

**Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Ивановский филиал**

Утверждено
на заседании совета Ивановского филиала
протокол № ____ от «__» ____ 20 ____
Председатель совета _____ Арефьева Н.Т.

Кафедра Коммерции, технологии и прикладной информатики

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
СТУДЕНТОВ-ВЫПУСКНИКОВ**

Б3. Государственная итоговая аттестация

Направление подготовки 19 . 03 . 04 **Технология продукции и
организация общественного питания**

Направленность (профиль) программы *Технология и организация ресторанного
дела*

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Программа подготовки *Прикладной бакалавриат*

Рецензенты:

1. Коробова О.В. - к.э.н., доцент кафедры «Менеджмент» РЭУ им. Г.В. Плеханова ИФ.

2. Ефимова О. Г. - к.т.н., доцент кафедры «МТСМ» ИВГПУ

Аннотация рабочей программы дисциплины: Целью государственной итоговой аттестации является: установление уровня подготовки выпускника университета к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, необходимого для профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» и профилю «Технология и организация ресторанного дела».

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата)»

Составитель:

Малова И.В., к.э.н., доцент кафедры КТиПИ

(подпись)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры _____

протокол № _____ от « _____ » _____ 201__ г.

Заведующий кафедрой _____

(подпись)

/ Васильчук Е.С., к.э.н., доцент

*Согласовано _____

МП

(подпись)

(ФИО представителя бизнес-сообщества или государственных органов управления, должность и место работы)

*Желательно предусмотреть возможность согласования содержания разработанной РПД (профильные дисциплины по данному направлению) с представителями бизнес-сообщества или государственных (муниципальных) органов управления

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу «_____»,
название дисциплины
утверждены на заседании кафедры _____,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено советом факультета _____,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Председатель _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу «_____»,
название дисциплины
утверждены на заседании кафедры _____,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено советом факультета _____,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Председатель _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу «_____»,
название дисциплины
утверждены на заседании кафедры _____,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено советом факультета _____,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Председатель _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу «_____»,
название дисциплины
утверждены на заседании кафедры _____,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено советом факультета _____,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Председатель _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Содержание

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	5
Цель дисциплины.....	5
Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	5
ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	6
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	10
III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	22
IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	22
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	22
Перечень РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	24
Перечень ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)	24
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (РАЗДЕЛОВ).....	24
V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	25
VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	25
6.1. Перечень КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (СМ. ТАБЛИЦУ РАЗДЕЛА II).....	25
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ (СМ. ТАБЛИЦУ РАЗДЕЛА II И РАЗДЕЛ VIII)	25
6.3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	25
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПОДГОТОВКЕ К ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ	30
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	31

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель дисциплины

Целью итоговой государственной аттестации данного профиля является: установление уровня подготовки выпускника университета к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, необходимого для профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» и профилю «Технология и организация ресторанного дела».

Задачи итоговой государственной аттестации:

- оценка уровня теоретических знаний, полученных в результате освоения основной образовательной программы;
- оценка самостоятельности исследования актуальных вопросов профессиональной деятельности;
- формирование систематизации, закрепления и расширения теоретических знаний по специальным дисциплинам;
- оценка навыков выпускника по самостоятельной исследовательской работе, работе с различной справочной, специальной и периодической литературой, а также с электронными и сетевыми информационными ресурсами;
- формирование методики исследования при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем;
- оценка использования современных методов аналитической и проектной работы в области экономико-управленческих систем.

Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Итоговая государственная аттестация входит в базовую часть, как обязательная дисциплина студента (БЗ) ФГОС ВО.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатель объема дисциплины	Всего часов		
	Очная ф.о.	Заочная ф.о.	Очно-заочная ф.о.
Объем дисциплины в зачетных единицах	9		
Объем дисциплины в часах	324		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)			
Объем аудиторной работы (всего)			
в том числе:			
• лекции			
• практические занятия			
Объем электронного обучения			
в том числе:			
• лекции			
• практические занятия			
Самостоятельная работа (всего)	324		

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» проводится в соответствии с учебным планом с целью комплексной оценки уровня подготовки выпускника.

Государственная итоговая аттестация содержит:

- государственный экзамен, в том числе, подготовку к нему и его сдачу, если тот предусмотрен учебным планом.
- защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты;

Программа государственного экзамена по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» сформирована на основе действующих учебных программ дисциплин блока Б1 учебного плана, программ практик и отражает весь объем проверяемых теоретических знаний и практических умений в соответствии с требованиями ФГОС ВО. В качестве основных дисциплин, формирующих бакалавра по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» решением выпускающей кафедры «Технология и организация предприятий питания» приняты дисциплины: «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена питания».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В связи с тем, что государственная итоговая аттестация имеет целью определение степени соответствия уровня подготовленности выпускников требованиям ФГОС ВО, в ходе ее проведения проверяются сформированные компетенции – теоретические знания, практические умения и навыки выпускника в соответствии с компетентностной моделью основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО).

Проверяются следующие компетенции выпускников-бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю) программы «Технология и организация ресторанного дела» (выпускник должен обладать):

ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию

ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

Производственно-технологическая деятельность:

ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания,

анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства

ПК-13 способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания

ПК-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля

ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов

ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия

ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

Научно-исследовательская деятельность:

ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

Проектная деятельность:

ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

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

Маркетинговая деятельность:

ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

В результате освоения компетенций студент должен :

Знать:

- основы экономических теорий/ и экономических систем, экономику предприятий питания, основы бухгалтерского учета и налоговой системы.

- системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере

- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических

средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

- осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания

- системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.

- структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи

- безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания

- функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления, основы маркетинга

- метода и средства измерения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации.

Уметь:

- применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории, получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятиями питания.

- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.

- работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.

- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.

- формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом

Владеть:

- анализом результативности системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, владеет методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;

практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

- компьютерными программами, составлением технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса,
- методами анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.
- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.
- навыками экономического анализа деятельности предприятия, анализа производства продукции питания.
- навыками экономического анализа производства продукции питания.
- навыками экономического анализа производства продукции питания. обоснованием и расчетами прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
- нормативно-правовой базой в области организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей, а также новой информацией в области развития индустрии питания и гостеприимства; методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами управления качеством кулинарной продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать работу производства
- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.
- способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
- способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный опыт
- способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности
- умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания.
- основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Формы контроля

Текущий и рубежный контроль осуществляется преподавателем, в соответствии с тематическим планом.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы студента. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы студента осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в

процессе Государственной итоговой аттестации осуществляется в соответствии с разделом VIII.

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

и описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения образовательной программы

2.1. Государственный междисциплинарный экзамен

2.1.1 Основные требования к государственному междисциплинарному экзамену

Государственный экзамен по соответствующей основной образовательной программе высшего образования должен определять уровень усвоения студентом материала, предусмотренного рабочими программами дисциплин учебного плана, по которым проводится государственный экзамен, и соответствия знаний и компетенций студента требованиям к выпускнику, предусмотренным ГОС ВО или ФГОС ВО по данной специальности / направлению.

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав итоговой государственной аттестации, допускается лицо, успешно в полном объеме завершившее освоение основной образовательной программы по специальности (направлению подготовки) высшего профессионального образования, разработанной Университетом в соответствии с требованиями ГОС ВО.

