Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждениевысшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) подготовки

19.03.04.30 Технология продукции и организация общественного питания

Красноярск 2023

СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ | SIBERIAN FEDERAL UNIVERSITY
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 0082d105bb4b144bee62e009ea3e4216d8
Владелец: ФГАОУ ВО "СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 14 июля 2023 г по 06 октября 2024 г.

Разработчики: Губаненко Г.А., зав. кафедрой ТООП
Камоза Т.Л., профессор кафедры ТООП
Никулина Е.О., доцент кафедры ТООП
Евтухова О.М., доцент кафедры ТООП

Программа принята на заседании кафедры технологии и организации общественного питания
«12» мая 2023 года, протокол № 11

1 Общая характеристика государственной итоговой аттестации

1.1 Целью проведения государственной итоговой аттестации (далее ГИА) является определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы высшего образования соответствующим требованиям федерального государственного стандарта по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

1.2 Основные задачи ГИА направлены на формирование и проверку освоения следующих компетенций:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

$УК_1$-1.1. Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи;

$УК_1$-1.2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

$УК_1$-1.3. Применяет системный подход для решения поставленных задач.

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

$УК_2$-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач;

$УК_2$-2.2. Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач;

$УК_2$-2.3. Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений;

$УК_2$-2.4. Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели.

УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

$УК_3$-3.1. Понимает и определяет эффективность использования стратегии сотрудничества;

$УК_3$-3.2. Учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей;

$УК_3$-3.3. Сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели.

УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

$УК_4$-4.1. Выбирает на государственном и иностранном(ых) языке(ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнёрами;

$УК_4$-4.2. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах);

$УК_4$-4.3. Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

$УК_5$-5.1. Осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности;

$УК_5$-5.2. Воспринимает в контексте философии необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;

$УК_5$-5.3. Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям;

$УК_5$-5.4. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;

$УК_5$-5.5. Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира;

$УК_5$-5.6. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера.

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

$УК_6$-6.1. Эффективно планирует собственное время;

$УК_6$-6.2. Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств.

УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

$УК_7$-7.1. Применяет теоретические знания и практические умения для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности;

$УК_7$-7.2. Использует разнообразные средства и методы физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков в поддержания здорового образа жизни.

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

$УК_8$-8.1. Выявляет вероятные риски, определяет и оценивает опасные и вредные факторы влияющие на жизнедеятельность при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального происхождения;

$УК_8$-8.2. Понимает общие принципы обеспечения безопасной жизнедеятельности, в том числе при возникновении угрозы чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;

$УК_8$-8.3. Выявляет факторы вредного влияния производственных процессов и осуществляет действия по минимизации и предотвращению техногенного воздействия на природную среду с целью обеспечения устойчивого развития.

УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

$УК_9$-9.1. Готов к конструктивному сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями в социальной и профессиональной сферах;

$УК_9$-9.2. Отбирает адекватные способы организации совместной профессиональной деятельности при участии в ней лиц с ограниченными возможностями здоровья;

$УК_9$-9.3. Демонстрирует толерантность и понимание при взаимодействии с людьми с ограниченными возможностями.

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

$УК_{10}$-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике;

$УК_{10}$-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей;

$УК_{10}$-10.3. Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски.

УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

$УК_{11}$-11.1. Понимает негативные последствия экстремизма и терроризма, демонстрирует нетерпимое отношение к экстремизму и терроризму, способен противодействовать им в профессиональной деятельности;

$УК_{11}$-11.2. Понимает негативные последствия коррупции, демонстрирует нетерпимое отношение к коррупции, способен противодействовать ей в профессиональной деятельности.

ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

$ОПК_1$-1.1. Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания;

$ОПК_1$-1.2. Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли;

$ОПК_1$-1.3. Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья;

$ОПК_1$-1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.

ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

$ОПК_2$-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции;

$ОПК_2$-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции;

$ОПК_2$-2.3. Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности.

ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

$ОПК_3$-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания;

$ОПК_3$-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания.

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

$ОПК_4$-4.1. Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания;

$ОПК_4$-4.2. Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания;

$ОПК_4$-4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.

ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ОПК$_5$-5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания;

ОПК$_5$-5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг.

ПК-1. Способен осуществлять технологическое проектирование и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК$_1$-1.1. Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

ПК$_1$-1.2. Производит расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПК-2. Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2.1. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

ПК$_2$-2.2. Оформляет изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПК-3. Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК$_3$-3.1. Разрабатывает технически обоснованные нормы времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства;

ПК$_3$-3.2. Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по

производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПК-4. Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

$ПК_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

$ПК_4$-4.2. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК-5. Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях общественного питания и в предприятиях по изготовлению специализированных пищевых продуктов.

$ПК_5$-5.1. Контролирует технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;

$ПК_5$-5.2. Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

$ПК_5$-5.3. Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПК-6. Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

$ПК_6$-6.1. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.

ПК-7. Способен планировать, организовывать и координировать процесс обслуживания потребителей организаций питания

ПК$_7$-7.1. Проводит организационную диагностику, проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания;

ПК$_7$-7.2. Распределяет производственные задания между бригадами официантов/барменов в зависимости от их специализации и определяет степени ответственности старших официантов/барменов;

ПК$_7$-7.3. Планирует и координирует процессы службы обслуживания потребителей организаций питания с другими службами организации питания для бесперебойной работы всех служб.

1.3 Формы ГИА:

– государственного экзамена;

– защиты выпускной квалификационной работы.

1.4 Объем государственной итоговой аттестации:

9 з.е., из них:

государственный экзамен 3 з.е.;

подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы 6 з.е.

2 Структура и содержание государственной итоговой аттестации

2.1 Государственный экзамен

2.1.1 Государственный экзамен проводится в смешенной форме (подготовка к ответу и устный ответ), с применением ЭОи ДОТ.

