

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»

Отформатировано: Шрифт: 14 пт



Утверждена советом
Инженерно-экономического факультета
Протокол №3 от «18» декабря 2012 г.
Председатель совета
В.А. Умнов

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
СТУДЕНТОВ-ВЫПУСКНИКОВ ВУЗА**

Направление подготовки: 260800 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль подготовки: «Технология и организация ресторанного дела»

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Москва-2012

**Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»**

 Утверждена советом
Инженерно-экономического факультета
Протокол № 3 от «18» декабря 2012 г.
Председатель совета
В.А. Умнов

**Факультет инженерно-экономический
Кафедра технологии и организации предприятий питания**

ПРОГРАММА

**ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ СТУДЕНТОВ-
ВЫПУСКНИКОВ ВУЗА**

**Направление подготовки: 260800 «Технология продукции и
организация общественного питания»**

Профиль подготовки: «Технология и организация ресторанного дела»

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

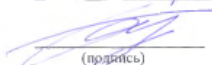
Составители: проф., д.т.н. Баранов Б.А., к.т.н. Липатова Л.П., к.э.н. Толстова Л.А., к.т.н. Троицкая Е.Я., к.м.н. Рубина Е.А.
ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.

Рецензент: Ботов М.И., кафедра технологических машин и оборудования
РЭУ им. Г.В. Плеханова

Программа составлена в соответствии с «Положением об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации» (приказ Минобрнауки России от 25.03.03г. №1155) и государственными образовательными стандартами ВПО по соответствующим образовательным программам, а также в соответствии с «Положением об итоговой государственной аттестации выпускников РЭУ им. Г.В. Плеханова, завершающих обучение по профессиональным образовательным программам.

Программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации предприятий питания, протокол № 2 от «07» октября 2014 г.

Заведующий кафедрой


(подпись)

Баранов Б.А.
(Ф.И.О.)

Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры
Технологии и организации предприятий питания,
протокол № 8 от «16» 05 2012г.

Заведующий кафедрой


(подпись) Б.А. Баранов
(Ф.И.О.)

Одобрено Методическим советом
протокол № 3 от «18» 12 2012г.
Председатель совета


(подпись) В.А. Умнов
(Ф.И.О.)

Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры
Технологии и организации предприятий питания,
протокол № 8 от «02» 04 2013г.

Заведующий кафедрой


(подпись) Б.А. Баранов
(Ф.И.О.)

Одобрено Методическим советом
протокол № 4 от «21» 05 2013г.
Председатель совета


(подпись) В.А. Умнов
(Ф.И.О.)

Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры
Технологии и организации предприятий питания,
протокол № 9 от «15» 04 2014г.

Заведующий кафедрой


(подпись) А.С. Безряднова
(Ф.И.О.)

Одобрено Методическим советом
протокол № 8 от «22» 04 2014г.
Председатель совета


(подпись) В.А. Умнов
(Ф.И.О.)

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Цели <u>государственной</u> итоговой государственной	
1. аттестации выпускников.....	5
2. Формы <u>государственной</u> итоговой государственной аттестации.....	5
3. Место и время проведения <u>государственной</u> итоговой государственной аттестации.....	5-6
а. Требования к результатам <u>государственной</u> итоговой государственной аттестации выпускников.....	6-9
4. Трудоемкость <u>государственной</u> итоговой государственной аттестации.....	9
5. Содержание <u>государственной</u> итоговой государственной аттестации.....	9
5.1 Государственный междисциплинарный экзамен.....	9
5.1.1 Основные требования к государственному междисциплинарному экзамену.....	9-10
5.1.2 Форма и процедура проведения испытания.....	10-11
5.1.3 Критерии и подходы к формированию оценки ответа на экзамене <u>государственной</u> государственной итоговой аттестации.....	11-12
5.1.4 Содержание разделов программы государственного междисциплинарного экзамена по направлению подготовки бакалавров 260800 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела».....	12-14
5.1.5 Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы для подготовки к государственному междисциплинарному экзамену по разделам направления подготовки бакалавров 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация ресторанного дела».....	14-17
5.1.6 Перечень вопросов к государственному междисциплинарному экзамену государственной аттестации по направлению подготовки бакалавров 260800 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела».....	17-20
5.1.7. Примеры заданий, направленных на выявление сформированных компетенций выпускника по направлению подготовки бакалавров 260800 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела».....	21
Приложение 1 Пример билета на государственный экзамен.....	22
5.2.1 Основные требования к выпускной квалификационной работе.....	23
5.2.2 Последовательность выполнения ВКР.....	23-24
5.2.3. Выбор темы ВКР и ее утверждение. Задание на выполнение ВКР.....	24
5.2.4. Руководство выпускной квалификационной работой	24-25
5.2.5 Структура и содержание ВКР.....	25-33
5.2.6 Процедура защиты и оценка ВКР.....	33-35
5.2.7 Примерная тематика выпускных квалификационных работ по направлению подготовки бакалавров 260800 «Технология продукции и организация общественного	