При условии успешного прохождения всех установленных видов итоговых аттестационных испытаний, входящих в итоговую государственную аттестацию, выпускнику Университета присваивается соответствующая квалификация (степень) и выдается диплом государственного образца о высшем профессиональном образовании.

2.1.2 Форма и процедура проведения испытания

Для проведения государственной итоговой аттестации в филиале Университета формируются государственные аттестационные комиссии и государственные экзаменационные комиссии по каждой основной образовательной программе высшего образования. Государственная аттестационная комиссия по основной образовательной программе высшего образования состоит из экзаменационных комиссий по видам итоговых аттестационных испытаний, предусмотренных ФГОС ВО. Государственные аттестационные комиссии действуют в течение одного календарного года.

Государственные аттестационные и экзаменационные комиссии руководствуются в своей деятельности настоящим Положением, учебно-методической документацией и основной образовательной программой по соответствующему направлению подготовки (специальности).

Основными функциями государственной экзаменационной комиссии являются:

-определение соответствия подготовки выпускника требованиям образовательного стандарта;

-разработка на основании результатов работы государственной экзаменационной комиссии рекомендаций, направленных на совершенствование подготовки обучающихся.

Государственную аттестационную и государственную экзаменационную комиссии возглавляет председатель. Председатель государственной аттестационной комиссии может возглавлять одну из экзаменационных комиссий и принимать участие в работе любой из них на правах ее члена. Председатель государственной экзаменационной комиссии является заместителем председателя государственной аттестационной комиссии.

Состав государственной аттестационной и государственной экзаменационной комиссий формируется из лиц профессорско-преподавательского состава и научных работников университета, а также лиц, приглашаемых из сторонних организаций:

специалистов предприятий, учреждений и организаций – потребителей кадров данного профиля, ведущих преподавателей и научных работников других высших учебных заведений и утверждается заместителем директора по учебно-методической работе.

На период проведения всех государственных итоговых испытаний для обеспечения работы аттестационных и экзаменационных комиссий заместителем директора по учебно-методической работе назначаются секретари из числа административных или учебно-вспомогательных работников Университета, которые не являются членами комиссий. Секретарь ведет протоколы государственных экзаменов и защиты выпускниками выпускных квалификационных работ.

Сдача государственного экзамена проводится на открытом заседании экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

2.1.3 Критерии и подходы к формированию оценки ответа на экзамене государственной итоговой аттестации

Результаты любого из видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний экзаменационных комиссий.

По результатам сдачи государственного экзамена государственная аттестационная комиссия принимает решение о присвоении студенту квалификации по направлению (специальности) и выдаче диплома о высшем образовании соответствующего уровня государственного образца.

Решения государственной аттестационной и экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса.

Все решения государственной аттестационной и экзаменационных комиссий оформляются протоколами.

Критерии оценки

Цифровое выражение	Словесное выражение	Описание
5	Отлично	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
4	Хорошо	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено
3	Удовлетворительно	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
2	Неудовлетворительно	Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

2.1.4 Содержание разделов программы государственного междисциплинарного экзамена по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела»

Наименование разделов	Содержание разделов
Технологический раздел	<p>Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Ассортимент. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей. Физико-химические процессы, происходящие на стадии производства полуфабрикатов, и обуславливающие изменение их свойств. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Ассортимент продукции. Соусы, используемые при изготовлении блюд. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации блюд. Овощные и грибные отвары, их состав и кулинарное использование.</p>
Организационный раздел	<p>Типы и классы предприятий общественного питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р. Порядок оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятий питания. Организационные основы управления персоналом. Делопроизводственное обеспечение управления персоналом. Франчайзинг в общественном питании. Особенности организации и формы государственной поддержки малых и средних предприятий. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования к ним в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007. Инновации в организации производства, реализации продукции и обслуживания потребителей. Специализация предприятий общественного питания, виды и преимущества.</p>
Экономический раздел	<p>Предприятия общественного питания в структуре рынка. Планирование деятельности предприятий общественного питания Трудовые ресурсы и эффективность их использования в предприятиях общественного питания Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания. Товарные запасы и снабжение предприятий общественного питания сырьем и товарами Производственная программа и товарооборот предприятий общественного питания. Издержки производства и обращения. Ценообразование в</p>

предприятиях общественного питания. Доходы предприятий питания Финансовые ресурсы предприятий общественного питания.
--

2.2 Выпускная квалификационная работа

2.2.1 Основные требования к выпускной квалификационной работе

Выпускная квалификационная работа по соответствующей основной образовательной программе высшего профессионального образования должна определять уровень усвоения студентом материала, предусмотренного рабочими программами дисциплин учебного плана, по которым проводится выпускной квалификационный экзамен, и соответствия знаний и компетенций студента требованиям к выпускнику, предусмотренным ФГОС ВО по данному направлению.

2.2.2 Последовательность выполнения ВКР

Задание на выполнение ВКР каждый студент получает индивидуально на кафедре «Коммерции, технологии и прикладной информатики» и расписывается в книге учета выдачи заданий.

В задании указывается тема, структура работы и научный руководитель.

В графике выполнения ВКР указываются сроки выполнения, последовательность выполнения и изложения материала.

Календарный график

Выполнения выпускной квалификационной работы студентами
направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного
питания»
201_/201_ учебный год.

Разделы	процент выполнени я	объем стр.	срок выполнения по числам
1. Введение	1%	1-2	
2. Техничко-экономическое обоснование.	3%	3-4	
3. Технологический: технологические расчеты производственная программа, расчет количества продуктов, площадей помещений складской группы, площадей помещений и их компоновка на плане здания с расстановкой оборудования.	40%	50	
4. Организационный раздел. Организация работы по цехам, организация обслуживания.	17%	20-22	
5. Экономический раздел.	20%	18-20	
6. Заключение	1%	1-2	
7. Список использованной литературы	1%	2-3	
8. Графические работы и оформление проекта	17%		
	100%	.	

Сдача на кафедру законченного проекта- _____
Предварительная защита (допуск к защите)- _____

2.2.3. Выбор темы ВКР и ее утверждение. Задание на выполнение ВКР.

Темы выпускных квалификационных работ определяются кафедрой «Коммерции, технологии и прикладной информатики» и утверждаются Методическим Советом филиала ежегодно в соответствии с Положением о разработке и реализации основных образовательных программ подготовки бакалавров в ФГБОУ ВПО «РЭУ им. ГВ. Плеханова» Ивановский филиал.

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее написания.

Не позднее, чем за 1 месяц до начала преддипломной практики студент обязан согласовать тему выпускной квалификационной работы (ВКР) со своим научным руководителем и график ее подготовки и утвердить их в установленном порядке. Согласованный с научным руководителем график подготовки выпускной квалификационной работы утверждается заведующим кафедрой и доводится до сведения студента.

Задание на выполнение ВКР каждый студент получает индивидуально на кафедре «Коммерции, технологии и прикладной информатики» и расписывается в книге учета выдачи заданий.

2.2.4. Руководство выпускной квалификационной работой

1. Для подготовки выпускной квалификационной работы каждому студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультант

2. В течение всего периода подготовки студентом выпускной квалификационной работы, научный руководитель обязан отслеживать выполнение студентом графика подготовки выпускной квалификационной работы и, в случае существенного нарушения его сроков, докладывать об этом заведующему кафедрой.

