Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:29:43
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24 » марта 2026 г.
м.п.

Программа государственной итоговой (итоговой) аттестации

Направление: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения
Очная, заочная

п. Персиановский 2026 г.

Содержание

1. Общие положения 2

2. Нормативно-правовая база 3

3. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы 4

4. Порядок проведения и процедура оценивания результатов освоения образовательной программы в форме государственного экзамена……..10

5. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения 41

1. Общие положения

Настоящая программа определяет процедуру организации и проведения в Университете государственной итоговой (итоговой) аттестации обучающихся, завершающих освоение образовательной программы, по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания включая формы государственной итоговой (итоговой) аттестации, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственной итоговой (итоговой) аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой (итоговой) аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой (итоговой) аттестации, а также особенности проведения государственной итоговой (итоговой) аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Настоящая программа носит обязательный характер и распространяются на деятельность должностных лиц и сотрудников Университета, принимающих участие в государственной итоговой (итоговой) аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного

питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания, а также обучающихся, проходящих государственную итоговую (итоговую) аттестацию по данной основной профессиональной образовательной программе.

2. Нормативно-правовая база

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (квалификация бакалавр), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «17» августа 2020 г. регистрационный номер 1047;

– Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП);

– иные нормативно-правовые документы ФГБОУ ВО Донской ГАУ.

3. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания закрепляет за государственной итоговой (итоговой) аттестацией завершение формирования следующих компетенций:

- универсальные компетенции:

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

Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

- общепрофессиональные компетенции:

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

- профессиональные компетенции:

ПК-1 -Осуществлять управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

ПК-2 - Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания.

Индикаторы достижения компетенций

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенции
универсальные компетенции (УК):	
УК-1. Способен осуществлять поиск, кри-	УК-1.1. Использует технологии доступа к сетевым информационным ресурсам, УК-1.2. Выполняет декомпозицию зада-

тический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	чи, анализирует полученные результаты и на их основе формулирует конкретные выводы УК-1.3. Осуществляет систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии УК-1.4. Выявляет системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы УК-1.5. Выявляет диалектические и формально-логические противоречия в анализируемой информации с целью определения её достоверности УК-1.6. Формулирует и аргументирует выводы и суждения, в том числе с применением философского понятийного аппарата
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Формулирует совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм УК-2.2. Оценивает потребность в ресурсах и планирует их использование при решении задач в профессиональной деятельности УК-2.3. Оценивает вероятные риски и ограничения в выборе решения поставленных задач УК-2.4. Проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Определяет цели и функции команды, функции и роли членов команды, собственную роль в команде УК-3.2. Устанавливает контакт в процессе межличностного взаимодействия УК-3.3. Выбирает стратегию поведения в команде в зависимости от условий
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Ведет деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения УК-4.2. Понимает устную речь и ведет диалог общего и делового характера на иностранном языке УК-4.3. Читает и переводит со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям УК-5.2. Использует информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, необходимую для взаимодействия с другими людьми УК-5.3. Конструктивно взаимодействует с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции УК-5.4 Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Формулирует цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам. УК-6.2. Осуществляет самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития УК-6.3 Составляет план распределения личного времени, оценивает его выполнение
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Оценивает уровень развития личных физических качеств УК-7.2 Выбирает методы и средства физической культуры и спорта для собственного физического развития, профилактики профессиональных заболеваний и утомления на рабочем месте
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека УК-8.2 Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера УК-8.3 Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Использует основные понятия дефектологии в различных сферах жизнедеятельности УК-9.2 Проводит анализ дефектологических знаний и их сопоставление с социальными и профессиональными действиями УК-9.3 Применяет дефектологические знания при социализации и профессиональной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Формулирует базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике УК-10.2 Осуществляет анализ информации, необходимой для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности УК-10.3 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей
УК-11. Способен формировать нетерпимое	УК-11.1. Формулирует положения антикоррупционного законодательства, понимает сущность коррупционного поведе-