2.1.2 Содержание государственного экзамена:

Дисциплина	Перечень вопросов изаданий	Перечень компетенций, проверяемых вопросом / заданием по дисциплине
Технология продукции общественного питания Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания Технология мучных кондитерских и хлебобулочных изделий	Профессиональная терминология в системе общественного питания: кулинарная, мучная кондитерская продукция, технологический процесс, кулинарный полуфабрикат и др. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания, их роль в формировании качества готовой продукции. Формирование качественных показателей продукции общественного питания. Физико-химические изменения основных пищевых веществ, происходящие в процессе кулинарной обработки. Влияние данных процессов на качество кулинарной продукции. Технология производства крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: товароведно-технологическая характеристика сырья, ассортимент полуфабрикатов, технологическая схема производства, показатели качества полуфабрикатов, условия хранения и сроки реализации, обеспечивающие безопасность продукции. Технология производства крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины: товароведно-технологическая характеристика сырья, ассортимент полуфабрикатов, технологическая схема производства, показатели качества полуфабрикатов, условия хранения и сроки реализации, обеспечивающие безопасность продукции. Технология рубленых полуфабрикатов из мяса: ассортимент, технологическая схема производства, факторы, влияющие на качество полуфабрикатов, условия хранения и сроки реализации, обеспечивающие безопасность продукции. Технология производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы: товароведно-технологическая характеристика сырья, ассортимент, технологическая схема производства, показатели качества полуфабрикатов, условия хранения и сроки реализации, обеспечивающие безопасность продукции.	$ПК_4$-4.1 $ПК_5$-5.1 $ПК_5$-5.2 $ОПК_4$-4.1 $ОПК_4$-4.2 $ОПК_4$-4.3 $ОПК_5$-5.1 $ОПК_5$-5.2 $УК_8$-8.3

	Технология производства полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящевым скелетом: товароведно-технологическая характеристика сырья, ассортимент и технологическая схема производства, показатели качества полуфабрикатов, условия хранения и сроки реализации, обеспечивающие безопасность продукции. Технология производства полуфабрикатов из картофеля и овощей: товароведно-технологическая характеристика сырья, ассортимент, технологическая схема производства, показатели качества полуфабрикатов, условия хранения и сроки реализации, обеспечивающие безопасность продукции. Классификация и ассортимент соусов, принципы подбора соусов к различным видам блюд. Современные тенденции в производстве горячих и холодных соусов. Технологическая схема производства соусов на бульонах. Физико-химические процессы, происходящие при варке бульонов, пассеровании муки и овощей. Ассортимент, показатели качества соусов, условия хранения и сроки реализации. Ассортимент горячих соусов. Физико-химические процессы и технологические факторы, определяющие качество сметанных, молочных, яично-масляных соусов. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации. Классификация и ассортимент холодных соусов на предприятиях общественного питания. Особенности технологии и санитарные требования к производству каждой группы. Условия хранения и сроки реализации. Ассортимент заправочных супов. Технологические особенности производства, обеспечивающие одновременную готовность всех видов продуктов. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации заправочных супов. Технология прозрачных и пюреобразных супов: ассортимент, особенности приготовления, показатели качества, условия хранения и сроки реализации. Виды и способы подачи гарниров к супам. Ассортимент горячих блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы. Особенности подбора соусов и гарниров к различным видам блюд. Современные тенденции оформления и подачи. Технология блюд из отварного и тушеного мяса. Физико-химические процессы и технологические факторы, формирующие качество готовых блюд. Санитарные требования к производству, условия хранения и сроки реализации. Технология блюд из жареного и запеченного мяса. Физико-химические процессы и технологические факторы, формирующие качество готовых блюд. Инновационные	

	Технология опарного и безопарного способа производства дрожжевого теста.Физико-химические процессы, формирующие качество теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, показатели качества. Санитарно-эпидемиологические требования к производству начинок для мучных кулинарных изделий. Технология бисквитных, песочных, слоеных полуфабрикатов: физико-химические процессы и технологические факторы, формирующие структуру готовых изделий. Условия хранения и сроки реализации. Способы повышения пищевой ценности изделий данного вида. Ассортимент и технология отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Физико-химические процессы и технологические факторы, формирующие их качество. Санитарно- эпидемиологические требования к производству, условия хранения, сроки реализации, обеспечивающие безопасность. Охлажденная и замороженная продукция в общественном питании. Технологическая схема производства. Технологическое обеспечение сохранности санитарного благополучия, пищевой ценности и высоких органолептических показателей в процессе реализации.	
Безотходное и малоотходное производство в индустрии питания Методы обращения с отходами производствана предприятиях питания	Понятие безотходных и малоотходных производств. Концепция создания безотходного производства. Требования, предъявляемые к безотходному производству. Основные пути создания малоотходных и безотходных технологических процессов. Принципы перевода действующих производств в малоотходные, ресурсосберегающие. Основные направления развития безотходной и малоотходной технологии в пищевой промышленности. Экологические особенности и источники образования отходов. Утилизация отходов и использование ценных компонентов в качестве вторичного сырья. Утилизация и обезвреживание отходов сельскохозяйственной и перерабатывающей промышленности. Выбор эффективных доступных технологий переработки.	$УК_1$-1.1 $ПК_4$-4.1
Управление качествомна предприятиях индустрии питания	Управление качеством продукции общественного питания: виды поэтапного контроля и технические средства его осуществления. Характеристика показателей, формирующих качественные показатели готовой продукции. Нормативная, техническая и технологическая документация для предприятий общественного питания: виды, область применения.	$ПК_1$-1.1 $ПК_3$-3.1 $ПК_3$-3.2 $ПК_5$-5.3 $ПК_6$-6.1 $ПК_7$-7.1 $ПК_7$-7.2 $ПК_7$-7.3 $УК_3$-3.3 $УК_9$-9.1
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Оперативное планирование производства на заготовочных, доготовочных предприятиях и предприятиях с полным производственным циклом: этапы оперативного планирования, составление производственной программы, контроль за ее выполнением. Организация централизованного производства рыбных полуфабрикатов: состав	

	помещений цеха, организация производственных участков и рабочих мест, организация труда работников, квалификационные требования к производственному персоналу. Организация централизованного производства мясных полуфабрикатов: состав помещений цеха, организация производственных участков и рабочих мест, организация труда работников, квалификационные требования к производственному персоналу. Организация централизованного производства овощных полуфабрикатов: состав помещений цеха, организация производственных участков и рабочих мест, организация труда работников квалификационные требования к производственному персоналу. Организация централизованного производства полуфабрикатов из птицы: состав помещений цеха, организация производственных участков и рабочих мест, организация труда работников, квалификационные требования к производственному персоналу. Организация работы специализированных цехов (кондитерского, мучного, кулинарного): состав помещений цеха, организация производственных участков и рабочих мест, организация труда работников, квалификационные требования к производственному персоналу. Содержание и значение нормирования труда в общественном питании. Нормы труда и их характеристика. Характеристика затрат рабочего времени исполнителя. Методы изучения затрат рабочего времени. Их характеристика. Формы организации труда работников предприятий питания. Понятие режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу и их характеристика. Логистические процессы на предприятиях общественного питания. Организация снабжения предприятий питания (продовольственное, материально-техническое, топливно-энергетическое). Организация тарного, транспортно-экспедиционного обслуживания, складского хозяйства. Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания. Современные виды услуг и формы обслуживания (шведский стол, стол - экспресс, русский стол, бизнес-ланч, воскресный бранч). Формирование системы обслуживания в предприятиях питания при промышленных производствах, учреждениях, фирмах. Организация питания рассредоточенных коллективов. Формирование ассортимента продукции, методов и форм обслуживания учащихся школ, гимназий, лицеев, колледжей, вузов. Особенности организации обслуживания пассажиров различных видов транспорта (железнодорожного, воздушного, водного, автомобильного).	$УК_9$-9.2