3. В течение 10 дней после завершения преддипломной практики в соответствии с графиком учебного процесса, на заседании кафедры заслушиваются сообщения всех научных руководителей выпускных квалификационных работ о ходе их подготовки и соответствии утвержденным графикам подготовки выпускных квалификационных работ,

4. В обязанности руководителя ВКР входит:

- выдача исходных рекомендаций студенту по проблемам ВКР, по литературным источникам, справочным и другим материалам;
- проведение систематических консультаций согласно составленному расписанию;
- систематический контроль за выполнением студентом календарного графика выполнения ВКР;
- оперативное принятие организационных решений в случае неблагоприятного хода выполнения ВКР;
- оценка качества и глубины разработки отдельных разделов ВКР;
- проверка законченной и сброшюрованной выпускной работы, демонстрационного графического материала;
- визирование ее частей: пояснительной записки, чертежей,
- составление отзыва на ВКР.

Не позднее, чем за 5 рабочих дней до начала защиты выпускных квалификационных работ в соответствии с графиком учебного процесса, на кафедре организовывается предзащита выпускных квалификационных работ. На предзащите в обязательном порядке должны присутствовать студенты, их научные руководители.

В случае если студент не явился на заседание по неуважительной причине или по

результатам предзащиты получил отрицательное решение по предзащите, он не допускается к защите выпускной квалификационной работы.

В случае если студент не явился на заседание комиссии по уважительной причине, подтвержденной документально, заведующим кафедрой дополнительно назначаются сроки проведения предзащиты для этого студента.

2.2.5 Структура и содержание ВКР

Квалификационная работа должна состоять из следующих частей:

1. Введение
2. Техничко-экономическое обоснование.
3. Технологический:
4. Организационный раздел.
5. Экономический раздел.
6. Заключение
7. Список использованной литературы
8. Графические работы и оформление проекта.

Если результаты работы используются в производстве - обязательно приложить акты внедрения результатов. Если результаты работ опубликованы в печати или представлены на конференции – приложить опубликованную работу или справку об участии в конференции.

Введение должно содержать общую постановку проблемы, необходимость разработки предложенного проекта.

Технологический раздел представляет собой разработку производственной программы предприятия, являющейся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой.

Должны быть разработаны различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.

В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день

Определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.

Аналогичную работу необходимо проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.

Определить структуру производства, состав производственных цехов.

Определить производственные процессы, организацию рабочих мест и организацию труда по отдельным цехам производства. В процессе работы необходимо выполнить:

- составить производственные программы цехов; ассортимент продукции, п/ф;
- определить состав работников, график выхода на работу;
- организацию производственного и трудового процесса:
- состав рабочих мест в цехе,
- рассчитать и подобрать оборудование, инвентарь, посуду и т.д.;
- рассчитать площадь производственных, торговых, и административных помещений

Выполнить планировку предприятия и схему взаимосвязи основных помещений. Дать экспликацию помещений. Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания.

Организационный раздел представляет собой разработку организационных вопросов функционирования предприятия. Должны быть разработаны вопросы управления, организации снабжения, хранения продуктов, организации производства, организации коммерческой деятельности и обслуживания предприятий общественного питания.

Организация управления предприятием:

- построить организационную структуру управления предприятием
- разработать систему управления предприятием

Организация продовольственного и материально-технического снабжения:

- определить источники поступления сырья, товаров, материально-технических средств;
- условия снабжения с поставщиками, порядок заключения договоров, выбор поставщиков.
- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе
- хранение продуктов и материальных ресурсов, размещение товаров, укладка, регулирование воздушной среды, проведение санитарно-гигиенических мероприятий на складе, наблюдение и текущий уход за товарами;

Указать особенности организации снабжения. Охарактеризовать каналы товародвижения, получение материальных ценностей, организацию хранения отпуска на производство.

Организация производства: Описать структуру производства, состав производственных цехов, производственные процессы, организацию рабочих мест и организацию труда по отдельным цехам производства. В процессе работы необходимо выполнить:

- определить состав работников, график выхода на работу;
- порядок составления производственной программы цеха; ассортимент продукции, п/ф;
- перечень нормативно-технической документации, используемой в данном цехе;
- организацию производственного и трудового процесса:
- состав рабочих мест в цехе, оснащение их оборудованием, инвентарем, посудой и т.д.;
- обслуживание рабочих мест;
- создание благоприятных условий труда;
- формы разделения труда, взаимодействие в процессе труда;
- формы организации труда и их влияние на эффективность производства;
- использование прогрессивной технологии, средств автоматизации и т.д.;
- контроль качества продукции, п/ф.

Организация коммерческой деятельности и обслуживания потребителей:

- фирменный стиль предприятия (меню, интерьер и т.д.);
- состав торговых помещений, их оборудование;
- столовая посуда, приборы и т.д.;
- обслуживающий персонал, его квалификация;
- формы и методы обслуживания, применяемые на предприятии;
- услуги, предоставляемые потребителям;
- прогрессивные формы расчета с потребителями;
- использование компьютерных программ при обслуживании потребителей;
- музыкальное обслуживание.

Виды и средства рекламы, применяемые на предприятии;

- стимулирование сбыта продукции и услуг;
- пропаганда (организация связей со средствами массовой информации).

Экономический раздел. Должны быть определены основные экономические показатели предприятия:

- производственная программа и товароборот;
- труд и заработная плата;
- издержки производства и обращения;
- ценообразование;
- доходы и рентабельность.

Производственная программа и товароборот. По производственной программе предприятия рассчитать товароборот, определить удельный вес в товарообороте меню со свободным выбором блюд, бизнес ланч, доставки на дом, ассортимента мучных кондитерских изделий, банкетов и т.д.

На основании меню предприятия определить среднюю цену предложения по группам блюд. Рассчитать средний чек на основании меню и сравнить его со средним чеком фактически действующего предприятия.

Экономика снабжения предприятия.

Основой торгово-производственной деятельности является снабжение сырьем и товарами, поэтому необходимо отразить ассортимент поставляемых сырья и товаров, структуру используемого сырья и рассчитать издержки на его покупку в ценах поставщика.

Труд и заработная плата.

В этом разделе необходимо проанализировать штатное расписание предприятия, рассчитать среднюю выработку предприятия и работника производства.

Штатное расписание предприятия общественного питания должно быть рассчитано по группам: административно-управленческий персонал, работники производства, работники зала, торговая группа, прочие работники.

Разработать формы оплаты и системы стимулирования труда

Рассчитать трудовые показатели предприятия - численность работников предприятия, численность работников производства, среднюю выработку 1 работника предприятия, среднюю выработку 1 работника производства, фонд оплаты труда, среднюю месячную заработную плату 1 работника

Издержки производства и обращения.

В данном разделе студент рассчитывает объем и структуру затрат предприятия по отдельным статьям в соответствии с действующей статистической отчетностью и отчетом о затратах на производство. Транспортные расходы

2. Расходы на оплату труда
3. Отчисления на социальные нужды
4. Расходы на аренду и содержание зданий, сооружений, помещений, оборудования и инвентаря
5. Амортизация основных средств
6. Расходы на ремонт основных средств
7. Износ санитарной одежды, столового белья, малоценных и быстроизнашивающихся предметов, столовой посуды и приборов
8. Расходы на топливо, газ, электроэнергию для производственных нужд
9. Расходы на хранение, подработку, подсортировку и упаковку товаров
10. Расходы на рекламу
11. Проценты за пользование кредитом
12. Потери товаров и технологические отходы
13. Расходы на тару
14. Прочие расходы

Доходы и рентабельность.