отношение к коррупционному поведению	ния, его формы и проявление в различных сферах общественной жизни УК-11.2 Идентифицирует и оценивает коррупционные риски, проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению УК-11.3 Осуществляет социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания и сформированной правовой культуры
общепрофессиональные компетенции (ОПК):	
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Осуществляет систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии ОПК-1.2 Осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Применяет основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ОПК-2.2 Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ОПК-2.3 Знает основы математического анализа и применяет их в профессиональной деятельности
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач. ОПК-3.2 Использует знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов ОПК-3.3 Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 Контролирует технологические процессы производства продукции питания ОПК-4.2 Осуществляет управление технологическим процессом производства продуктов питания ОПК-4.3 Участвует в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ОПК-4.4 Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Организовывает производство продукции питания в соответствии с регламентом ОПК-5.2 Контролирует производство продукции питания в соответствии с регламентом ОПК-5.3 Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического обору-

	дования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-1 -Осуществлять управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-1.1- Оценивает материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания ПК-1.2 - Осуществляет планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-1.3 - Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство
ПК-2 - Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	ПК-2.1 - Контролирует соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений ПК-2.2 - Владеет методикой создания системы контроля на предприятиях питания ПК-2.3 - Оценивает соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

4. Порядок проведения и процедура оценивания результатов освоения образовательной программы в форме государственного экзамена

Государственная итоговая (итоговая) аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта или образовательного стандарта. К государственной итоговой (итоговой) аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования. Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой (итоговой) аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи. Не допускается взимание платы с обучающихся за прохождение государственной итоговой (итоговой) аттестации.

Государственная итоговая (итоговая) аттестация обучающихся организаций проводится в форме:

государственного экзамена;

защиты выпускной квалификационной работы (далее вместе - государственные аттестационные испытания).

Государственный экзамен проводится по одной или нескольким дисциплинам и (или) модулям образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников. Государственный экзамен проводится устно или письменно.

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

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

Для проведения государственной итоговой (итоговой) аттестации и проведения апелляций по результатам государственной итоговой (итоговой) аттестации в организации создаются государственные экзаменационные комиссии и апелляционные комиссии (далее вместе - комиссии). Комиссии действуют в течение календарного года. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается из числа лиц, не работающих в данной организации, имеющих ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора либо являющихся ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности. Председатели комиссий организуют и контролируют деятельность комиссий, обеспечивают единство требований, предъявляемых к обучающимся при проведении государственной итоговой (итоговой) аттестации. В состав государственной экзаменационной комиссии включаются не менее 4 человек, из которых не менее 2 человек являются ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности (далее - специалисты), остальные - лицами, относящимися к профессорско-преподавательскому составу данной организации, и (или) иных организаций и (или) научными работниками данной организации и (или) иных организаций, имеющими ученое звание и (или) ученую степень. На период проведения государственной итоговой (итоговой) аттестации для обеспечения работы государственной экзаменационной комиссии из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации, научных работников или административных работников организации председателем государственной экзаменационной комиссии назначается ее секретарь. Секретарь государственной экзаменационной комиссии не является ее членом. Секретарь государственной экзаменационной комиссии ведет

протоколы ее заседаний, представляет необходимые материалы в апелляционную комиссию. Основной формой деятельности комиссий являются заседания. Заседания комиссий правомочны, если в них участвуют не менее двух третей от числа членов комиссий. Заседания комиссий проводятся председателями комиссий, а в случае их отсутствия - заместителями председателей комиссий. Решения комиссий принимаются простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании. При равном числе голосов председательствующий обладает правом решающего голоса. Решения, принятые комиссиями, оформляются протоколами.

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

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

Протоколы заседаний комиссий сшиваются в книги и хранятся в архиве университета.

Перед государственным экзаменом проводится консультирование обучающихся по вопросам, включенным в программу государственного экзамена (далее - предэкзаменационная консультация).

Не позднее, чем за 30 календарных дней до дня проведения первого государственного аттестационного испытания приказом ректора утверждается расписание государственных аттестационных испытаний (далее - расписание), в котором указываются даты, время и место проведения государственных аттестационных испытаний и предэкзаменационных консультаций. Данный приказ доводится до сведения обучающихся, членов государственных экзаменационных комиссий и апелляционных комиссий, секретарей государственных экзаменационных комиссий, руководителей и консультантов выпускных квалификационных работ.