Управление в индустрии питания	Функции управления ресторанами и другими предприятиями индустрии питания. Организационные структуры управления предприятиями индустрии питания. Методы и стили управления предприятиями питания различных типов и классов. Особенности функциональных видов менеджмента в предприятиях индустрии питания. Методы и стили принятия управленческих решений. Факторы, влияющие на их эффективность. Личность, власть и авторитет менеджера ресторана. Социально-психологические методы управления.	$УК_3$-3.1 $УК_3$-3.2 $УК_3$-3.3 $УК_6$-6.1 $УК_6$-6.2 $УК_9$-9.1
Национальные кухни: технология и сервис	Историко-географические предпосылки формирования русской кухни, особенности технологии приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий. Европейская кухня, особенности технологии приготовления и подачи блюд, кондитерских и кулинарных изделий.	$ПК_2$-2.1 $ПК_4$-4.1 $ПК_5$-5.1
Введение в профессиональную деятельность	Профессиональные стандарты в области технологии и организации общественного питания. Понятие и порядок применения. Организация профессионального обучения и повышения квалификации персонала предприятий питания.	$УК_6$-6.2 $ОПК_4$-4.1
История Философия Технология личностного роста и социальных взаимодействий	Особенности становления государственности в России, Европе и на Востоке. Предпосылки и основные этапы становления древнерусской государственности. Формирование многополярного миропорядка в начале XXI в. Складывание новых центров силы. Усиление роли АТР в мировой экономике и политике. Место России в истории мировой цивилизации. Социальное взаимодействие в системе философских понятий. Позитивный потенциал разных религий и мировоззрений в предотвращении социальных и этнонациональных конфликтов. Вербальная коммуникация в деловом общении: документационное обеспечение деловых коммуникаций. Нормы отношений в коллективах работников предприятий индустрии питания.	$УК_3$-3.1 $УК_3$-3.2 $УК_3$-3.3 $УК_5$-5.1 $УК_5$-5.2 $УК_6$-6.1 $УК_6$-6.2 $УК_9$-9.1 $УК_9$-9.2 $УК_9$-9.3

	Социально-психологические закономерности профессионального взаимодействия. Универсальные этические принципы и особенности их проявления в практике общения.	
Иностранный язык Деловая коммуникация на русском языке	Translate the passage from English to Russian. What professional magazines do you read? Деловые коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации для решения задач профессиональной деятельности Этические, коммуникативные и языковые нормы речевого поведения как основа эффективного профессионального речевого поведения. Речь в межличностных, общественных и деловых отношениях в профессиональной деятельности.	$УК_4$-4.1 $УК_4$-4.2 $УК_4$-4.3
Физическая культура и спорт Безопасность жизнедеятельности	Научно-биологические и практические основы физической культуры и здорового образа жизни. Влияние физических упражнений на профессионально-значимые качества. Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, источники их возникновения. Классификация чрезвычайных ситуаций по масштабам их распространения и тяжести последствий. Системы и методы защиты человека и окружающей среды от основных видов опасного и вредного воздействия природного, антропогенного и техногенного происхождения.	$УК_7$-7.1 $УК_7$-7.2 $УК_8$-8.1 $УК_8$-8.2 $УК_8$-8.3
Экономическая культура и финансовая грамотность	Рынок благ: спрос, предложение, рыночное равновесие. Источники доходов, расходы и основные риски на разных этапах жизненного цикла индивида. Личное финансовое планирование.	$УК_{10}$-10.1 $УК_{10}$-10.2 $УК_{10}$-10.3

Системы автоматизации деятельности предприятия Автоматизация рабочего места	Современное состояние и тенденции развития информационных технологий в России и в мире. Основы информационной и компьютерной безопасности. Антивирусные средства защиты информации. Автоматизированные системы учета на предприятиях ресторанного бизнеса. Программные комплексы автоматизации деятельности ресторана. Изучение работы кассового терминала, основных функций ирезультатов в ПО «R-Reeper». Изучение учета товародвижения в ПО «R-Reeper».	$ПК_4$-4.1 $ПК_4$-4.2 $ПК_7$-7.3
Экология и здоровьесбережение на предприятиях индустрии питания	Характеристика экологических факторов, оказывающих неблагоприятное воздействие на здоровье сотрудников предприятий индустрии питания. Факторы, формирующие здоровьесберегающее поведение работников. Основные направления здоровьесберегающей деятельности на предприятиях индустрии питания.	$ОПК_2$-2.3
Оборудование предприятий общественного питания Холодильная техника и технология	Оборудование для жарки. Классификация, виды тепловых аппаратов (фритюрницы, шкафы жарочные, пекарные). Основные показатели работы, правила эксплуатации. Конвектоматы и пароконвектоматы. Назначение, возможности и ограничения. Принципы пароконвекции, конструктивные особенности различных моделей, правила эксплуатации. Универсальные тепловые аппараты (плиты). Назначение, классификация. Основные технические характеристики и эксплуатационные показатели. Требования к наплитной посуде. Очистительное оборудование. Назначение, классификация, принципы работы. Основные показатели работы, правила эксплуатации. Универсальные кухонные машины. Назначение, классификация, принципы работы. Сменные исполнительные механизмы: комплектность, маркировка. Универсальные посудомоечные машины. Технологический процесс машинной мойки посуды. Классификация, технические характеристики, правила эксплуатации. Измельчительно-режущее оборудование. Виды режущих рабочих инструментов. Классификация овощерезок. Назначение, принцип работы и устройства мясорубок, правила эксплуатации. Холодильное хранение продуктов. Цели и задачи холодильного хранения.	$ПК_1$-1.1 $ПК_1$-1.2 $ПК_2$-2.1 $ПК_2$-2.2 $ПК_3$-3.2