В разделе должны быть рассчитаны валовой доход, чистый доход(прибыль), балансовая прибыль, налогооблагаемая прибыль, доход предприятия, источники их формирования, порядок и ставки налогообложения.

На основе проведенного анализа студент должен дать оценку происходящим процессам, разработать рекомендации по повышению экономической эффективности производственно-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.

Заключение содержит выводы, итоги ВКР работы, где поощряется самостоятельность суждений и оценок.

Список использованной литературы. Перечень использованной литературы следует оформлять в виде библиографического списка.

Приложения. Не вошедшие в основной текст материалы приводятся в конце работы в виде приложений. Это могут быть расчеты, иллюстрации, таблицы, графики и т.п. Приложения нумеруются. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы, в правом верхнем углу иметь надпись "Приложение" с указанием порядкового номера и

заголовок посередине страницы. Располагаются приложения в порядке появления ссылок на них в тексте.

Требования к оформлению квалификационной работы

Написание и оформление выпускной квалификационной работы должно проводиться в строгом соответствии с требованиями к оформлению текстовой документации (с соблюдением основных положений действующих стандартов - ГОСТ 2.105-95 ЕСКД "Общие требования к текстовым документам"). Общими требованиями к работе являются:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

Нумерация страниц работы и приложений должна быть сквозная. Все страницы работы, включая иллюстрации, список литературы и приложения, нумеруются арабскими цифрами по порядку от титульного листа до последней страницы без пропусков и повторений. На титульном листе номер (цифра 1) не ставится. Порядковый номер ставится в правом верхнем углу страницы, начиная с цифры 2. Допускается ставить номер внизу страницы (посередине).

Работа подается в печатном виде. Текст работы выполняется на одной стороне листа одно-сортной белой бумаги формата А4 (210x297). Шрифт: TimesNewRoman, 12 пт, межстрочный интервал 1,5. Поля: левое - 30 мм, правое - 15 мм, верхнее и нижнее - 20 мм.

Нумерация страниц и разделов

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему документу. Номер проставляется внизу посередине листа шрифтом 10.

Титульный лист включается в общую нумерацию, но номер страницы на нем не проставляется. Иллюстрации, таблицы, графики, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

Основную часть работы состоит из разделов, подразделов, глав, параграфов, пунктов и подпунктов. Они нумеруются (кроме введения, заключения, списка литературы, приложений) арабскими цифрами.

Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Слово "раздел" не пишется.

Заголовки разделов, Введение, Заключение, Оглавление, Список литературы, Приложения располагают в середине строчки без точки в конце строки, отделяя от текста тремя межстрочными интервалами. Переносы в заголовках не допускаются. Каждую главу рекомендуется начинать с новой страницы.

Графический материал

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки, рисунки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, если в указанном месте они не помещаются.

На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе. Например, "... в соответствии с рисунком 2" при сквозной нумерации и "... в соответствии с рисунком 1.2" при нумерации в пределах раздела.

Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всей работы. Номер следует размещать под иллюстрацией посередине после слова "Рисунок".

Если в работе только одна иллюстрация, её нумеровать не следует и слово "Рисунок" под ней не пишут.

Таблицы

Цифровой материал рекомендуется помещать в работе в виде таблиц. Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице.

На все таблицы должны быть ссылки в тексте.

Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всей работы. Номер следует размещать в левом верхнем углу над заголовком таблицы после слова “Таблица”. Допускается нумерация таблиц в пределах раздела.

Если в работе одна таблица, её не нумеруют и слово “Таблица” не пишут.

Каждая таблица должна иметь заголовок, который помещается ниже слова “Таблица”. Слово “Таблица” и заголовок начинаются с прописной буквы, точка в конце заголовка не ставится.

Заголовки граф таблицы должны начинаться с прописных букв, подзаголовки со строчных, если последние подчиняются заголовку. Заголовки граф указываются в единственном числе. Графу “№ п/п” в таблицу включать не следует.

Таблицу следует размещать так, чтобы читать её без поворота работы, если такое размещение невозможно, таблицу располагают так, чтобы её можно было читать, поворачивая работу по часовой стрелке.

При переносе таблицы головку таблицы следует повторить, и над ней размещают слова “Продолжение таблицы”, с указанием её номера. Если головка таблицы велика, допускается её не повторять, в этом случае следует пронумеровать графы и повторить их нумерацию на следующей странице. Заголовок таблицы не повторяют.

Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы отсутствуют, то ставится прочерк. Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

Если все показатели, приведённые в таблице, выражены в одной и той же единице, то её обозначение помещается над таблицей справа.

Заменять кавычками повторяющиеся в таблице цифры, математические знаки, знаки процента, обозначения марок материала, обозначения нормативных документов не допускается.

Формулы и уравнения

Пояснение значений, символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, как и в формуле.

Значение каждого символа и числового коэффициента следует давать с новой строки, первую строку пояснения начинают со слова “где” без двоеточия.

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки.

Если уравнение не умещается в одну строку, оно должно быть перенесено после знака равенства (=), или после знака плюс (+), или после других математических знаков с их обязательным повторением в новой строке.

Формулы и уравнения в работе следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении напротив формулы. Допускается нумерация формул в пределах раздела.

Список использованных источников (литературы)

Список должен содержать перечень источников, использованных при выполнении работы. Выполнение списка и ссылки на него в тексте - по ГОСТ 7.32-2001, ГОСТ 7.1-84, ГОСТ 7.80-2000, ГОСТ 7.82-2001. Список литературы включают в содержание работы.

Сведения о книгах должны включать фамилию и инициалы автора, заглавие книги, место издания, издательство, год издания и количество страниц в книге. Фамилию автора следует указывать в именительном падеже. Если книга написана двумя или более авторами, то указывается фамилия и инициалы только первого из них.

Заглавие следует приводить в том виде, в каком оно дано на титульном листе.

Наименование места издания необходимо приводить полностью в именительном падеже; допускается сокращение только двух городов: Москва (М), Ленинград (Л) и Санкт-Петербург (СПб).

Сведения о статье из периодического (продолжающегося) издания должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие статьи, наименование издания (журнала), наименование серии (если таковая имеется), год выпуска, том (при необходимости), год издания (журнала), страницы, на которых помещена статья.

Приложения

Материал, дополняющий текст работы, допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, графический материал, таблицы большого формата, расчеты, и т.д. Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах. Приложения могут быть обязательными и информационными. Информационные приложения могут быть рекомендуемого или справочного характера. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова "Приложение" и номера.

2.2.6 Процедура защиты и оценка ВКР

Секретарь комиссии совместно с кафедрой формирует пакет документов, необходимых для работы комиссии (Положение об итоговой государственной аттестации, приказ о составе ГЭК и ГАК, зачетные книжки, информационные справки по студентам, рабочие экзаменационные ведомости, сводные экзаменационные ведомости, приказ о закреплении тем и руководителей выпускных квалификационных работ, протоколы, выпускные квалификационные работы, бланки отчета председателей ГЭК и ГАК).

Защита выпускной квалификационной работы осуществляется на заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК), утверждаемой в установленном порядке. Начало работы ГЭК возможно при наличии ее кворума (не менее 2/3 списочного состава при обязательном присутствии председателя) и в присутствии выпускников, допущенных к защите ВКР по графику, утверждённому деканом. На защиту допускаются все желающие. Перед началом работы ГЭК ее председатель приветствует выпускников, знакомит их с членами ГЭК и оглашает регламент защиты ВКР (время для презентации, порядок обсуждения, критерии оценки и т.д.).