Отформатировано: Отступ: Слева: -0,02 см, Выступ: 0,52 см, нумерованный + Уровень: 1 + Стиль нумерации: 1, 2, 3, ... + Начать с: 1 + Выравнивание: слева + Выровнять по: 0,63 см + Отступ: 1,27 см

1. Цели государственной итоговой ~~государственной~~-аттестации выпускников

Целью государственной итоговой ~~государственной~~-аттестации является установление уровня подготовки выпускника университета к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям *Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования*.

2. Формы государственной итоговой ~~государственной~~-аттестации

Государственная иИтоговая ~~государственная~~-аттестация включает:

- Государственный междисциплинарный экзамен.
- Защиту выпускной квалификационной работы.

Тематика выпускных квалификационных работ должна быть направлена на решение профессиональных задач.

3. Место и время проведения государственной итоговой ~~государственной~~ аттестации

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 260800«Технология продукции и организация общественного питания» проводится в соответствии с учебным планом с целью комплексной оценки уровня подготовки выпускника.

Государственный междисциплинарный экзамен по направлению подготовки 260800«Технология продукции и организация общественного питания» должен определять уровень усвоения студентом материала, предусмотренного учебными программами по дисциплинам плана подготовки бакалавра, и соответствия знаний студента требованиям к выпускнику, предусмотренным Федеральным Государственным образовательным стандартом по данному направлению.

Программа Государственного междисциплинарного экзамена по направлению подготовки 260800«Технология продукции и организация общественного питания»сформирована на основе действующих учебных программ гуманитарного, социального и экономического цикла; математического и естественнонаучного цикла и профессионального цикла, программ практики и отражает весь объем проверяемых теоретических знаний и практических умений в соответствии с Федеральными Государственными требованиями.

Теоретические вопросы и профессиональные (ситуационные) задачи, включенные в программу, имеют комплексное (интегрированное) содержание. Перечень вопросов программы и ситуационных задач рассматривается и утверждается на заседании методической комиссии факультета.

В качестве основных дисциплин, формирующих бакалавра по направлению 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» решением выпускающей кафедры «Технология и организация предприятий питания» приняты дисциплины: «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена питания».

При разработке программы исходили из основных положений, что должен знать и уметь бакалавр, по направлению 260800 «Технология продукции и организация общественного питания»

3.1 Требование к результатам государственной итоговой ~~государственной~~ аттестации выпускников

ПК-1 Способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.

ПК-4 Способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны.

ПК-7 Умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-8 Владеет современными информационными технологиями, способен 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-9 Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

ПК-10 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

ПК-11 Умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

ПК-22 Умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов.

ПК-25 Владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

ПК-28 Способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия

ПК-33 Умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания.

ПК-34 Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

ПК-35 Умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

ПК-39.1 – знает ассортимент и технологию продукции общественного питания, физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества продукции;

ПК-39.3 – владеет навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий;

ПК-39.6 - Знает принципы функционального питания, умеет разрабатывать и использовать функциональные и специализированные продукты

В результате освоения компетенций студент должен знать :

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:

- навыками экономического анализа производства продукции питания.
- методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приёмы антивирусной защиты.
- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.
- методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.
- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
- методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования
- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.
- навыками экономического анализа производства продукции питания.