	Технические аспекты эксплуатации холодильного оборудования. Изменения, происходящие при холодильном хранении продуктов животного и растительного происхождения.	
Экономика предприятий общественного питания	Товарооборот и выручка предприятия общественного питания: понятие, состав, структура, значение показателей. Факторы, определяющие объем товарооборота общественного питания, и пути его увеличения. Оборотные средства предприятий общественного питания, их сущность и состав, показатели эффективности использования. Значение и пути ускорения оборачиваемости оборотных средств. Запасы сырья и товаров в предприятиях общественного питания: назначение, виды, порядок нормирования. Основные фонды предприятий общественного питания, их сущность состав, особенности функционирования. Показатели оценки эффективности использования основных фондов и пути ее повышения. Характеристика кадрового состава предприятий общественного питания. Эффективность использования трудовых ресурсов в предприятии общественного питания: показатели оценки, факторы, определяющие её величину, задачи и пути повышения. Оплата труда работников предприятий общественного питания, ее сущность, функции, организация. Критерии эффективности оплаты труда. Новые системы мотивации и оплаты труда в предприятиях общественного питания. Понятие и состав расходов предприятия общественного питания. Издержки и себестоимость продукции в предприятиях отрасли: особенности формирования показателей, их состав и факторы, определяющие их величину. Основные направления оптимизации расходов предприятия. Понятие издержек и себестоимости продукции в предприятиях общественного питания. Особенности формирования показателей, классификация, состав. Ценообразование в общественном питании. Ценовая политика и методы формирования продажных цен в предприятиях отрасли. Наценка на продукцию общественного питания и факторы, ее определяющие. Доходы предприятия общественного питания: понятие, виды, источники формирования и направления использования. Пути повышения доходности	$УК_{10}$-10.1 $ПК_4$-4.1 $ПК_4$-4.2

	предприятий в общественном питании. Прибыль и рентабельность предприятия: сущность, значение и показатели прибыли и рентабельности. Виды прибыли и порядок их формирования. Значение и пути повышения прибыли и рентабельности предприятий.	
Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания Охрана труда в общественном питании Сертификация услуг общественного питания Организация кейтеринга	Критерии выбора поставщиков пищевой продукции (на примере любого пищевого продукта). Этапы входного контроля, контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Требования безопасности при эксплуатации механического оборудования предприятий общественного питания. Требования безопасности при эксплуатации теплового оборудования предприятий общественного питания. Опасные и вредные производственные факторы на предприятиях общественного питания. Виды инструктажей по охране труда на предприятиях общественного питания. Требования к освещению производственных помещений на предприятиях общественного питания. Требования к условиям труда на предприятиях общественного питания. Основные требования производственной санитарии на предприятиях общественного питания. Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания. Законодательные основы и нормативная база контроля безопасности импортных потребительских товаров. Декларация о соответствии – форма подтверждения соответствия продукции (услуг) установленным требованиям. Порядок регистрации декларации о соответствии в органе по сертификации. Кейтеринг. Понятие. Виды. Классификация. Общие требования. Принципы работы успешной доставки. Возможные варианты доставки. Заказы с собой. Dark kitchtns. E-comm. Локальный маркетинг. Еда по подписке.	$ПК_4$-4.1 $ПК_4$-4.2 $УК_8$-8.3 $УК_9$-9.1 $УК_9$-9.3 $ПК_2$-2.1 $ПК_3$-3.2 $ПК_7$-7.1 $ПК_7$-7.2 $ПК_7$-7.3 $ОПК_4$-4.1 $ОПК_4$-4.2
Математика	Нормальный закон распределения. Общая постановка задачи линейного программирования.	$ОПК_1$-1.1 $ОПК_1$-1.2

Микробиология пищевых продуктов Физиология питания Основы рационального питания Информационно-коммуникативные технологии в сфере общественного питания Электротехника и электроника Инженерная и компьютерная графика Физика	Обнаружение и количественный учет микроорганизмов в объектах окружающей среды. Микробиологический контроль качества товаров. Пища как источник энергии. Расчет калорийности пищи. Изменение калорийности пищи при кулинарной обработке. Принципы построения пищевых рационов. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии. Пищевая ценность продуктов животного происхождения (мясо и мясопродуктов; рыбы и нерыбных продуктов; молока и молочных продуктов; яиц; мёда) Пищевая ценность продуктов растительного происхождения (зерновых и бобовых; овощей и фруктов; пряностей; плодов и ягод, орехов). Технологии электронного документооборота. Функции и классификациисистем документооборота. Технологии доступа к данным. Файловые системы и базы данных. Система управления базами данных MS ACCESS. Электрическая цепь и её элементы. Источники и приемники электрической энергии. Графические изображения элементов цепи на электрических схемах. Тепловое действие электрического тока. Выбор сечения проводов для передачи электроэнергии, способы защиты электрических сетей, приборов и аппаратов от короткого замыкания. Какие типы линий используются при вычерчивании плана и разреза здания? В чем основные отличия в типах линий, используемых в архитектурно-строительных и машиностроительных чертежах? Каковы основные особенности в выполнении разрезов, включая планы зданий, по сравнению с машиностроительными чертежами? Классификация современных физических методов при обработке продовольственного сырья и производстве продуктов питания. Основные физические процессы и явления, протекающие при приготовлении пищи.	$ОПК_1$-1.3 $ОПК_1$-1.4 $ОПК_2$-2.1 $ОПК_2$-2.2 $ОПК_3$-3.1 $ОПК_3$-3.2 $ОПК_4$-4.3

Примеры ситуационных заданий, направленных на выявление сформированных компетенций выпускника

1. Школьная столовая получила инвестиции на переоснащение горячего цеха. Предложите новое технологическое оборудование. Обоснуйте Ваш выбор. Какие мероприятия должен провести руководитель столовой по поддержки здоровья и безопасности труда персонала в этой ситуации?
2. Составьте технологическую схему производства (изделия, блюда, полуфабриката). Какую нормативно-технологическую документацию выбудете использовать? Какие санитарные требования предъявляются к производству? Представьте схему организации рабочего места, оснащенного необходимым оборудованием и инвентарем. Укажите квалификационную характеристику работника.
3. С целью повышения рейтинга и продаж Вы, как руководитель ресторана, приняли решение обновить меню за счет новых видов фирменных блюд. Обоснуйте ваши действия по выбору ассортимента, технических вопросов разработки и продвижения новых видов продукции. Кому Вы поручите данную работу, какие виды документации обеспечат правомерность их внедрения. Какие способы рационального использования сырьевых, энергетических ресурсов вы можете предложить при разработке новых видов продукции?
4. Вам поручили возглавить работу нового кондитерского цеха. Обоснуйте ваши действия по разработке ассортимента, подбору кадров, организации рабочих мест. Какое инновационное оборудование вы можете установить в новом цехе. Какую работу вы проведете с новым кадровым составом?
5. Вы, как руководитель ресторана, приняли заказ на проведение в вашем ресторане свадьбы на 200 человек. Продумайте и обоснуйте алгоритм ваших действий: перечислите основные пункты мероприятия, как Вы распределите обязанности по организации таких мероприятий, как: оформление зала, технические вопросы музыкального сопровождения свадебной программы, разработка меню, снабжение необходимым количеством и набором продуктов, подбор официантов, оперативная работа поваров и др.
6. Разработайте блок-схему производства от приемки сырья до реализации продукции с указанием этапов контроля качества и безопасности блюда с указанием вида оборудования.
7. Какие мероприятия по использованию и утилизации фритюрного жира с учетом экологических последствий его применения Вы, как работник предприятия питания, можете предложить?
8. В производственную программу мясного цеха столовой при летнем лагере ежедневно входят рубленые полуфабрикаты в количестве 1000 штук. Выберете из предложенного Вам перечня мясорубку с наиболее эффективными показателями. Расчет произведите по предложенной рецептуре. Время работы цеха 10 часов. Организуйте рабочее место для производства мясных рубленых полуфабрикатов.
9. Представьте алгоритм разработки технической документации на кулинарную продукцию, реализуемую в торговой сети.
10. Предприятие питания в течение года периодически получает протоколы