Процедура защиты выпускной квалификационной работы на заседании ГЭК включает следующие этапы:

- Председатель объявляет Ф.И.О. выпускника, допущенного к защите ВКР., тему работы, Ф.И.О., ученую степень, звание и должность научного руководителя. После этого передает слово секретарю ГЭК для представления общих сведений о выпускнике.
- Секретарь ГЭК: называет Ф.И.О. выпускника, осведомляет членов комиссии о наличии отзыва руководителя, рецензии и данной в ней оценки, информирует о месте прохождения преддипломной практики и, при наличии, публикациях и др. При этом уделяется внимание присутствующих членов ГЭК на указанные недостатки или замечания в рецензии.
- Председатель ГЭК после оглашения сведений секретарём предоставляет слово выпускнику для презентации ВКР.
- После окончания презентации председатель обращается к членам комиссии с предложением задавать вопросы, представляет члена комиссии, задающего вопросы. Защищающийся выпускник излагает свои ответы на поставленные вопросы. При необходимости выпускник может переспросить содержание вопроса. Выпускник может отвечать после каждого заданного вопроса, или после поступления всех вопросов, записав их. Отвечать на вопросы выпускник может по порядку их поступления или по своему усмотрению, сгруппировав сходные вопросы.
- После завершения вопросов и ответов, Председатель, обращаясь к членам комиссии, предлагает высказать своё мнение по поводу данной защиты. При этом, председатель

комиссии, по своему усмотрению может поручить одному из членов комиссии выполнить функции неофициального оппонента для экспертной оценки содержания и формы оформления данной выпускной работы.

- Прислушав мнение члена комиссии, высказавшего экспертную оценку содержания и формы оформления данной выпускной работы, Председатель комиссии предоставляет заключительное слово студенту для ответа на выступление неофициального оппонента.

- Председатель объявляет об окончании защиты и просит членов комиссии проставить оценки по данной работе. После этого Председателем объявляется следующая защита, порядок которой аналогичен предыдущей защите.

- После завершения защиты выпускников, предусмотренных по графику на текущий день, объявляется перерыв для обсуждения членами комиссии итогов защиты и выставления окончательной оценки студентам. После принятия членами ГЭК окончательного решения об уровне оценок по защите выпускных квалификационных работ выпускников, в аудиторию приглашаются все выпускники, защищавшие в этот день свои выпускные квалификационные работы.

- Председатель ГЭК сообщает выпускникам окончательных итогов защиты выпускных квалификационных работ. Выставленные оценки не пересматриваются. Председатель ГЭК спрашивает у присутствующих студентов, есть ли у них замечания по процедуре. При наличии таковых председатель ГЭК просит изложить эти замечания. В заключении председатель комиссии поздравляет студентов с успешной защитой выпускных квалификационных работ.

- По окончании работы государственных аттестационных комиссий секретарь сдает в архив в установленном порядке книги протоколов.

- В течение недели по окончании работы комиссий председатели и секретари составляют отчеты о работе ГЭК и ГАК по установленной в Университете форме.

- Выпускающими кафедрами совместно с секретарем и председателем ГАК формируется сводный отчет о работе государственной аттестационной комиссии, который заслушивается на ученом совете Университета.

- Один экземпляр оформленных и подписанных председателем отчетов ГАК по направлению (специальности) хранится на кафедре в течение 5 лет.

- Два экземпляра отчетов председателей ГАКов передаются в учебный отдел УМУ.

- Право выбора порядка ответа предоставляется выпускнику. Комиссия дает возможность студенту дать полный ответ по всем вопросам билета.

- Результаты государственного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» на основании устной беседы выпускника с членами ГЭК по вопросам билета и дополнительным вопросам.

- Каждый член комиссии принимает решение по оценке результата устного ответа выпускника и фиксирует его в своей рабочей экзаменационной ведомости.

- Если при подготовке ответа на государственном экзамене выпускник пользовался не разрешенными к использованию материалами и техническими устройствами, члены комиссии принимают решение считать выпускника не прошедшим итоговую государственную аттестацию.

- В конце каждого заседания комиссии, при обязательном присутствии председателя, заполняется сводная экзаменационная ведомость. В сводной ведомости на каждого выпускника проставляется одна итоговая оценка, которая определяется посредством обсуждения мнений членов комиссии. При проведении обсуждения председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

- Итоги работы ГЭК студентам сообщает ее председатель - оглашает выставленные оценки. Выставленные оценки не пересматриваются. Председатель ГЭК спрашивает у присутствующих студентов, есть ли у них замечания по процедуре. При наличии таковых председатель ГЭК просит изложить эти замечания. В заключении председатель комиссии поздравляет студентов со сдачей итогового государственного экзамена.

- Сводная экзаменационная ведомость и зачетные книжки выпускников передаются в УМО.

2.2.7 Примерная тематика выпускных квалификационных работ по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация ресторанного дела»

Примерная тематика ВКР по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация ресторанного дела» дана в Приложение 2.

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе подготовки к государственной итоговой аттестации используются следующие образовательные технологии:

1. Стандартные методы обучения:

- консультации преподавателей;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, выполнение указанных выше письменных/устных заданий, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

(в соответствии с пунктом 7.3. «Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы» ФГОС ВО)

Рекомендуемая литература

а) Базовый учебник:

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.П. Кирпичиков, В.Д. Елхина.- М.: Академия, 2013. - 416 с. - (Бакалавриат) - гриф УМО

2. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. -480 с.-гриф УМО

3. Дубровин И.А. Экономика и организация пищевых производств: учебное пособие / И.А.Дубровин, А.Р.Есина, И.П.Стуканова; под общ. ред. И.А. Дубровина. - 4-е изд., доп. и перераб.- М.: ИТК "Дашков и К", 2013. - 228 с.

4. Лихолетов В. В.. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания: учебное пособие [Электронный ресурс]- СПб: ИЦ "Интермедия", 2012. -220с. – гриф

5. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания [Текст]: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Е.А. Рубина. - 2-е изд., перераб. и доп.. М.: Академия, 2011. - 272 с.– гриф УМО

6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / В.В. Усов. - 10-е изд., стер.. -М.: Издательский центр "Академия", 2012. - 432 с.– гриф МО РФ

7. Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: Уч. пособие / М.П.Могильный.- М.: ДеЛи, 2013.-431 с.-гриф УМО

б) Основная литература по дисциплине:

