожжей.

9. Произвести расчет сырья для приготовления 180 пирожных из бисквитного теста по рец. 43 (СТН ч.3) пирожное «Бисквитное фруктовое» выходом 48 г при условии замены 20% муки крахмалом, влажность которой 13,5%.

10. Произвести расчет сырья для производства 140 кг кулебяк из дрожжевого опарного теста с рыбным фаршем по рец. 699, 716 (СТН ч.1) при использовании для фарша судака неразделанного крупного размера.

11. Рассчитать количество продуктов (овощей, томатного пюре) для приготовления 10 кг маринада (рецептура №570-1 СТН ч.1) в январе месяце. Сделайте замену томатного пюре на томатную пасту, уксуса 3% - го – на 12 % - й.

12. Рассчитать количество продуктов (овощей, томатного пюре) для приготовления 10 кг маринада (рецептура №570-1 СТН ч.1) в январе месяце. Сделайте замену томатного пюре на томатную пасту, уксуса 3% - го – на 12 % - й.

13. Рассчитайте сырье для приготовления 50 кг соуса красного с кореньями (рец. 532), предусмотрите замену моркови и лука сырых на пассированные и томатного пюре на томатную пасту с различным содержанием сухих веществ.

14. Определите количество полуфабрикатов и количество отходов при обработке 620 кг судака неразделанного в заготовочном цехе: для варки – не пластованными кусками; для рубленых изделий-филе без кожи и костей (рец.324 СТН ч.1).

15. В ресторане необходимо выполнить заказ на изготовление 50 порций окуня жареного (рец. 310 СТН ч.1) и 30 порций рыбы запеченной из осетрины по-московски (рец. 374 СТН ч.2). Какое количество неразделанной рыбы (брутто) необходимо для приготовления блюд по заказу.

16. Какие крупнокусковые полуфабрикаты следует использовать для приготовления жареных изделий и сколько можно приготовить порционных и мелкокусковых полуфабрикатов при разделке 120 кг свинины мясной. Укажите каковы нарушения технологического процесса, если при бракераже жареный шницель имеет толстую корочку плотную сухую консистенцию.

17. Какие крупнокусковые полуфабрикаты следует использовать для варки и тушения мяса и сколько порций гуляша выходом 100 г. и мяса шпигованного выходом 100 г можно приготовить при разделке 179 кг говядины первой категории 98 кг свинины мясной.

18. В мясном цехе ресторана необходимо обработать 200 кг курицы потрошенной первой категории. Определите количество полуфабрикатов из филе (котлеты по-киевски рец.453 СТН ч.1), котлет рубленых (рец.460 СТН ч.1) и отходов, в том числе пищевых.

19. Производственной программой ресторана предусмотрено приготовление 50 порций котлет по-киевски (рец. 453 СТН ч.1) и котлет рубленых (рец. 460 СТН ч.1). Какое количество курицы потрошенной первой категории необходимо для приготовления котлет по-киевски и сколько порций котлет рубленых можно приготовить из оставшейся мякоти.

20. Определите количество полуфабрикатов и отходов при обработке в рыбном цехе ресторана 90 кг. осетрины для жарки во фритюре. Укажите использование отходов. Рец. 313 СТН ч.2. Подберите оборудование и приведите рациональную схему размещения его на линии приготовления рыбных полуфабрикатов.

21. Определите количество полуфабрикатов и отходов при обработке в рыбном цехе ресторана 90 кг. осетрины для жарки во фритюре. Укажите использование отходов по рец. 313 (СТН ч.1)

22. Какие крупнокусковые полуфабрикаты следует использовать для приготовления жареных изделий и сколько можно приготовить порционных и мелкокусковых полуфабрикатов при разделке 150 кг говядины второй категории.

23. Определите количество полуфабрикатов и отходов при обработке в рыбном цехе ресторана 117 кг. осетрины для жарки во фритюре. Укажите использование отходов по рец. 313 (СТН ч.1). Подберите оборудование и приведите рациональную схему размещения его на линии приготовления рыбных полуфабрикатов.

24. Произвести расчёт сырья для приготовления 800 пирожков жареных из сдобного дрожжевого теста массой 60 г. с мясным фаршем рец. 685,688,710 (СТН ч.1) при условии наличия на производстве сухих дрожжей.