4. Трудоемкость государственной итоговой ~~государственной~~-аттестации

Общая трудоемкость составляет 11 зачетных единиц, 396 ак. часов, продолжительность 7 2/6 недель.

5. Содержание государственной итоговой ~~государственной~~ аттестации 5.1 Государственный междисциплинарный экзамен

Отформатировано: без нумерации

5.1

5.1.1 Основные требования к государственному междисциплинарному экзамену

Государственный междисциплинарный экзамен по соответствующей основной образовательной программе высшего профессионального образования должен определять уровень усвоения студентом материала, предусмотренного рабочими программами дисциплин учебного плана, по которым проводится Государственный междисциплинарный экзамен, и соответствия знаний и компетенций студента требованиям к выпускнику, предусмотренным ФГОС ВПО по данному направлению.

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной 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 ФГОС ВПО.

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.

5.1.2 Форма и процедура проведения испытания

Для проведения государственной итоговой ~~государственной~~ аттестации в Университете и филиалах Университета формируются государственные аттестационные комиссии и государственные экзаменационные комиссии по каждой основной образовательной программе высшего профессионального образования. Государственная экзаменационная комиссия по основной образовательной программе высшего профессионального образования состоит из экзаменационных комиссий по видам итоговых аттестационных испытаний, предусмотренных ФГОС ВПО. Государственные экзаменационные 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 комиссию 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 ректором Университета / проректором по учебной работе.

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

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

5.1.3 Критерии и подходы к формированию оценки ответа на Государственном междисциплинарном экзамене

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

По результатам сдачи Государственного междисциплинарного экзамена государственная экзаменационная 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.

5.1.4 Содержание разделов программы государственного междисциплинарного экзамена по направлению подготовки бакалавров 260800 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела»

Наименование	Содержание разделов
--------------	---------------------

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.</p> <p>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.</p> <p>Организационные основы управления персоналом. Делопроизводственное обеспечение управления персоналом.</p> <p>Франчайзинг в общественном питании.</p> <p>Особенности организации и формы государственной поддержки малых и средних предприятий.</p> <p>Классификация предприятий общественного питания. Общие требования к ним в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007.</p> <p>Инновации в организации производства, реализации продукции и обслуживания потребителей.</p>

	Специализация предприятий общественного питания, виды и преимущества.
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 товароборот предприятий общественного питания.</p> <p>Издержки производства и обращения. Ценообразование в предприятиях общественного питания. Доходы предприятий питания Финансовые ресурсы предприятий общественного питания. Экономика франчайзинговых ресторанов</p>

5.1.5 Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы для подготовки к государственному междисциплинарному экзамену по разделам направления подготовки бакалавров 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация ресторанного дела»

Базовый учебник:

1. Технология продукции общественного питания./ А.И.Мглинец, Н.А.Акимова, Г.Н.Дзюба и др.; Под ред. д-ра техн. наук, проф. А.И.Мглинц .- СПб: Троицкий мост, 2010.- 736 с
2. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум/Н.А. Акимова, Б.А. Баранов, Г.Н. Дзюба и др. /под ред. Л.П. Липатовой.-М.: Форум, 2010.- 392 с
- 3, Никуленкова Т.Т. , Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: КолосС, 2010. – 247 с.

4. Рубина Е. А. Санитария и гигиена питания: Учебник для студ. учреждений высш. проф. образования (бакалавриат). – М.: Изд. центр «Академия», 2011
5. Смирнова И.Р., Ефимов А.Д., Толстова Л.А., Козловская Л.В. Организация производства на предприятиях общественного питания. СПб.: Троицкий мост, 2011
6. Черевко Л.Н. Попов Л.Н. Оборудование предприятий общественного питания. Учебник для студентов ВУЗов. Том 2 (Торгово-технологическое оборудование). – М.: Экономика, 2010. – 268с.