- 1 ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ; 2008.
- 2 ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. М.: Стандартинформ; 2009.
- 3 ГОСТ Р 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2009.
- 4 ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. М.: Стандартинформ, 2008.
- 5 ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2010.
- 6 Сербиновский Б.Ю. Управление персоналом. М.: ИТК «Дашков и Ко», 2009.
- 7 ФЗ РФ от 24 июля 2007 года №209ФЗ «О развитии малого и среднего предпринимательства в РФ».
- 8 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СП 2.3.6.1079-01 — М.: Минздрав России, 2001 с дополнениями и изменениями 2011 г.—71 с.
- 9 Федеративный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 5-ФЗ – М– 52 с.в ред. 2011 г.
- 10 Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 416 с. –гриф МО РФ
- 11 Елхина В.Д. Оборудование предприятий общественного питания: учебник /В.Д.Елхина.- 2-е изд., стер.-В 3 ч.Ч. 1.- М.: Академия, 2012.-266 с.-гриф УМО
- 12 Василенко З. В., Мацикова О. В., Болашенко Т. Н.. Проектирование объектов общественного питания: учебное пособие [Электронный ресурс]- Минск: Вышэйшая школа, 2013. -304с.
- 13 Джей, Дж. М. Современная пищевая микробиология [Электронный ресурс] / Дж. М. Джей, М. Дж. Лёсснер, Д. А. Гольден; пер. 7-го англ. изд. - 2-е изд. (эл.).- М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2014. - 886 с. - (Лучший зарубежный учебник)
- 14 Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.П. Кирпичиков, В.Д. Елхина. –М.: Академия, 2013. - 416 с.. - (Бакалавриат), 1000 экз.- гриф УМО
- 15 Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова.- М.: Академия, 2012. - 240 с., 1000 экз.
- 16 Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач: учеб. пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. – М.: Магистр, 2012. - 256 с.-гриф УМО

в) Дополнительная литература:

1. Вилкова С. А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: Словарь-справочник / Под общ. ред. д. т. н., проф. С. А. Вилковой. - 2-е изд.- М.: Дашков и К, 2013.-264с.
2. Финкельштейн Э. AutoCAD 2010 и AutoCAD LT 2010. Библия пользователя (+ DVD), Пер. с англ. – М.: ООО "И. Д. Вильямс", 2010. – 1360
3. Организация, технология и проектирование торговых предприятий : учебник : [гриф МО] / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц. – 8-е изд., перераб. и доп., М. : Дашков и К°, 2008.
4. Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD : учебник, СПб.: Троицкий мост 2012.- 288 с.

г) программное и коммуникативное обеспечение

1. Операционные системы Windows, стандартные офисные программы;
2. Законодательно-правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»);
3. Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов;
4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»;

д) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Системные поисковые службы: *Rambler.ru, Google.ru, Yandex.ru, Nigma.ru, Ahort.ru, Gigablast.com* и др.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины

1. Книжный интернет-магазин www.ozon.ru
2. <http://www.garant.ru> - Гарант;
3. Сайт ИСО – www.iso.ch/
4. Сайт научно-практического журнала «Качество инновации. Образование» – www.quality-journal.ru/books.htm.
5. <http://www.rbc.ru> – РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера);
6. Сайт «Управление 3000» - www.bizoffice.ru

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

№ п/п	Перечень информационных технологий, программного обеспечения, информационных справочных систем	Номера тем
1.	Операционная система Microsoft Windows 2007; Microsoft Office Prof Plus 2007 Rus; Программа распознавания текста ABBYY FineReader 5.0; Microsoft Office SharePoint 2007 Rus;	1-3
2.	Программы верстки (печатных публикаций и web-страниц): Настольная издательская система PageMaker; Microsoft Front Page.	1-3
3.	Книжный интернет-магазин www.ozon.ru	1-3
4.	http://www.garant.ru - Гарант; www.bizoffice.ru ; www.iso.ch	1-3
5.	http://www.rbc.ru – РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера); www.quality-journal.ru/books.htm .	1-3

Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов)

Для подготовки к государственной итоговой аттестации используется специализированная аудитория и фонд библиотеки.

В специализированной аудитории при подготовке бакалавров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» используют: аудио-, видео-,

мультимедийные материалы; мультимедийные комплекты, включающие ноутбук, проектор, экран; специальную мебель.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№	Наименование разделов и тем	Контактные часы								Самостоятельная работа		Формы текущего/рубежного контроля
		Аудиторные часы						Часы в электронной форме обучения		формы	часы	
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Всего ауд.	в том числе интерактивные						
						формы	часы	лекции	практические занятия			
1	Технологический раздел									Лит., выполн Из	108	устный опрос. выполнен индивид задание
	Организационный раздел									Лит., выполн Из	108	устный опрос. выполнен индивид задание
	Экономический раздел									Лит., выполн Из	108	устный опрос. выполнен индивид задание
Всего											324	

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины:

№ п/п	Сокращение	Вид работы
1.	Лит	Работа с литературой
2.	И.з.	Выполнение индивидуального задания

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ¹

Оценочные средства по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова».

(Фонд оценочных средств хранится на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы (см. таблицу раздела II)

6.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания (см. таблицу раздела II и раздел VIII)

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Перечень вопросов к государственному междисциплинарному экзамену государственной аттестации по направлению подготовки бакалавров 190304

«Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела»

«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

1. Организация снабжения предприятий общественного питания продуктами и материально-техническими средствами.
2. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания.
3. Организация работы горячего цеха.
4. Понятие «Меню». Порядок расположения блюд в меню. Виды меню. Карты напитков. Оформление меню.
5. Формы организации банкетов: банкет-фуршет, банкет-коктейль.
6. Организация банкета за столом с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами.
7. Организация обслуживания по типу шведского стола.
8. Организация обслуживания иностранных туристов. Особенности обслуживания.
9. Обслуживание свадеб и юбилеев.
10. Кейтеринг как вид обслуживания банкетов, праздничных вечеров и других мероприятий.

«Технология продукции общественного питания»

1. Товароведческая характеристика творога, химический состав. Рецептуры и технология производства блюд из творога. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке. Особенности формирования вкуса и аромата готовой продукции.
2. Товароведческая характеристика плодов и овощей. Ассортимент и технология производства блюд из жареных и запеченных овощей. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности готовой продукции. Нормы потерь массы корнеплодов и клубнеплодов при механической и тепловой обработке.
3. Товароведческая характеристика продуктов переработки зерна. Ассортимент, рецептуры и технология блюд из круп. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Требования к качеству блюд из круп, условия и сроки хранения и реализации.
4. Товароведческая характеристика птицы. Требования к качеству сырья. Технологическая схема подготовки птицы к процессу приготовления вторых блюд. Кулинарные изделия и блюда из жареной и тушеной птицы. Банкетные блюда. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Нормы потерь массы полуфабрикатов при тепловой обработке.
5. Рыба, химический состав, экспертиза качества. Механическая обработка рыбы с костным скелетом. Нормы потерь. Кулинарные изделия и блюда из запеченной и жареной рыбы, требования к качеству блюд. Потери массы при тепловой обработке рыбы.
6. Ассортимент и технология кулинарной продукции из нерыбных морепродуктов. Классификация сырья, химический состав. Отходы и потери при механической и тепловой обработке сырья. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов варки и тушения изделий из морепродуктов. Банкетные блюда из морепродуктов.
7. Механическая обработка свинины. Классификация полуфабрикатов. Кулинарные изделия и блюда из свинины, требования к качеству. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке. Банкетные блюда из свинины.
8. Блюда и кулинарные изделия из мяса говядины. Ассортимент порционных и рубленых полуфабрикатов. Требования к качеству. Выход и ассортимент гарниров к готовым блюдам из мяса говядины.
9. Ассортимент тушеных и запеченных мясных блюд. Технологический разруб туши, использование частей туши для тушеных и запеченных блюд из мяса. Физико-химические

процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик готовой продукции.

10. Ассортимент и технология горячих и холодных закусок из мясного и рыбного сырья. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации. Организация технологического процесса производства горячих и холодных закусок.

11. Пищевая ценность супов. Особенности технологии производства пюреобразных супов. Технология и рецептуры сладких супов. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при изготовлении сладких и пюреобразных супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов, сроки реализации.