25. Произвести расчет расхода сырья при приготовлении:

- 20 кг. фарша мясного с луком из говядины I категории,
- 5 кг. фарша рыбного из судака неразделанного среднего размера,
- 7 кг. фарша картофельного с грибами и луком (месяц май)

по рец. 710, 716, 723, СТН ч.1

26. Определите количество полуфабрикатов и количество отходов при обработке 420 кг судака неразделанного в заготовочном цехе: для варки – не пластованными кусками; для рубленых изделий-филе без кожи и костей (рец.324 СТН ч.1).

3.4. Порядок проведения государственного экзамена.

Государственный экзамен по ОПОП ВО проводится в устной форме. Допуск обучающихся к сдаче ГЭ утверждается приказом директора ИПТИ за два дня до проведения ГЭ. К ГЭ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного дела» допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объёме выполнившие учебный план по ОПОП ВО.

Обучающимся, допущенным к ГЭ, во время его проведения, запрещается иметь при себе и использовать средства связи. ГЭ проводится в устной форме. Результаты ГЭ объявляются после окончания его проведения.

Для подготовки и оформления ответов на вопросы экзаменационного билета отводится 40 минут.

3.5. Перечень литературы, разрешенной к использованию на государственном экзамене.

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Здобнов А.,Цыганенко В.,Пересичный М.— Москва : Лада, 2019. — 688 с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Голунова Л.Е., Лабзина М. Т. – Москва: Издательский дом «Профи», 2015. -776 с.

4. Выпускная квалификационная работа

4.1. Вид выпускной квалификационной работы (ВКР).

ВКР выполняется в виде *бакалаврской работы*.

4.2. Структура ВКР и требования к ее содержанию.

Самостоятельная и логически завершённая выпускная квалификационная работа, связанная с решением задач по совершенствованию работы предприятий общественного питания и пищевой промышленности, позволяющая в комплексе оценить уровень компетенций, приобретённых при освоении ОПОП ВО и соответствие квалификационным требованиям. ВКР выполняется выпускником под руководством научного руководителя в период отведённый учебным планом и прохождения практик согласно ОПОП ВО. ВКР свидетельствует о способности выпускника самостоятельно вести научный поиск, используя теоретические знания и практические навыки, видеть профессиональные проблемы и применять адекватные методы их решения.

Выпускная квалификационная работа должна обеспечивать закрепление теоретических знаний и практических навыков, академической культуре в сфере общественного питания, ресторанной индустрии. ВКР выполняется на базе углублённых знаний и умений, полученных выпускником в течение периода обучения в вузе, прохождения практик и выполнения научно-исследовательской работы.

Выпускная квалификационная работа имеет своей целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических знаний,
- приобретение навыков практического применения этих знаний при решении конкретной научной, производственной, экономической или организационно-управленческой задачи;
- развитие навыков самостоятельной работы с отчётной, статистической и плановой документацией;
- овладение методикой анализа, исследования, экспериментирования;
- приобретение опыта представления и публичной защиты результатов своей деятельности.

Выпускная квалификационная работа в общем случае должна содержать:

- а) текстовый материал - пояснительную записку (далее - ПЗ);
- б) иллюстрированный материал в виде презентации, изготовленной с учётом современных требований, предъявляемых к информационным технологиям.

ПЗ должна содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- задание;
- реферат;
- содержание;
- определения, обозначения и сокращения;
- введение;
- основную часть;
- заключение (выводы и рекомендации);
- список используемых источников;
- приложения.

Требования к содержанию и оформлению структурных элементов ВКР изложены в Методических рекомендациях.

4.3. Примерная тематика и порядок утверждения тем ВКР.

1. Проектирование кафе на 80 мест с польской национальной кухней на автотрассе 40 км Тюмень-Ханты-Мансийск. Специальный вопрос: разработать нормативно-техническую документацию на новое кулинарное блюдо функционального назначения, обладающее адаптогенными свойствами

2. Проектирование фабрики-заготовочной по переработке мяса, рыбы, овощей для снабжения полуфабрикатами высокой степени готовности столовые-догоотовочные при образовательных учреждениях города Тюмени, Тюменского и Нижнетавдинского района. Специальный вопрос: разработать нормативно-техническую документацию на функциональный напиток здорового назначения на основе местного растительного сырья

3. Проектирование предприятия быстрого обслуживания, работающего на сырье в торгово-развлекательном комплексе в городе Тюмени. Специальный вопрос: разработать нормативно-техническую документацию на новое кулинарное блюдо функционального назначения с антиоксидантными свойствами