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 Руководство к выполнению практических занятий по дисциплине «Санитария и гигиена питания»/ Сост. Е.А.Рубина – М.:Изд-во Рос. Эконом. акад., 2010
- 11 Вуколова М.В. Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий: учебное пособие – М.: ГОУ ВПО «РЭА им. Г. В. Плеханова», 2008.- 73 с.
- 12 Каталоги торгово-технологического оборудования: «Практика», «Сухаревка», «Торговый дизайн», «Русский проект» и др. — М., 2000–2008.

13 Руководство к выполнению дипломного проектирования. Технологические расчеты. Оформление проекта. – 3-е изд., доп. и перераб./ сост.: Е. Я. Троицкая, Г. Н. Дзюба. – М.: ГОУ ВПО «РЭА им. Г. В. Плеханова», 2013. – 108 с.

Дополнительная литература:

1. Финкельштейн Э. AutoCAD 2010 и AutoCAD LT 2010. Библия пользователя (+ DVD), Пер. с англ. – М.: ООО "И. Д. Вильямс", 2010. – 1360
2. 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.
6. Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD : учебник, СПб.: Троицкий мост 2012.- 288 с.

Рекомендации по использованию Интернет-ресурсов и других электронных информационных источников

1. <http://www.horeca.ru>/Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe.”
2. <http://www.restorante.com.ru/> Всероссийский портал “Restorante”.
3. <http://restcon.ru/> Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг.”
4. <http://restorus.com> Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса”.
5. www.new.frio.ru Федерация Рестораторов и Отельеров.
6. www.restoran.ru Информационно-поисковая система.
7. www.menu.ru Информационно-поисковая система.
8. www.restoranoff.ru Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса.
 1. www.rospotrebnadzor.ru
 2. www.portalus.ru
1. www.es-nsk.ru — Компьютерные программы для автоматизации расчетов и оформления нормативно-технической документации: ТТК, ТК, МЕНЮ, ТИ, ТУ на кулинарную продукцию, торты, пирожные.
2. www.rp.ru — Технологический каталог.
3. www.suharevka.ru — Технологический каталог, 2008.
4. www.rada2000.ru — Каталог оборудования для профессиональной кухни, 2008.
5. www.corel.com — Компьютерный графический редактор — CorelDRAWGraphicsSuite X4:.
6. www.adobe.com — Редактор векторной графики — Adobe® Illustrator® CS3.
7. www.autodesk.ru — Система автоматизированного проектирования компании AUTODESK — AutoCAD 2010.
 1. www.suharevka.ru;
 2. www.rada200.ru;

Код поля изменен

3. www.trapeza.ru/article1/equipnet.html
4. www.suharevka.ru;
5. www.torgmash.org;
6. www.rada200.ru;
7. www.firmasota.tm.ru;
8. www.trade-design.ru;
9. www.3to.ru;
10. www.serviceprogect.ru
11. www.rproject.ru/obshepit.html;
12. www.trapeza.ru/article1/equipnet.html

5.1.6 Перечень вопросов к государственному междисциплинарному экзамену государственной аттестации по направлению подготовки бакалавров 260800 «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. Общая и внутригрупповая классификация холодных закусок. Технология холодных закусок из мяса и рыбы. Физико-химические изменения основного сырья и полуфабрикатов на этапе предварительной подготовки. Оборудование, применяемое при производстве холодных закусок из мяса и рыбы. Санитарно-эпидемиологические требования к производству, хранению и реализации холодных блюд из мяса и рыбы.
3. Технология полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Кулинарное использование в зависимости от вида полуфабрикатов Оборудование, применяемое в производстве полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к работе рыбного цеха.
4. Технология полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. Кулинарное использование в зависимости от вида полуфабрикатов. Оборудование, применяемое при производстве полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом.
5. Технология мясных крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, ассортимент полуфабрикатов. Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к производству мясных крупнокусковых полуфабрикатов. Используемое оборудование.
6. Технология мясных порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины. Ассортимент полуфабрикатов. Санитарно-

эпидемиологические требования, предъявляемые к производству. Используемое оборудование.

7. Технология мясных мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины. Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к производству. Используемое оборудование.