При формировании расписания устанавливается перерыв между государственными аттестационными испытаниями продолжительностью не менее 7 календарных дней.

Результаты государственного аттестационного испытания, проводимого в устной форме, объявляются в день его проведения, результаты государ-

ственного аттестационного испытания, проводимого в письменной форме, - на следующий рабочий день после дня его проведения

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой (итоговой) аттестации в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд, транспортные проблемы (отмена рейса, отсутствие билетов), погодные условия или в других случаях), вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения государственной итоговой (итоговой) аттестации. Обучающийся, не прошедший одно государственное аттестационное испытание по уважительной причине, допускается к сдаче следующего государственного аттестационного испытания (при его наличии).

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

При проведении государственной итоговой (итоговой) аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

а) для слепых:

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

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

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

б) для слабовидящих:

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

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

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

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

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

по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

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

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

по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

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

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

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

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном

испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

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

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

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

Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию.

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

5. Типовые контрольные задания для оценки результатов освоения образовательной программы в форме государственного экзамена

Вопросы к итоговому государственному экзамену по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.

2. Механическая и гидромеханическая обработка сырья и приготовление кулинарных полуфабрикатов.
3. Тепловая кулинарная обработка, виды и особенности, значение. Способы кулинарной тепловой обработки, основанные на использовании инфракрасного излучения, на объемном нагреве сверхвысокими частотами, комбинированные способы тепловой кулинарной обработки продукции.
4. Общая характеристика физико-химических процессов, протекающих в пищевых продуктах при их кулинарной обработке.
5. Изменение белков при кулинарной обработке сырья и полуфабрикатов. Гидратация и дегидратация, денатурация белков, деструкция. Влияние изменения белков на качество кулинарной продукции.
6. Изменения липидов при варке продуктов, жарке основным способом, жарке продуктов во фритюре. Изменение цвета, вкуса, запаха жира в процессе кулинарной обработки продуктов. Влияние жарки на пищевую ценность жира.
7. Понятием «рациональное питание». Основные законы о питании.
8. Система лечебного питания: элементная, диетная. Раскрыть понятие, преимущества и особенности применения каждой.
9. Особенности организации лечебного питания в лечебных учреждениях. Централизованный, децентрализованный пищеблок; лист назначения; порционное требование-заказ; сводная ведомость, меню-порционник и другая документация на пищеблоке.
10. Организация контроля за качеством продуктов и готовой пищи на пищеблоке лечебных учреждений. Четыре последовательных вида контроля. Оформление соответствующей документации.
11. Разгрузочные диеты. Показания, цель назначения, общая характеристика, виды. Характеристика и назначение нулевых (хирургических) диет.
12. Основы организации лечебно-профилактического питания. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания, сравнение с лечебными диетами.
13. Принципы составления меню. Тактика диетотерапии. Режим питания больных. Требования к составлению меню. Выбор блюд при его составлении.
14. Особенности организации диетпитания в санаторно-курортных учреждениях. Порядок его назначения и система обеспечения в санаториях.