4. Проектирование кафе на 120 мест с лечебно-профилактическим питанием для больных с заболеванием желудочно-кишечного тракта в санатории. Специальный вопрос: разработать нормативно-техническую документацию на новое кулинарное блюдо функционального назначения с адаптогенными свойствами

5. Проектирование фабрики-заготовочной по выпуску полуфабрикатов высокой степени готовности для снабжения столовых-догоотовочных в образовательных учреждениях при университете. Специальный вопрос: разработать нормативно-техническую документацию на функциональный продукт питания с иммуномодулирующими свойствами

6. Проектирование фабрики-заготовочной по выработке полуфабрикатов высокой степени готовности при ТЦ «Мосмарт» в городе Тюмени. Специальный вопрос: разработать нормативно-техническую документацию нового блюда функционального назначения с радиопротекторными свойствами

7. Проектирование кафе на 100 мест с греческой национальной кухней в торгово-развлекательном комплексе в городе Тюмени. Специальный вопрос: разработать нормативно-техническую документацию на новое кулинарное блюдо функционального назначения, обладающее адаптогенными свойствами

8. Проектирование кафе на 120 мест с сербской кухней при гостинице в городе Тюмени. Специальный вопрос: разработать нормативнотехническую документацию на новое кулинарное блюдо функционального назначения, обладающее иммуномодулирующими свойствами

9. Проектирование ресторана на 130 мест с французской кухней при гостинице 4 звезды в городе Тюмени. Специальный вопрос: разработать нормативно-техническую документацию на новое кулинарное блюдо функционального назначения, обладающее антиоксидантными свойствами

10. Проектирование ресторана на 75 мест с японской национальной кухней в городе Тюмени. Специальный вопрос: разработать нормативно - техническую документацию на фирменное кулинарное блюдо, обладающее иммуномодулирующими свойствами

11. Проектирование бара на 30 мест с организацией здорового питания для профессорско-преподавательского состава и студентов университета. Специальный вопрос: разработать нормативно-техническую документацию на новое блюдо функционального назначения с антиоксидантными свойствами

4.4. Порядок выполнения и представления в государственную экзаменационную комиссию ВКР

Защита ВКР является завершающим и обязательным этапом ГИА выпускника по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность - Технология и организация ресторанного дела.

Сроки выполнения ВКР определяются учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность - Технология и организация ресторанный дела. Приказ о закреплении тем и руководителей ВКР утверждается директором ИПТИ. Задание, конкретизирующее объём и содержание ВКР, выдаётся обучающимся руководителем ВКР, не позднее двух недель после утверждения приказа о закреплении тем и руководителей ВКР.

ВКР представляется научному руководителю на проверку согласно утвержденному план-графику с выставлением промежуточной оценки.

Завершённая ВКР представляется обучающимся руководителю не позднее, чем за десять дней до установленного срока защиты, после проведения проверки на объём заимствования (плагиат) на кафедре и нормоконтроля. Секретарю ГЭК завершённая ВКР предоставляется за три дня до защиты.

Не позднее десяти дней до защиты ВКР проводится предварительная защита ВКР.

Секретарь ГЭК по защите ВКР до начала процедуры защиты формирует пакет документов, являющихся обязательными:

- приказ о закреплении тем и руководителей ВКР;
- приказ о допуске к выполнению ВКР;
- выпускные квалификационные работы;
- отзывы руководителей;
- зачётная книжка;
- копия паспорта студента.

4.5. Порядок защиты ВКР

Защита ВКР проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей состава.

К защите ВКР допускается лицо, успешно завершившее в полном объёме освоение ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность - Технология и организация ресторанный дела» в установленные учебным планом и графиком учебного процесса сроки (не имеющее академических задолженностей) и успешно прошедшее все другие виды государственных аттестационных испытаний, предусмотренные учебным планом. Допуск обучающихся к выполнению и защите ВКР утверждается приказом директора института ИПТИ. Проекты приказов представляются директору ИПТИ кафедрой товароведения и технология продуктов питания.

В процессе защиты ВКР обучающийся делает доклад об основных результатах своей работы, как правило, продолжительностью не более 10 минут, отвечает на вопросы членов комиссии по существу работы, а также на вопросы, соответствующие требованиям профессиональному уровню выпускника, предусмотренные ФГОС ВО и ОПОП. За достоверность результатов, представленных в ВКР, несёт ответственность обучающийся.