12. Ассортимент заправочных супов. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при варке бульонов. Технологические схемы производства заправочных супов. Правила оформления ТТК.

13. Ассортимент прозрачных супов. Требования к качеству сырья. Особенности технологии производства бульонов, их осветление. Технология и рецептуры супов.

14. Блюда из макаронных изделий, рецептуры и технология производства. Товароведческая характеристика сырья. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке. Особенности формирования вкуса и аромата готовой продукции. Требования к качеству блюд, сроки хранения.

15. Соусы на масляной основе. Рецептуры и технология соусов эмульсионного типа. Физико-химические процессы, происходящие при производстве майонеза. Условия и сроки хранения и реализации.

16. Соусы красный основной и их производные. Требования к качеству сырья. Ассортимент, рецептуры и технология. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при приготовлении соусов. Пищевая ценность и требования к качеству соусов. Сроки реализации.

17. Сладкие блюда. Ассортимент. Физико-химические процессы, происходящие в сырье при тепловой кулинарной обработке и их роль в формировании структурно-механических характеристик и органолептических показателей готовой продукции. Особенности производства желированных сладких блюд.

18. Быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия. Ассортимент; и особенности технологии приготовления. Физико-химические процессы, происходящие в готовых блюдах при замораживании, последующем хранении, размораживании и разогревании.

19. Дрожжевое тесто и изделия из него. Особенности приготовления дрожжевого теста опарным способом. Процессы, происходящие при замесе и брожении теста. Факторы, влияющие на процесс брожения теста. Ускоренные способы производства дрожжевого теста. Требования к качеству изделий, условия и сроки хранения и реализации.

20. Технология слоеного теста. Требования к качеству сырья. Требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий. Подбор отделочных полуфабрикатов, технология их производства.

21. Песочное тесто и изделия из него. Особенности приготовления песочного теста. Соотношение и роль отдельных компонентов в рецептуре песочного теста. Требования к качеству изделий, условия и сроки хранения.

22. Ассортимент горячих и холодных напитков. Производство напитков в русской кухне. Ассортимент. Коктейли. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов, происходящих при производстве напитков. Требования к качеству напитков, условия и сроки хранения и реализации.

23. Назначение лечебно-профилактического питания. Характеристика рационов. Характеристика сырья и технология продукции для лечебно-профилактического питания.

24. Технология кулинарной продукции для диетического питания (диеты №1 и 2). Ограничения в использовании ряда продуктов. Особенности технологии

приготовления блюд, напитков, кулинарных и мучных кондитерских изделий для диетического питания.

25. Питание детей школьного возраста. Продукты и блюда, не допускающиеся к реализации в специализированных предприятиях.

Особенности технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных и мучных кондитерских изделий для школьного питания. Выход блюд.

«Оборудование предприятий общественного питания»

1. Дозаторы для сыпучих продуктов. Основные схемы сортировочно-калибровочных устройств для сыпучих продуктов. Привести пример конструкции.

2. Машины для просеивания сыпучих продуктов, сущность технологического процесса, принцип взаимодействия сыпучих продуктов и рабочего органа машины, устройство машин (эскиз конструкции), расчет производительности, основные правила техники безопасности.

3. Протирочная машина, сущность технологического процесса, принцип взаимодействия овощей и фруктов с рабочим органом машины, устройство машин (эскиз конструкции), расчет производительности, основные правила техники безопасности.

4. Машина для резки сырых овощей, сущность технологического процесса, принцип взаимодействия овощей и рабочего органа машины, устройство машин (эскиз конструкции), расчет производительности, основные правила техники безопасности.

5. Машины для нарезки гастрономических товаров (ветчины, колбасы). Назначение, устройство, принцип работы МРГ.

6. Соковыжималка. Способы отжима. Технологические схемы. Принципы работы. Техника безопасности при эксплуатации.

7. Машины для смешивания пищевых сред, сущность технологического процесса, принцип взаимодействия пищевых сред и рабочих органов машин, устройство машин (эскиз конструкции), расчет производительности, основные правила техники безопасности.

8. Машина для приготовления теста, сущность технологического процесса, принцип взаимодействия теста и рабочего органа машины, устройство машин (эскиз конструкции), расчет производительности, основные правила техники безопасности.

9. Машина для раскатки теста, сущность технологического процесса, принцип взаимодействия теста и рабочего органа машины, устройство машин (эскиз конструкции), расчет производительности, основные правила техники безопасности.

10. Машина для формовки котлет, сущность технологического процесса, принцип взаимодействия фарша и рабочего органа машины, устройство машин (эскиз конструкции), расчет производительности, основные правила техники безопасности.

11. Фритюрница электрическая, сущность технологического процесса, принцип взаимодействия обрабатываемой пищевой и греющей сред, устройство фритюрницы (эскиз конструкции), основные правила техники безопасности.

12. Сковорода электрическая, сущность технологического процесса, принцип взаимодействия обрабатываемой пищевой среды и греющей поверхности, устройство сковороды (эскиз конструкции), основные правила техники безопасности.

«Проектирование предприятий общественного питания»

1. Основные методики и нормативы расчета и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, при промышленных предприятиях, учебных заведениях.

2. Методика и нормативы расчёта вместимости предприятий общественного питания общедоступной сети.

3. Содержание и последовательность выполнения технологических расчётов при проектировании заготовочных цехов предприятий общественного питания.

4. Принципы проектирования и размещения заготовочных предприятий общественного питания.

5. Принципы проектирования и размещения предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, домах отдыха, санаториях и пансионатах и туристических баз.
6. Принципы проектирования складских помещений предприятий общественного питания и особенности расстановки в этих помещениях соответствующего технологического оборудования.
7. Принципы рационального подбора и методика расчёта механического оборудования для мясо-рыбных цехов предприятий общественного питания
8. Принципы рационального подбора и методика расчёта технологического оборудования для мытья столовой посуды и приборов на предприятиях общественного питания.
9. Принципы проектирования холодных цехов предприятий общественного питания и особенности расстановки в этих цехах соответствующего технологического оборудования.
10. Принципы проектирования горячих цехов предприятий общественного питания и особенности расстановки в этих цехах соответствующего технологического оборудования.
11. Принципы проектирования кулинарных цехов предприятий общественного питания и особенности расстановки в этих цехах соответствующего технологического оборудования.
12. Принципы проектирования кондитерских цехов предприятий общественного питания и особенности расстановки в этих цехах соответствующего технологического оборудования.

«Санитария и гигиена питания»

1. Санитарно-гигиенические требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Способы, цели, достоинства и недостатки тепловой обработки.
2. Санитарно-гигиенические требования к хранению и обработке яиц и яичных продуктов.
3. Производственный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания. Микробиологический анализ смывов. Правила отбора проб.
4. Гигиена освещения: естественное и искусственное. Световой коэффициент.
5. Гигиеническая характеристика воды: органолептические показатели, химический состав, микробиологические показатели. Методы улучшения качества воды.
6. Гигиеническая характеристика воздуха. Оптимальный микроклимат. ПДК вредных веществ.
7. Гигиеническая характеристика дезинфекции. Средства и методы дезинфекции. Недостатки использования хлорсодержащих препаратов.
8. Гигиеническая оценка и критерии безопасности консервов. Виды бомбажа.
9. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Оценка продуктов по показателям содержания нитратов, пестицидов, солей тяжелых металлов, антибиотиков.
10. Гигиенические требования к вентиляции. Естественная, приточная, вытяжная и приточно-вытяжная вентиляции

2.1.7. Примеры заданий, направленных на выявление сформированных компетенций выпускника по направлению подготовки бакалавров 190304 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела»

Задание №1

Рассчитайте количество потребителей в общедоступной столовой на 100 мест в период завтрака с 8 до 10 ч (средний % загрузки 30, оборачиваемость места за 1 ч- 3)

Задание №2

Чему равен действительный коэффициент использования площади горячего цеха, полезная площадь которого равна 9 м², общая площадь 33 м², компоновочная 30 м².