15. Классификация и ассортимент кондитерской продукции предприятий общественного питания. Характеристика сырья для кондитерских изделий и подготовка к производству.
16. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд. Их классификация, ассортимент, условия хранения. Сроки реализации.
17. Холодные блюда и закуски в банкетном исполнении. Ассортимент, особенности приготовления, способы подачи.
18. Технологический процесс приготовления студней и заливных блюд. Санитарные требования к качеству. Сроки реализации.
19. Технология полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Товароведно-технологическая характеристика сырья. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки реализации. Санитарные требования.
20. Технологический процесс приготовления блюд из отварной, припущенной рыбы. Правила и способы подачи.
21. Блюда из бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, особенности приготовления, требования к качеству.
22. Технологический процесс приготовления блюд из рубленного мяса. Ассортимент, особенности производства, требования к качеству готовой продукции.
23. Технологический процесс приготовления мучных блюд. Ассортимент, требования к качеству.
24. Технология заправочных супов. Общие правила приготовления. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
25. Классификация супов. Общие схемы приготовления, особенности порционирования и подачи. Сроки реализации.
26. Технологический процесс приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы. Особенности производства, требования к качеству.
27. Технологический процесс приготовления салатов. Их ассортимент. Особенности производства. Санитарные правила хранения и реализации их на предприятиях общественного питания.
28. Технологический процесс приготовления блюд из мяса тушеного и запеченного. Особенности производства, отпуск готовых блюд.
29. Технологический процесс приготовления красных и белых основных соусов.
30. Классификация соусов. Значение в кулинарии, их применение, особенности подачи. Требования к качеству.
31. Технологический процесс приготовления каш различной консистенции. Технологический процесс приготовления изделий из каш.

32. Первичная обработка мясного сырья на предприятиях общественного питания, выработка полуфабрикатов. Условия, сроки хранения. Требования к качеству.
33. Технологический процесс производства полуфабрикатов из овощей. Ассортимент, назначение и применение в приготовлении овощных блюд и гарниров.
34. Первичная обработка рыбы. Особенности выработки полуфабрикатов из рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом. Условия и сроки хранения.
35. Технологический процесс приготовления блюд из мяса, жаренного порционными кусками. Требования к качеству. Сроки реализации.
36. Технологический процесс приготовления сладких и холодных супов. Ассортимент, требования к качеству.
37. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд и напитков. Способы подачи и употребления
38. Технология рубленых полуфабрикатов из мяса. Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки реализации. Санитарные требования.
39. Технологический процесс приготовления блюд из тушенных и запеченных овощей.
40. Технологический процесс приготовления блюд из отварного и припущенного мяса. Санитарные правила их хранения и реализации на предприятиях общественного питания.
41. Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Характеристика сырья. Пищевая ценность. Ассортимент. Требования к качеству.
42. Правила варки бульонов для первых блюд. Технологический процесс приготовления щей и борщей.
43. Технология протертых супов. Общая технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
44. Технологический процесс производства мучных кулинарных изделий. Ассортимент. Санитарные требования к производству и хранению.
45. Блюда из сельскохозяйственной птицы и кролика. Ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству.
46. Технологический процесс приготовления воздушного полуфабриката. Особенности приготовления. Режим выпечки. Механизм разрыхления.
47. Технологический процесс приготовления песочного полуфабриката. Особенности приготовления, режим выпечки. Механизм разрыхления.
48. Технологический процесс приготовление слоёного полуфабриката. Виды слоёного теста, особенности приготовления, режим выпечки. Механизм разрыхления.

49. Технологический процесс приготовления бисквитного полуфабриката. Виды бисквитного теста, режим выпечки. Механизм разрыхления.
50. Дрожжевое тесто. Характеристика используемого сырья, его подготовка Виды и способы производства дрожжевого теста. Физико-химические процессы, протекающие в нем при замесе и выпечке. Ассортимент продукции.
51. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов высокой степени готовности.
52. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для украшений, обсыпки кондитерских изделий. Особенности производства. Требования к качеству полуфабрикатов.
53. Технология производства напитков и коктейлей на предприятиях общественного питания. Классификация, способы подачи.
54. . Организация снабжения предприятий общественного питания сырьем и полуфабрикатами, покупными товарами; задачи, роль, источники и виды снабжения.
55. Организация работы супового отделения горячего цеха. Выделение технологической линии. Посуда и инвентарь отделения.
56. Характеристика нормативной документации для предприятий общественного питания с полным циклом производства и доготовочных.
57. Виды и характеристика графиков выхода на работу служащих предприятия общественного питания. Порядок составления и утверждения месячного графика выхода на работу.
58. Виды меню и их характеристика. Особенности составления, порядок разработки и их утверждения.
59. Организация работы соусного отделения горячего цеха. Производственная программа, ассортимент производимой здесь продукции, оснащение оборудованием.
60. Организация работы холодного цеха. Отделения цеха. Производственная программа, оснащение оборудованием, разделение труда.
61. Организация моечной кухонной посуды. Оборудование, санитарные требования к организации мойки, применяемым моющим средствам. Взаимосвязь с технологическими цехами.
62. Организация работы в мясо-рыбном цехе. Особенности производства в данном цехе, выделение технологических линий, оснащение их оборудованием.
63. Типы раздаточных при самообслуживании и особенности организации их работы.