5. Критерии оценки знаний выпускников на ГИА

5.1. Критерии оценки знаний на государственном экзамене.

ОТЛИЧНО (баллы 91-100): Обучающийся обнаруживает глубокое, полное знание содержания учебного материала, понимание сущности рассматриваемых явлений и закономерностей, принципов и теорий. Аргументирует свои суждения, грамотно владеет профессиональной терминологией, связно излагает свой ответ;

ХОРОШО (баллы 76-90): Обучающийся обнаруживает достаточное владение учебным материалом, в том числе понятийным аппаратом: демонстрирует уверенную ориентацию в изученном материале. При ответе допускает отдельные неточности;

УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (баллы 61-75): Обучающийся излагает основное

содержание учебного материала, но раскрывает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновывать свои суждения;

НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (менее 61 балла): Обучающийся демонстрирует разрозненные бессистемные знания, не выделяет главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, беспорядочно, неуверенно излагает материал, не может применить знания для решения практических задач или вообще отказывается от ответа.

5.2. Критерии оценки знаний на защите ВКР.

ОТЛИЧНО (баллы 91-100): Понимание актуальности и места решаемых задач в рассматриваемой области исследования. Проанализирована литература. Описываются выбранные выпускником методы и средства решения поставленных задач, иллюстрируемые данными. Анализируются предлагаемые пути и способы решения поставленных задач. Оформление работы полностью соответствует установленным требованиям. Самостоятельный устный доклад без чтения текста.

При докладе выпускник свободно владеет темой, чётко излагает содержание работы, выдержан регламент. Выпускник аргументированно, с использованием профессиональной лексики, отвечает на вопросы и замечания;

ХОРОШО (баллы 76-90): Понимание актуальности и места решаемых задач в рассматриваемой области исследования. Недостаточно проанализирована литература. Не в полной мере описываются выбранные выпускником методы и средства решения поставленных задач. Незначительные отклонения в оформлении работы от установленных требований. Доклад с частичным зачитыванием текста. При докладе выпускник недостаточно свободно владеет темой, нечётко изложено содержание работы, не выдержан регламент. Иллюстрированный материал не достаточно полно раскрывает содержание темы работы;

УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (баллы 61-75): Слабо отражено понимание актуальности и места решаемых задач в рассматриваемой области исследования. Анализ литературы не соответствует теме работы. Не чётко определяются и не конкретно описываются выбранные методы и средства решения поставленных задач, иллюстрированные данными. Не проанализированы предлагаемые пути и способы решения поставленных задач. Существенные нарушения в оформлении работы. Доклад в форме непрерывного чтения. При докладе выпускник слабо владеет темой, слабо представляет содержание работы, не выдержан регламент. Иллюстрированный материал не в полной мере раскрывает содержание работы. Выпускник слабо аргументирует, без использования профессиональной лексики, ответы на вопросы и замечания.;

НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (менее 61 балла): Не продемонстрировано понимание актуальности и места решаемых задач в рассматриваемой области исследования. Анализ литературы не соответствует теме работы. Выбранные методы и средства решения поставленных задач, иллюстрированных данными, не раскрыты. Не проанализированы предлагаемые пути и способы решения поставленных задач. Несоответствие оформления работы установленным требованиям. Доклад в форме безотрывного невыразительного чтения. Сущность работы не изложена. Неточные ответы на вопросы или полное отсутствие ответов.

6. Порядок подачи и рассмотрения апелляции

6.1. По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право подать апелляцию.

6.2. Порядок подачи и рассмотрения апелляции по результатам государственного экзамена.

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.

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

6.3. Порядок подачи и рассмотрения апелляции по результатам защиты выпускной квалификационной работы.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания.

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

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

Лист согласования

Внутренний документ "2022_19.03.04_ГИА"

Документ подготовил: Попов Владимир Григорьевич

Документ подписал: Халин Анатолий Николаевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат	Дата	Комментарий
49 00 0D CF 33 4E B1 87	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано	22.06.2022	
0A 4C 5D 9B A6 14 21 94	Заместитель директора по учебно-методической работе	Путилова Ульяна Сергеевна		Согласовано	22.06.2022	
5D 0E E9 7D AD 2F E4 5D	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано	22.06.2022	