лабораторных исследований аккредитованной лаборатории, где микробиологический показатель – БГКП (бактерии группы кишечной палочки) превышает установленные нормы ТР ТС 021/2011. Оцените результативность системы обеспечения безопасности на указанном предприятии.

11. Представьте алгоритм поиска, выбора, оценки поставщика пищевой продукции (любой на ваш выбор) для предприятия питания, используя различные источники информации и баз данных
12. Представьте перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов предприятия питания при внедрении новой линейки продукции (диетической)
13. Представьте перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов предприятия питания при внедрении нового вида оборудования (теплового).
14. Представьте алгоритм проведения технологического контроля по соответствию качества фирменного блюда установленным требованиям технологической документации.
15. Проанализируйте предложенный план эвакуации предприятия питания. При необходимости внесите коррективы и обоснуйте их.
16. Оцените риск перекрестного загрязнения пищевой продукции на предприятии питания в соответствии с представленной схемой и предложите варианты мероприятий по снижению указанного риска (схема прилагается).
17. Для маркетингового исследования разработайте бланк анкеты-вопросника для потребителей услуг предприятия общественного питания, формата быстрого питания - *fast food* и ресторана премиум класса - *fine dining*. Цель анкетирования – изучение спроса и потребительских предпочтений. Предполагаемая анкета должна содержать открытые и закрытые вопросы.
18. Укажите из перечисленных фамилий авторов содержательных теорий мотиваций: А. Маслоу, Э. Майо, О. Врум, Ф. Тэйлор. Какие базовые положения указанных теорий мотиваций нашли применение в современных методах управления персоналом на предприятиях общественного питания?
19. В одном из крупных ресторанов города наметилась тенденция снижения потребителей. Какие мотивационные программы и виды стимулирования персонала следует применить для улучшения деятельности предприятия? Каким способом можно осуществить мониторинг проведенных мотивационных программ и оценить результаты мотивации?
20. Представьте критерии оценки профессионального уровня повара 3 разряда с целью аттестации и разработки программы его дальнейшего обучения.
21. Дайте оценку специфики Российской системы управления персоналом и укажите ее отличительные особенности от Японской и Американской систем. Оцените основные положения систем лояльности персонала России,

Японии и США, укажите, какие из них применяются на предприятиях питания.

22. Восстановите логическую цепочку процедур сбора информации методом наблюдения, используя следующие элементы:

- Выбор формы наблюдения;
- Подбор кадров и инструктаж наблюдателей;
- Определение цели, задач, объекта и предмета наблюдения;
- Организация наблюдения в полевых условиях, контроль наблюдения;
- Разработка формы бланка наблюдения;
- Подготовка инструкции для исполнителей;
- Выбор места и времени наблюдения, обеспечение доступа к среде наблюдения;
- Разработка процедуры наблюдения (системы понятий, которая включает в себя единицы и рамки наблюдения);
- Подготовка технических документов и оборудования;
- Коммуникации с целью сбора маркетинговой информации;
- Подготовка отчета

23. Вы руководитель ресторана. По системе оповещения РСЧС получен сигнал о приближении урагана. Каковы будут ваши действия по обеспечению безопасности гостей и персонала ресторана?

24. Определите общую (базисную), конкурентную, маркетинговую и ценовую стратегию предприятия по следующим данным: предприятие общественного питания рассчитано на людей с высоким уровнем доходов и работает на рынке г. Красноярска с 2001 года. Включает в себя 2 ресторана премиум-класса, 2 бара. Конкуренция в этом сегменте рынка слабая. Предприятие отличается высоким качеством продукции и обслуживания, высоким уровнем квалификации работников, высоким средним чеком. Имеет свой круг потребителей и хорошую репутацию в городе. Однако, в последние 2 года отмечает падение посещаемости, выручки и прибыли. Основная причина – снижение интереса, «привыкание» потребителей, поскольку ассортимент предлагаемой продукции и услуг остаётся в последние 5-7 лет стабильным. Из-за снижения денежных доходов населения круг потребителей не расширяется, они всё чаще выбирают более демократичные заведения с новинками в ассортименте и организации обслуживания.

25. Вы – предприниматель, открывающий кофейню в спальном районе города в арендуемом помещении. Опишите все возможные риски в вашей работе и предложите пути для их снижения.

26. Определите общую сумму выручки предприятия, объем валового и розничного оборота и выручку от оказания услуг, если на расчетный счет предприятия за месяц поступило: 860 тыс. руб. - от супермаркета за проданные ему кондитерские изделия; 2520 тыс. руб.- выручка от реализации продукции в залах кафе и ресторана; 90 тыс. руб. - выручка от организации выездного обслуживания (кейтеринг), в том числе стоимость

питания – 65 тыс. руб.; 380 тыс. руб. – выручка караоке- бара, в том числе 39 тыс. руб.- за услугу караоке; 45 тыс. руб. - от доставки продукции к местам потребления, в том числе 2,25 тыс. руб. – стоимость доставки.

27. По данным предложенной таблицы проанализируйте динамику результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания. Сделайте необходимые выводы.

Таблица - Анализ выполнения плана прибыли предприятия

№ п	Показатели	Прошлый год	Отчётный год	Отклоне-ние	Темп роста, %
1	Выручка, тыс. руб.	49110,5			103,8
2	Себестоимость продаж, тыс. руб.	16157,4			
3	Валовая прибыль, тыс. руб.				
4	Уровень валовой прибыли, %		65,38		
5	Издержки общественного питания, тыс. руб.:				
6	Уровень издержек, %				
7	Прибыль от продаж, тыс. руб.	53,88		+ 1,24	
8	Рентабельность продаж, %				
9	Прочие поступления, тыс. руб				
10	Прочие расходы, тыс. руб.		98,5	+ 11,4	
11	Прибыль до налогообложения, тыс. руб.	29,3		- 7,8	
12	Рентабельность предприятия, %				

28. По данным таблицы А рассчитайте показатели финансовой независимости и финансовой устойчивости предприятия. Дайте оценку полученным результатам. Решение оформите в таблицу В.