64. Организация работы мясного заготовочного цеха. Порядок подбора и расстановка оборудования в цехе. Помещения цеха. Гигиенические требования к работе мясного заготовочного цеха.
65. Организация производства в овощном цехе и цехе обработки зелени. Размещение, взаимосвязь с другими производственными помещениями, оснащение оборудованием.
66. Особенности производства в кондитерском цехе. Отделения в данном цехе, оснащение оборудованием, рабочие зоны в специализированном цехе.
67. Назначение и организация производства в мучном цехе. Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, выпускаемый ассортимент продукции мучного цеха.
68. Научная организация и нормирование труда. Сущность, роль и классификация рабочего времени.
69. Помещения для посетителей. Требования и состав данных помещений. Требования к оформлению. Гигиенические требования. Организация труда при обслуживании.
70. Обслуживание банкета-фуршета. Правила расстановки стекла, посуды, размещения блюд, напитков; требования к мебели, столовому белью, особенности меню и процесса обслуживания банкета-фуршета.
71. Организация обслуживания участников массовых мероприятий: конференций, презентаций, фестивалей.
72. Особенности проведения банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.
73. Обслуживание в студенческих и школьных столовых. Прогрессивные формы обслуживания.
74. Организация обслуживания иностранных туристов. Прогрессивные формы обслуживания туристов: шведский стол.
75. Особенности проведения банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
76. Столовая посуда, приборы, белье характеристика, требования, предъявляемые к ним.
77. Стеклянная посуда: рюмки, бокалы, фужеры. Характеристика, назначение.
78. Правила этикета и нормы поведения за столом. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение, прием заказа. Расчет с посетителями.
79. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания. Ответственность за нарушение санитарного законодательства.

80. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях питания.
81. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания.
82. Гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания. Гигиенические особенности проектирования различных типов предприятий.
83. Гигиенические требования к посуде, таре и упаковочным материалам. Маркировка инвентаря.
84. Правила личной гигиены персонала. Требования к санитарной одежде. Профилактические обследования персонала; заболевания, препятствующие допуску к работе. Личные медицинские книжки, гигиеническая подготовка персонала.
85. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания.
86. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, раздаточные, магазины кулинарии, на дом потребителям.
87. Производственный контроль за санитарным состоянием предприятия общественного питания.
88. Организация работы в мясо-рыбном цехе. Особенности производства, выделение технологических линий, оснащение оборудованием

Пример экзаменационного билета по итоговому государственному междисциплинарному экзамену

1. Технология заправочных супов. Общие правила приготовления. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
2. Организация работы в мясо-рыбном цехе. Особенности производства в данном цехе, выделение технологических линий, оснащение их оборудованием.
3. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания.

Рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену, в том числе перечень рекомендуемой литературы для подготовки к государственному экзамену

1. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного

питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. – 832 с. – ISBN 978-5-98879-153-9. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/4885 (дата обращения: 20.09.2019).

2. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. – Москва : Дашков и К, 2016. – 336 с. – ISBN 978-5-394-01715-5. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/93306 (дата обращения: 1.10.2019).

3. Никитина, Е. В. Санитария и гигиена питания / Е. В. Никитина, С. В. Китаевская ; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». – Казань : КГТУ, 2009. – 130 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951 (дата обращения: 13.11.2019). – ISBN 978-5-7882-0932-6. – Текст : электронный.

4. ГОСТЫ, ОСТЫ в общественном питании : в соответствии с Федеральным законом « О техническом регулировании» / ред. Н.Н. Ильяшова. – Москва : Книга сервис, 2006. – 128 с. – ISBN 5-9490-9519-7. – Текст : непосредственный.