Задание №3

Рассчитайте объем котла для варки 200 порц отварного картофеля, масса нетто на 1 порц равна 200 г, плотность картофеда – 0, 65 кг/ куб.дм.

Задание №4

Рассчитайте площадь жарочной поверхности плиты для приготовления 35 порц супа молочного в котле емкостью 20 л (площадь дна котла 0,072 кв. м) продолжительность варки 30 мин.:

Задание №5

Вы приняли заказ на проведение в вашем предприятии, ресторане первого класса, юбилейного банкета. Ваши действия.

Задание №6

Вам необходимо организовать постоянные завтраки для проживающих в гостинице по методу «шведский стол». Предложите вариант меню завтрака. Современные технологии термостатирования блюд на раздаче.

Задание №7

Составьте перечень продуктов, являющихся источником и возможной причиной возникновения сальмонеллеза.

Задание №8

Составьте перечень продуктов, являющихся источником и возможной причиной возникновения ботулизма.

Задание №9

Составьте перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день.

Задание №10

Расчет количества продуктов, требующих для приготовления торт «Наполеон», руководствуясь данными сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.

Задание №11

Расчет количества продуктов, необходимых для приготовления блюда из мяса «Плов».

Задание №12

Составить меню для школьников

Задание №13

Составить меню для диетического питания

Задание №14

Ваши действия по разработке производственной программы ресторана на 100 мест. Рекомендации по подбору технологического оборудования.

Задание №15

Вы возглавляете работу цеха по производству мучных кондитерских изделий в ресторане. Ваши действия по разработке ассортимента и выполнению производственной программы цеха. Использование новых технологий в производстве мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.

Задание №16

Вы возглавляете ресторан при гостинице. Какие виды услуг общественного питания вы можете предложить проживающим в гостинице? Позиционирование предприятий питания при гостиницах на рынке услуг.

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПОДГОТОВКЕ К ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов в ФГБОУ ВО "РЭУ им. Г.В. Плеханова" (<http://www.rea.ru>)

<i>вид учебных занятий</i>	<i>Организация деятельности студента</i>
<i>Лекция</i>	<i>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии..</i>
<i>Практические занятия</i>	<i>Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы.</i>
<i>Контрольная работа / индивидуальные задания</i>	<i>Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.</i>

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формирование балльной оценки по Итоговой государственной аттестации не проводится

1. **Посещаемость**
Не учитывается
2. **Текущий и рубежный контроль**
Не осуществляется
3. **Творческий рейтинг**
Не учитывается

4. Промежуточная аттестация

По окончании изучения учебных дисциплин по данному профилю в 8 семестре осуществляется междисциплинарный экзамен.

Экзамен в 8 семестре осуществляется по экзаменационным билетам, включающим 2 теоретических вопроса и 1 практическое задание. Оценка по результатам экзамена выставляется по следующим критериям:

- правильный ответ на первый вопрос – 30 б.;
- правильный ответ на второй вопрос – 30 б.;
- правильный ответ на третий вопрос – 40 б.;

В итоге 100 баллов

Итоговый балл формируется путем приведения суммарной балльной оценки к четырехбалльной шкале производится следующим образом:

Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине в традиционную четырехбалльную

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки
------------------------------------	--

85 – 100 баллов	оценка «отлично»/«зачтено»
70 – 84 баллов	оценка «хорошо»/«зачтено»
50 – 69 баллов	оценка «удовлетворительно»/«зачтено»
менее 50 баллов	оценка «неудовлетворительно»/«незачтено»

Приложение 1

Пример экзаменационного билета

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
“Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова”

Кафедра коммерции, технологии и прикладной информатики

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

по дисциплине «Государственный междисциплинарный экзамен»

Направление «19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технология и организация ресторанного дела»

1. Технология производства полуфабрикатов из картофеля и овощей, ассортимент полуфабрикатов. Оборудование, применяемое при производстве овощных полуфабрикатов. Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к работе овощного цеха.

2. Особенности организации и формы государственной поддержки малых и средних предприятий.

3. Ваши действия по разработке производственной программы ресторана на 100 мест. Рекомендации по подбору технологического оборудования.

Утверждено на заседании кафедры «__» _____ 201__ года, протокол № ____

Заведующий кафедрой _____
(подпись)

Примерная тематика выпускных квалификационных работ по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация ресторанного дела»

1. Проект ресторана с итальянской кухней на 145 мест с летней террасой в г. Иваново
2. Проект ресторана с восточной кухней на 120 мест в парке « Степанова» г. Иваново
3. Реконструкция грузинского ресторана на 130 мест в одном из районов г. Владимир
4. Проект ресторана с болгарской кухней на 110 мест в г. Ярославль
5. Реконструкция ресторана с азербайджанской кухней на 145 мест в г. Кострома
6. Проект кафе-кондитерской семейного досуга на 75 мест и реализацией кондитерских изделий в магазинах г. Владимир.
7. Проект ресторана итальянской кухни на 120 мест с банкетным залом на 50 мест г. Ярославль
8. Реконструкция кафе-кондитерской на 90 мест и кондитерским цехом на 3,8 тысяч изделий в сутки в г. Шуя Ивановской области
9. Проект ресторана шведской кухни на 140 мест с рыбным гриль-баром на 35 мест г. Ярославль
10. Реконструкция комплексного предприятия быстрого обслуживания, состоящего из пиццерии на 45 мест, кофейни на 50 мест и чебуречной на 25мест в г. Суздаль
11. Проект ресторана типа «Стейк-хаус» на 145 мест в г. Кострома
12. Проект Ди-Джей кафе на 85 мест с баром на 20 мест в г. Иваново
13. Реконструкция ресторана с русской кухней класса «люкс» в комплексе турбазой «Лесная» Ивановской области
14. Проект ресторана мексиканской кухни на 120 мест с организацией закуской на 35 мест в г.Иваново
15. Проект ресторана французской кухни высшего класса на 100 мест с банкетным залом на 30 мест в г.Суздаль
16. Реконструкция кафе с самообслуживанием на 60 мест
17. Проект технического перевооружения столовой при производственном предприятии на 80 мест
18. Проект кафе на 100 мест с коктейль-баром класса высший на 30 мест в г. Иваново
19. Ресторан на 130 мест с банкетным залом и организацией выездного обслуживания в г.Ярославль
20. Кафе с европейской кухней и организацией семейного отдыха на 165 мест в Центральном административном округе г. Москвы
21. Проект блинной на 60 мест, г. Суздаль
22. Проект детского кафе на 80 мест в развлекательном центре, г. Кострома
23. Реконструкция детского кафе на 60 мест с игровой комнатой, г. Шуя Ивановской области
24. Проект закуской на 50 мест, г. Тутаев Ярославской области
25. Реконструкция кафе-кондитерское на 60 мест, г. Суздаль