8. Технология полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, ассортимент полуфабрикатов. Меры по обеспечению санитарно - эпидемиологической безопасности при приеме, хранении, переработке сельскохозяйственной птицы и полуфабрикатов из птицы.

9. Общая и внутригрупповая классификация рубленых изделий из мяса и рыбы. Технология рубленых полуфабрикатов из мяса и рыбы. Ассортимент полуфабрикатов. Санитарно-эпидемиологические требования к производству полуфабрикатов. Используемое оборудование.

10. Технология приготовления бульонов: мясокостных, из птицы и рыбы. Физико-химические изменения в процессе производства. Режим варки, состав готовых бульонов. Оборудование, применяемое при производстве бульонов.

11. Классификация супов. Подготовка сырья и полуфабрикатов. Супы заправочные, технология их приготовления, ассортимент, показатели качества. Физико-химические изменения основного пищевого состава продуктов, используемых при приготовлении супов. Оборудование, применяемое при приготовлении заправочных супов.

12. Технология приготовления пюреобразных и прозрачных супов, их ассортимент. Физико-химические изменения в процессе производства. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению и реализации супов. Используемое оборудование.

13. Технология салатов, винегретов и холодных закусок из овощей и грибов. Физико-химические изменения основного пищевого состава в процессе производства. Инновационные технологии приготовления салатов. Санитарно-эпидемиологические требования к технологии и реализации. Используемое оборудование.

14. Классификация соусов. Технология красных и белых основных соусов и их производных. Требования к качеству. Физико-химические изменения в процессе производства.

15. Технология сметанных, молочных, яично-масляных и холодных соусов. Физико-химические изменения в процессе производства. Инновационные технологии производства соусов для основных блюд и холодных закусок. Применяемое оборудование.

16. Технология основных горячих блюд из овощей и грибов. Физико-химические изменения в процессе производства. Требования к качеству. Оборудование, применяемое при производстве блюд и гарниров из овощей и грибов.

17. Технология мучных кондитерских изделий, вырабатываемых из бисквитного и заварного теста. Физико-химические изменения в процессе производства. Санитарные требования, применяемое оборудование.

18. Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент. Инновационные направления использования с учетом опыта зарубежной кулинарии. Физико-химические изменения в процессе производства. Используемое оборудование. Требования к их качеству.
19. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Физико-химические изменения в процессе производства. Санитарные требования. Используемое оборудование.
20. Технология блюд из жареной и запеченной рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Физико-химические изменения в процессе производства. Санитарные требования к их качеству. Оборудование, применяемое в процессе производства блюд.
21. Технология блюд из отварных и тушеных мясных продуктов (говядины, свинины, баранины) Физико-химические изменения в процессе производства. Санитарно-эпидемиологические требования к их изготовлению и реализации. Оборудование, применяемое при выработке блюд из отварных и тушеных мясных продуктов.
22. Технология блюд из жареных и запеченных мясных продуктов (говядины, свинины, баранины) Физико-химические изменения в процессе производства. Санитарные требования к качеству жареных и запеченных мясных блюд. Используемое оборудование. Инновационные технологии жарки и запекания.
23. Технология мучных блюд из пресного простого теста (пельменей, вареников, блинчиков, оладий). Физико-химические изменения в процессе производства. Санитарные требования, применяемое оборудование.
24. Технология сладких блюд. Ассортимент. Физико-химические изменения с желирующими и другими стабилизирующими структуру (консистенцию) ингредиентами сладких блюд в процессе производства. Требования к качеству, производству и хранению. Используемое оборудование.
25. Технология мучных кондитерских изделий из песочного и слоеного пресного теста. Физико-химические изменения в процессе производства. Отделочные полуфабрикаты (кремы, сиропы, помадки). Инновационные технологии.
26. Технология мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста (пирожки, беляши, кулебяки и др.). Физико-химические изменения в процессе производства. Санитарные требования. Используемое оборудование.
27. Технология горячих и прохладительных (холодных) напитков (алкогольных, безалкогольных). Ассортимент. Требования к качеству. Используемое оборудование.
28. Особенности организации и формы государственной поддержки малых и средних предприятий.
29. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования к ним в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007.
30. Инновации в организации производства, реализации продукции и обслуживания потребителей.