Таблица А – Пассив баланса предприятия общественного питания, тыс. руб.

Разделы баланса	на 1.01. прошлого года	на 1.01. отчётного года
Раздел III. Капиталы и резервы	3100	4030
Раздел IV. Долгосрочные обязательства	3000	3000
Раздел V. Краткосрочные обязательства	526	718
Баланс		

Таблица В – Динамика показателей финансовой независимости и финансовой устойчивости предприятия

Показатели финансовой независимости и финансовой устойчивости предприятия	На 1.01. прошлого года	На 1.01. отчётного года	Отклоне ние	Оптималь-ное значение
1. Коэффициент инвестирования				

2. Коэффициент автономии				
3. Доля заёмных средств предприятия				
4. Коэффициент финансовой устойчивости				

2.1 Критерии оценивания

Результаты государственного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

Оценка	Критерии оценивания
отлично	выставляется студенту, если он исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, свободно владеет профессиональными терминами, умеет выделять существенные моменты материала, увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами, причем не затрудняется с ответом при их видоизменении, использует в ответе материал разнообразных литературных источников. На вопросы членов комиссии студентом даются четкие, конкретные ответы.
хорошо	выставляется студенту, если им на поставленные вопросы даны полные, развернутые ответы, показано умение выделять существенные моменты материала; ответ выстроен в логической последовательности, изложен грамотным языком, однако при ответе, в том числе на вопросы комиссии, были допущены незначительные ошибки или неточности.
удовлетворительно	выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей; если даны неполные ответы на поставленные вопросы; последовательность изложения и логика имеют несущественные нарушения; допущены ошибки в ответе; не присутствуют доказательные выводы, имеет место неграмотная речь.
неудовлетворительно	выставляется студенту, если он допускает значительные ошибки в знании основного материала, непоследовательно и нелогично излагает свои мысли, не может сформулировать доказательные выводы, с большими затруднениями отвечает на поставленные вопросы.

2.1.4 Рекомендации для подготовки к государственному экзамену:

2.1.4.1 Рекомендуемая литература

Основная

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник : [для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания"] / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский , Д. А. Куликов; ред. А. Т. Васюкова.- Москва: Дашков и К°, 2015. - 496 с.
   Режим доступа: *http://znanium.com/bookread2.php?book=513905*
2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания» / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; ред. А. Т. Васюкова.- Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с.
   Режим доступа: *http://znanium.com/bookread.php?book=512131*
3. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для средних специальных и высших учебных заведений / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - 2-е издание, переработанное и дополненное. - Москва : ИД Форум : НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с.
   Режим доступа: *http://znanium.com/go.php?id=484856*
4. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: Учебное пособие / Гайворонский К.Я. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
5. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст] : учебное пособие : [для вузов] / Т. А. Джум, Г. М. Зайко.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2015. -526с.
   Режим доступа: *http://znanium.com/bookread2.php?book=504888*
6. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие : [для студентов вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания"] / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2013. - 557 с. **Режим доступа:** *http://www.znanium.com/bookread.php?book=389895*
7. Инновационный менеджмент [Текст] : учебник для бакалавров / ред.: В. Я. Горфинкель, Т. Г. Попадюк. - Москва : Проспект, 2015. - 422 с.
8. Карнаух, Н. Н. Охрана труда [Текст] : учебник для прикладного бакалавриата / Н. Н. Карнаух. - Москва : Юрайт, 2015. - 380 с.
9. Корячкина, С. Я. Технология мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для вузов / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева.- СПб. : Троицкий мост, 2011. - 399 с.
10. Литвина, Л. А. Общая санитарная микробиология. Часть 1 [Текст] / Л. А. Литвина.- Новосибирск : Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2014. - 111 с.

Режим доступа: http://znanium.com/go.php?id=516016
11. Менеджмент. Теория и практика [Текст] : учебник для вузов по направлению и специальности "Менеджмент" / Финанс. ун-т при правительстве РФ ; под общ. ред. И. Н. Шапкин. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2015. - 692 с.
12. Пустынникова Е.В. Экономика предприятий общественного питания[Текст] : учебное пособие для вузов / Е. В. Пустынникова. - Москва : КноРус,2015. - 232 с.
13. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник для вузов по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; ред. А. С. Ратушный.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 240 с. **Режим доступа***:* http://znanium.com/go.php?id=520513
14. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Текст] : учебник : соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения / И. В. Сурков [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковский.- Москва : ИНФРА-М, 2014. - 336 с.
Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=367398
15. Управление организацией: Учебник / А.Г. Поршнев, Г.Л. Азоев, В.П. Баранчеев; Под ред. А.Г. Поршнева и др. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 736 с.
Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=484522
16. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания: Учебник для бакалавров/ А.М. Фридман. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^0», 2013. – 464 с.
Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=415286

Дополнительная

17. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко.- СПб. : Троицкий мост, 2012. - 207 с.
18. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование кондитерского производства [Текст] : учеб. пособие для вузов / А. И. Драгилев, Ф. М. Хамидулин.- СПб. : Троицкий мост, 2011. - 360 с.
19. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Текст] : учебное пособие: [для студентов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности"] / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин ; Изд.-торговая корпорация "Дашков и К".- Москва : Дашков и К, 2012. – 210 с.
Режим доступа : http://www.znanium.com/bookread.php?book=415066
20. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация

общественного питания" / О. В. Бредихина [и др.].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 192 с. (Введено оглавление)
21. Нормативные документы индустрии питания [Текст]: справочник: новая редакция / сост. А. Иванов. - Изд. 6-е. - М. : Ресторанные ведомости, 2010. - 303 с.
22. Организация и нормирование труда [Текст]: Учебное пособие / В. Б. Бычин, Е. В. Шубенкова, С. В. Малинин. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016. - 248 с.
Режим доступа: *http://znanium.com/go.php?id=924012*
23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев : Арий, 2014. - 679 с.
24. Справочник по охране труда. Том 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда [Электронный ресурс] / В.В. под ред. Дрозд. - Москва : Энергия, 2013. - 464 с.
25. Справочник по охране труда. Том 3. Санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные нормативные документы, направленные на сохранение жизни и здоровья работников [Электронный ресурс] / В.В. под ред. Дрозд. - Москва : Энергия, 2013. - 528 с.
Режим доступа: *http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-26-1*
26. Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания [Текст] : учеб. пособие для вузов / И. В. Степанова.- СПб. : Троицкий мост, 2010. - 223 с.
27. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции». - Электронный ресурс.
Режим доступа: *http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/TR TS PishevayaProd.pd*
28. Управление персоналом. Практикум: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Управление персоналом", "Менеджмент организации" / Базаров Т.Ю. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015.
Режим доступа: *http://znanium.com/bookread2.php?book=883716*
29. Управление закупками и поставками = Purchasing and Supply Management : учебник / М. Линдерс, Ф. Джонсон, А. Флинн, Г. Фирон, ред.: Ю.А. Щербанин .— 13-е изд. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015 .— 754 с.
Режим доступа: *https://rucont.ru/efd/352684*