- 31 Специализация предприятий общественного питания, виды и преимущества.
- 32 Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий общественного питания.
- 33 Сущность и содержание организации производства предприятий общественного питания. Оперативно-производственное планирование предприятий общественного питания.
- 34 Франчайзинг: сущность, виды и методы.
- 35 Характеристика организационных методов и форм обслуживания на предприятиях общественного питания.
- 36 Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении мучных кондитерских изделий.
- 37 Классификация услуг общественного питания. Общие требования к ним в соответствии с ГОСТ 50764-2009 «Правила оказания услуг общественного питания».
- 38 Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы.
- 39 Организация производственных и трудовых процессов в овощном цехе при изготовлении полуфабрикатов из картофеля и овощей.
- 40 Организация работы моечных столовой и кухонной посуды.
- 41 Организация производственных и трудовых процессов в горячем и холодном цехах.
- 42 Цели и задачи нормирования труда. Методы и способы изучения затрат рабочего времени.
- 43 Организация трудовых процессов на предприятиях общественного питания.
- 44 Концепция индустриализации производства продукции общественного питания.
- 45 Методика и техника проведения ФРВ, самофотографии, хронометража.
- 46 Современные формы организации питания и обслуживания школьников.
- 47 Виды приемов и банкетов, организация обслуживания.
- 48 Виды и средства рекламы в предприятиях питания.
- 49 Формы организации корпоративного питания.
- 50 Современные технологии организации питания и обслуживания в ресторанах.
- 51 Организация питания и обслуживания пассажиров на воздушном транспорте.
- 52 Кейтеринг. Виды, особенности организации.
- 53 Особенности организации работы баров.
- 54 Организация питания пассажиров на железнодорожном транспорте.

5.1.7. Примеры заданий, направленных на выявление сформированных компетенций выпускника по направлению подготовки бакалавров 260800 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела»

Задание №1

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

Задание №2

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

Задание №3

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

Задание №4

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.

Приложение 1

Пример билета на Государственный междисциплинарный экзамен

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
“Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова”
Факультет гостинично-ресторанной, туристической и спортивной индустрии
Кафедра «Технология и организация предприятий питания»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

Государственный междисциплинарный экзамен
Направление подготовки 260800 «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

5.2.1 Основные требования к выпускной квалификационной работе

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

5.2.2 Последовательность выполнения ВКР

Задание на выполнение ВКР каждый студент получает индивидуально на кафедре «Технологии и организации предприятий питания» 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 260800
201_/201_ учебный год.

Разделы	процент	объем	срок выполнения по
---------	---------	-------	--------------------

	выполнения	стр.	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)- _____

Зав.кафедрой

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

Темы выпускных квалификационных работ определяются кафедрой «Технологии и организации предприятий питания» и утверждаются Советом Факультета гостинично-ресторанной, туристической и спортивной индустрии ежегодно в соответствии с Положением о разработке и реализации основных образовательных программ подготовки бакалавров в ФГБОУ ВПО «РЭУ им. ГВ. Плеханова».

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 производственной (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 и деканата.

Задание на выполнение ВКР каждый студент получает индивидуально на кафедре «Технологии и организации предприятий питания» и расписывается в книге учета выдачи заданий.

5.2.4. 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 производственной 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.

4. 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.

5. 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.

6. В случае если студент не явился на заседание комиссии по уважительной причине, подтвержденной документально, заведующим

кафедрой дополнительно назначаются сроки проведения предзащиты для этого студента.

5.2.5 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 товарооборот;
- труд и заработная плата;
- издержки производства и обращения;
- ценообразование;
- доходы и рентабельность.

Производственная программа и товарооборот. По производственной программе предприятия рассчитать товарооборот, 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 курсовой работы, где поощряется самостоятельность суждений и оценок.

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

Приложения. Невошедшие 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 заголовков 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 пронумеровать 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.

5.2.6 Процедура защиты и оценка ВКР

Секретарь комиссии совместно с деканатом формирует пакет документов, необходимых для работы комиссии (Положение об итоговой государственной итоговой аттестации, приказ о составе ГЭК И-ГЭК, 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-ГЭК).

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. Защищаемый 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.
- Прослушав 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 ГЭК~~ по установленной в Университете форме.
- Выпускающими кафедрами совместно с секретарем и председателем ГЭК формируется сводный отчет о работе государственной ~~аттестационной~~ экзаменационной комиссии, который заслушивается на ученом совете Университета.
- Один экземпляр оформленных и подписанных председателем отчетов ГЭК по направлению (специальности) хранится в деканате в течение 5 лет.
- Два экземпляра отчетов председателей ГЭКов передаются в учебный отдел УМУ.
- Право выбора порядка ответа предоставляется выпускнику. Комиссия дает возможность студенту дать полный ответ по всем вопросам билета.
- Результаты Государственного междисциплинарного 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 междисциплинарном экзамене выпускник пользовался не разрешенными к использованию материалами и техническими устройствами, члены комиссии принимают решение считать выпускника не прошедшим государственную 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 Государственного междисциплинарного экзамена. Сводная экзаменационная ведомость и зачетные книжки выпускников передаются в деканат.

5.2.7 Примерная тематика выпускных квалификационных работ по направлению подготовки бакалавров 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация ресторанного дела»

1. Столовая на 75 мест при «Национальном банке Республики Бурятия», г. Улан-Удэ
2. Ресторан типа «Стейк-хаус» на 155 мест в г. Домодедово
3. Ди-Джей кафе на 75 мест с баром на 10 мест в ЦАО г. Москвы
4. Кафе на 150 мест в г. Челябинске
5. Ресторан с русской кухней класса «люкс» в комплексе отдыха «Завидово» Московской области
6. Ресторан на 110 мест в г. Москве
7. Кафе-витрина на 100 мест в г. Москве
8. Кафе на 68 мест с коктейль-баром на 12 мест в г. Балашиха
9. Кафе на 100 мест в бизнес-центре в ЗАО г. Москвы
10. Кафе на 70 мест с банкетным залом на 20 мест в г. Москве
11. Влияние свойств воды на показатели качества кулинарных изделий
12. Столовая при производственном предприятии на 95 мест в г. Рыбинске
13. Ресторан с итальянской кухней по типу трапезной на 155 мест с летней террасой в г. Москве
14. Ресторан с восточной кухней на 120 мест в парке «Сокольники» г. Москвы
15. Грузинский ресторан на 140 мест в одном из районов г. Москвы
16. Ресторан с болгарской кухней на 110 мест в г. Калуге
17. Ресторан с греческой кухней на 135 мест в г. Москве
18. Кафе-кондитерская семейного досуга на 80 мест и реализацией кондитерских изделий в магазине в г. Москве.
19. Ресторан итальянской кухни на 120 мест при БЦ с банкетным залом на 50 мест г. Москва
20. Кафе-кондитерская на 100 мест и кондитерским цехом на 3,8 тысяч изделий в сутки в г. Можайске МО
21. Ресторан шведской кухни на 140 мест с рыбным гриль-баром на 35 мест
22. Ночной клуб с рестораном тайской кухни на 120 мест, lounge зоной на 40 мест и организацией отдыха
23. Комплексное предприятие быстрого обслуживания, состоящее из пиццерии на 50 мест, кофейни на 60 мест и чебуречной на 30 мест в г. Казани

- 24.**Ресторан европейской кухни на 150 мест в историческом центре Москвы.
- 25.**Ресторан французской кухни на 130 мест с гастрономическим бутиком в г.Калининграде
- 26.**Ресторан мексиканской кухни на 120 мест с организацией закусочной на 35 мест в г.Москва
- 27.**Ресторан французской кухни высшего класса на 100 мест с банкетным залом на 30 мест в г.Москва
- 28.**Кафе на 100 мест с коктейль-баром класса высший на 30 мест в г.Москва
- 29.**Ресторан на 130 мест с банкетным залом и организацией выездного обслуживания в Юго-Западном административном округе г. Москвы
- 30.**Кафе с европейской кухней и организацией семейного отдыха на 165 мест в Центральном административном округе г. Москвы