2.1.4.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах лит., поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – **Режим доступа**: http://bik.sfu-kras.ru/;

2. Научная электронная библиотека *eLIBRARY.RU* » [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке.– Москва, [2000]. – **Режим доступа**: http://elibrary.ru/;
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. – Санкт-Петербург, [2011]. – **Режимдоступа**: http://e.lanbook.com/;
4. Электронно-библиотечная система издательства «ИНФРА-М» [Электронный ресурс]: база данных содержит электронные версии учебной, научной, справочной литературы. – Москва, [2012]. – **Режим доступа**: http://znanium.com/;
5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ» [Электронный ресурс]: база данных содержит электронные версии учебной, научной, справочной литературы. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://rucont.ru;

2.1.4.3 Дополнительные рекомендации

Перечень программного обеспечения

- Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN NoLevel Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный;
- Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лицсертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный;
- ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - ЛицсертификатEAV-0189835462, от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security – Лицсертификат 2462170522081649547546от22.05.2017

2.2 Выпускная квалификационная работа (ВКР)

ВКР представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. ВКР может быть выполнена на иностранном языке.

2.2.1 ВКР выполняется в виде бакалаврской работы.

2.2.2 Примерный перечень тем ВКР

1. Разработка проекта столовой на …. мест для работников гипермаркетаг. Красноярске;
2. Разработка проекта шашлычной на … мест с цехом по производству мясных полуфабрикатов;
3. Разработка проекта ресторана армянской кухни на …. места;
4. Разработка проекта кафе вегетарианской кухни на ….. места;
5. Разработка проекта пиццерии на …. мест с мучным цехом;
6. Разработка проекта ресторана на .. мест;

7. Разработка проекта столовой для малоимущих на … мест;
8. Разработка проекта кафе норвежской кухни на … мест;
9. Разработка проекта семейного ресторана на … мест;
10. Разработка проекта кафе –кондитерская на … мест с кондитерским цехом;
11. Разработка проекта ресторана русской кухни на ….места;
12. Разработка проекта столовой на …. места при торогово-развлекательном центре;
13. Разработка проекта ресторана на … мест при гостинице;
14. Разработка проекта предприятия быстрого обслуживания на .. мест;
15. Разработка проекта придорожного кафе на … мест;
16. Разработка проекта банкет – холл на ….. мест ;
17. Разработка проекта кафе рыбной кухни на …. мест;
18. Совершенствование форм организации обслуживания в столовой;
19. Разработка проекта кафе детского на …. места.

2.2.3 Порядок выполнения ВКР

Содержание, объем, структура ВКР соответствует требованиям Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, а также данного ФГОС ВО 3++ в части требований к результатам освоения основной образовательной программы бакалавриата.

Структура бакалаврской работы:

- Введение;
- Разработка концепции предприятия;
- Организационно-технологический раздел;
- Охрана труда;
- Разработка фирменной продукции с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП;

Заключение;
Список использованных источников;
Приложения

Во введении дается краткое обоснование выбора и актуальности темы бакалаврской работы, определяется состояние рассматриваемого вопроса, обосновывается необходимость его решения. Определяется цель, формулируются задачи.

1 раздел - Разработка концепции предприятия.

В данном разделе раскрывается идея предприятия, описывается составляющие его деятельности: месторасположение, формат предприятия, целевая аудитория, предлагаемая кухня, конкурентное окружение, формы и методы обслуживания, режима работы.

2 раздел – Организационно - технологический раздел.

В этом разделе студентом разрабатывается ассортимент продукции для выбранной концепции предприятия питания, производственная программа предприятия. Разрабатывает структуру предприятия питания. Рассчитывается потребность предприятия в сырье и товарах. Производится расчет горячего цеха предприятия. Отражает организационные вопросы по работе производственных цехов, складской, торговой группы помещений, разрабатывает мероприятия по охране труда на предприятии. Представляет организацию обслуживания на предприятии, организацию труда работников

- методы и формы обслуживания потребителей, применяемых на проектируемом предприятии, графики выхода на работу обслуживающего персонала. Приводит виды прогрессивных технологий обслуживания, способы привлечения клиентов.

3 раздел – Охрана труда. В данном разделе студентом необходимо дать описание мероприятий, обеспечивающих безопасные и комфортные условия труда в проектируемом предприятии, меры противопожарной безопасности.

4 раздел - Разработка фирменной продукции с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП

В данном разделе студент показывает владение нормативной документацией, методиками анализа рисков, установления критических контрольных точек при разработке фирменной продукции с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

Основными этапами данного раздела являются: разработка проекта фирменной продукции, отработка рецептуры и параметров технологического процесса производства, органолептических показателей фирменной продукции; подбор технологического оборудования; расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции; разработка технологической документации на фирменную продукцию и элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для неё.

Заключение:

является завершающей частью всей выпускной квалификационной работы и представляет собой отражение основных результатов, полученных студентом во время ее выполнения: выводы по результатам выполненной работы; обоснование теоретической и практической ценности полученных результатов; рекомендации по их использованию.

Список используемых источников:

приводится перечень литературы, оформленной в виде библиографического списка, согласно требованиям.

Приложения содержат иллюстрации, таблицы, графики.

Вся работа по организации выбора тем проводится на выпускающей кафедре. Студенту предоставляется право предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности её разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности. В этом случае заявление обучающимся (несколькими обучающимися, выполняющими ВКР совместно) подается не позднее, чем за пять с половиной месяцев до начала ГИА. Решение об утверждении (отказе в утверждении) предложенной

обучающимся/несколькими обучающимися темы доводится до их сведения не позднее чем через одну неделю после подачи заявления.

Закрепление тем производится на основании личных заявлений студентов. Заявления студентов рассматриваются на заседании кафедры. Решение кафедры оформляется протоколом с фиксацией следующих позиций: утверждение темы согласно заявлению или ее корректировка; закрепление руководителя и, при необходимости, консультанта. Тема ВКР, руководитель и при необходимости, консультант утверждаются приказом ректора.

ВКР должна быть сдана выпускником научному руководителю, как правило, не позднее, чем за 10 календарных дней до начала защиты для получения отзыва. На подготовку отзыва отводится пять календарных дней.

Нарушение сроков представления обучающимся ВКР научному руководителю может служить основанием для отрицательного отзыва научного руководителя по формальному признаку.

Обучающиеся, имеющие отрицательный отзыв научного руководителя, допускаются до защиты ВКР в соответствии с установленном в Положении о ГИА порядке или отчисляются из университета по личному заявлению.

Выпускная квалификационная работа допускается к защите заведующим кафедрой.

Обучающимся не позднее, чем за два календарных дня до защиты ВКР представляются секретарю ГЭК:

- выпускная квалификационная работа;
- отзыв научного руководителя.

2.2.4 Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК (за исключением работ по закрытой тематике) с участием не менее двух третей состава комиссии, при этом часть членов ГЭК может участвовать в защите дистанционно. В процессе защиты ВКР члены ГЭК должны быть ознакомлены с отзывом руководителя ВКР. В процессе публичной защиты выпускной квалификационной работы бакалавр делает доклад по теме своего исследования, резюмируя сделанные выводы и предложения, после чего отвечает на вопросы.

Итоговая оценка заносится в протокол ГЭК по защите выпускной квалификационной работы и зачетную книжку обучающегося и сообщается выпускнику в день защиты ВКР.

2.2.5 Критерии выставления оценок (соответствии уровня подготовки выпускника требованиям федерального государственного образовательного стандарта) на основе выполнения и защиты ВКР.

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

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешную защиту ВКР.

Оценка	Критерии оценивания
отлично	***Научный, теоретический уровень и актуальность тематики:*** тема актуальна, разработана в полном соответствии с полученным заданием. Содержание работы включает наиболее

	сложные вопросы, предусмотренные программой высшего образования и имеющие основополагающее значение и тесную связь со специальностью студента-выпускника. Принятые решения и полученные выводы глубоко продуманы, обоснованы и целесообразны. ***Личный вклад слушателя в разработку темы:*** работа выполнена самостоятельно, с элементами творчества, продуманным использованием полученных теоретических знаний и практических навыков. Материал изложен грамотно, логически последовательно Полученные результаты в ходе работы завершаются обоснованными конкретными выводами, предложениями и рекомендациями. ***Качество оформления ВКР:*** Объем работы соответствует установленным требованиям, текст работы и графический материал оформлены в соответствии с требованиями нормативных документов. ***Качество защиты ВКР:*** Доклад содержательный, глубоко аргументированный с продуманным использованием иллюстраций. Материал излагается свободно, грамотно, уверенно, методически последовательно. Слушатель показал твердые знания, полученные в процессе учебы, и умение применять их для решения профессиональных задач, обосновывая при этом принятые решения; дал положительные ответы на все заданные вопросы.
хорошо	***Научный, теоретический уровень и актуальность тематики:*** тема актуальна, разработана в полном соответствии с полученным заданием. Содержание работы включает наиболее сложные вопросы, предусмотренные программой высшего образования и имеющие основополагающее значение и тесную связь со специальностью студента-выпускника. Не все рассматриваемые в выпускной квалификационной работе вопросы исследованы достаточноглубоко. ***Личный вклад слушателя в разработку темы:*** работа выполнена достаточно самостоятельно, с элементами творчества. Материал изложен грамотно, логически последовательно, однако не все выводы, глубоко обоснованы. Отдельные предложения и рекомендации не представляют практического интереса. ***Качество оформления ВКР:*** объем работы соответствует установленным требованиям. Текст работы и графический материал оформлены в соответствии с требованиями нормативных документов, однако имеются отдельные, несущественные нарушения по оформлению. ***Качество защиты ВКР:*** доклад содержательный, глубоко аргументированный с продуманным использованием иллюстраций. Материал излагается свободно, грамотно, уверенно, методически последовательно.

	Слушатель показал твердые знания, полученные в процессе учебы, и умение применять их для решения профессиональных задач, обосновывая при этом принятые решения;за исключением того, что студент не на все вопросы дал четкие ответы.
удовлетворительно	***Научный, теоретический уровень и актуальность тематики:*** тематика работы и содержание в целом отвечают требованиям программы высшего образования, однако рассматриваемые многие вопросы не проработаны. ***Личный вклад слушателя в разработку темы:*** работа выполнена недостаточно самостоятельно. Материал изложен логически недостаточно последовательно. Тема раскрыта не полностью, выводы и предложения недостаточно обоснованы, неконкретны, носят общий характер и слабо подкреплены лично полученными результатами. ***Качество оформления ВКР:*** объем работы не в полной мере соответствует нормам. Текст работы и графический материал оформлены с нарушениями требований нормативных документов. ***Качество защиты ВКР:*** доклад в основном раскрывает содержание работы, однако недостаточно аргументирован. Во время доклада периодически используется заранее подготовленный текст. В целом слушатель показал, что материал усвоен, хотя не на все заданные вопросы были даны исчерпывающие ответы.
неудовлетворительно	***Научный, теоретический уровень и актуальность тематики:*** тематика работы и содержание не соответствуют заданию на выпускную квалификационную работу и не отвечают требованиям программы высшего образования. ***Личный вклад слушателя в разработку темы:*** Работа выполнена не в полном соответствии с заданием, не носит самостоятельного характера. Материал изложен логически непоследовательно. Структура работы не выдержана. Выводы не отражают содержания материала, предложения по их реализации не конкретны. ***Качество оформления ВКР:*** Объем работы не соответствует установленным нормам. Текст работы и графический материал оформлены некачественно, с нарушениями требований нормативных документов. ***Качество защиты ВКР:*** Доклад делается в основном с использованием подготовленного заранее текста и слабо раскрывает содержание работы. Иллюстративный материал используется непродуманно, аргументация недостаточная. На большинство вопросов членов ГАК правильных ответов не дано. Слушатель слабо ориентируется в ранее пройденном материале.

3 Описание материально-технической базы

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов государственной итоговой аттестации, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обученияобщего назначения.

Перечень учебных аудиторий

№ п/п	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Наименование основного учебно-лабораторного оборудования ТСО
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна ТР-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-02 кабинет физиологии питания ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04
3	Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorp
4	Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово-экономическим наукам научной библиотеки библиотечно-издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор19Samsung9430N-3шт.; КомпьютерKraftwayCredoKC35; Компьютер всборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.