5. О качестве и безопасности пищевых продуктов : Федеральный закон от 02.01.2000 г. N 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018 г.). – Текст : электронный // Законы, кодексы и нормативно-правовые акты в Российской Федерации : [сайт]. – URL: https://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/ (дата обращения: 2.09.2020).

6. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания (с изменениями на 4 октября 2012 г.) : Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/9047537 (дата обращения: 4.04.2021).

7. О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации (с изменениями на 24 ноября 2016 г.) : приказ министерства здравоохранения РФ от 5 августа 2003 г. № 330. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901871304 (дата обращения: 5.04.2021).

8. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 : дата введ. 25.06.2003. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд

правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901864836 (дата обращения: 2.08.2019).

9. СанПиН 2.3.2.1940-05. Организация детского питания : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 17.01.2005 : дата введ. 01.07.2005. –Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901922182 (дата обращения: 2.08.2021).

10. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изм. и доп., вступ. в силу с 21.10.2018 г.) : Федеральный закон от 30.03.1999 г. N 52-ФЗ (ред. от 03.08.2018). – Текст : электронный // Законы, кодексы и нормативно-правовые акты в Российской Федерации : [сайт]. – URL: https://legalacts.ru/doc/federalnyi-zakon-ot-30031999-n-52-fz-o/ (дата обращения: 2.08.2021).

11. О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов (с изменениями и дополнениями от 5 июня 2013 г.) : Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. N 987. – Текст : электронный // Гарант.РУ : информационно-правовой портал. – URL: https://base.garant.ru/182783/ (дата обращения: 2.08.2021).

12. Об утверждении Положения о продовольственном обеспечении Вооруженных Сил Российской Федерации на мирное время [Электронный ресурс] : приказ МО РФ от 22.07.2000 г. № 400 (ред. от 15.06.2009). – Текст : электронный // Законы, кодексы и нормативно-правовые акты в Российской Федерации : [сайт]. – URL: https://legalacts.ru/doc/prikaz-ministra-oborony-rf-ot-22072000-n/ (дата обращения: 2.08.2021).

13. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2013. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200069392 (дата обращения: 2.08.2021).

14. ГОСТЫ, ОСТЫ в общественном питании : в соответствии с Федеральным законом « О техническом регулировании» / ред. Н. Н. Ильяшова. – Москва : Книга сервис, 2006. – 128 с. – ISBN 5-9490-9519-7. – Текст : непосредственный.

15. ОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требование к производственному персоналу : стандарт отрасли : утв. комитетом РФ по торговле 1.03.1995 : принят и введен в действие Техническим комитетом N 347 "Услуги торговли и общественного питания" (протокол N 2 от 1 марта 1995 года). – Текст

: электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200121297 (дата обращения: 12.08.2019).

16. СП 2.5.1.788-99. Гигиенические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации : санитарные правила : утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 23.10.99 : дата введ. 06.01.00. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200030077 (дата обращения: 12.08.2019).

17. СанПиН 2.1.4.1074-01. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водо-снабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения (с изменениями на 2 апреля 2018 года) : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ : дата введ. 26.09.01. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901798042 (дата обращения: 12.08.2019).

18. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. – 832 с. – ISBN 978-5-98879-153-9. - Текст : электронный // Элек-тронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/4885 (дата обращения: 20.09.2019).

19. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения N 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 09.04.03 : дата введ. 25.06.03. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901859482 (дата обращения: 2.08.2019).

20. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.03 : дата введ. 25.06.03. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901864836 (дата обращения: 2.06.2019).

21. СанПиН 2.3.2.1940-05. Организация детского питания : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : утв. Главным государственным сани-

тарным врачом РФ 17.01.2005 : дата введ. 01.07.2005. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901922182 (дата обращения: 2.08.2019).

22. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (с изменениями на 27 марта 2007 года) : санитарные правила : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.01 : дата введ. 01.01.02. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901793598 (дата обращения: 2.08.2019).

23. СП 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (с изменениями на 3 мая 2007 года) : санитарно-эпидемические правила : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.01 : дата введ. 01.01.02. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901797161 (дата обращения: 2.06.2019).

24. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями на 10 июня 2016 года) : санитарно-эпидемические правила : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.01: дата введ. 01.02.02. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901802127 (дата обращения: 2.07.2019).

25. СНиП 31-06-2009. Общественные здания и сооружения (Актуализированная редакция СНиП 2.08.02-89) : строительные нормы и правила : утв. приказом Минрегиона России от 1 сентября 2009 г. N 390 : взамен СНиП 2.08.02-89 : дата введ. 01.01.10. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200074235 (дата обращения: 20.08.2019).

26. ПОТ РМ-011-2000. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании : утв. Министерством труда и социального развития РФ от 24.12.99 г. № 52 : дата введ. 01.07.00. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200007227 (дата обращения: 2.08.2019).

27. МУК 4.2.1847-04 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснова-

ния сроков годности и условий хранения пищевых продуктов : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.03.04 : дата введ. 20.06.04. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200035982 (дата обращения: 2.08.2019).

28. Аханова, В. М. Гигиена питания / В. М. Аханова, Е. В. Романова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2000. – 378 с. – ISBN 5-222-01381-2. – Текст : непосредственный.

29. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. – 4-е изд. стер. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. – 832 с. – ISBN 978-5-98879-153-9. – Текст : непосредственный.

30. Мудрецова-Висс, К. А. Микробиология, санитария и гигиена [Текст] : учебник / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014. – 400 с. – ISBN 978-5-8199-0350-6 (ФОРУМ) – ISBN 978-5-16-003263-4 (ИНФРА-М). – Текст : непосредственный.

31. Никитина, Е. В. Санитария и гигиена питания / Е. В. Никитина, С. В. Китаевская ; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». – Казань : КГТУ, 2009. – 130 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951 (дата обращения: 13.11.2019). – ISBN 978-5-7882-0932-6. – Текст : электронный.

32. Рубина, Е. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Е. А. Рубина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Академия, 2011. – 272 с. – ISBN 978-5-7695-8060-4. – Текст : непосредственный.

33. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина, М. Н. Николаева, Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Т. Г. Родиной. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с. – ISBN 5-9532-0026-9. – Текст : непосредственный.

34. Попова, Н. Н. Основы рационального питания : учебное пособие / Н. Н. Попова. – Воронеж : ВГУИТ, 2013. – 106 с. – ISBN 978-5-00032-012-9. – Текст : непосредственный.

35. Школьникова, М. Н. Товароведная характеристика безалкогольных бальзамов, производимых на основе природного сырья Алтая : автореферат дис. ... кандидата технических наук : 05.18.15 / Школьникова Марина Николаевна ; Сиб. гос. ун-т потреб. кооп. – Новосибирск, 2006. – 16 с. – Текст : непосредственный.

36. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их произ-

водства: теория и практика : учебное пособие / О. Н. Красуля, С. В. Николаева, А. В. Токарев, А. Е. Краснов. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. – 320 с. – ISBN 978-5-98879-164-5. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/69866 (дата обращения: 11.10.2019).

37. Карпова, Г. В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания : в 2-х ч. / Г. В. Карпова, М. А. Студянникова ; Министерство образования и науки Российской Федерации. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – Ч. 2. – 214 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258839 (дата обращения: 11.07.2019). – Текст : электронный.

38. Карпова, Г. В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания : в 2-х ч. / Г. В. Карпова, М. А. Студянникова ; Министерство образования и науки Российской Федерации. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – Ч. 1. – 226 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258838 (дата обращения: 1.06.2019). – Текст : электронный.

39. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции обществен-ного питания : учебник / В. Д. Ершов. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. – 232 с. – ISBN 5-98879-014-3. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/4882 (дата обращения: 2.08.2021).

40. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания : учебник / Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лавриленко, Г.М. Ястина — Москва: Колос, 2007. -247 с. – ISBN 5-78879-014-3. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/4882 (дата обращения: 2.11.2019).

41. Иванов, Ю. И. Производственная санитария и гигиена труда / Ю. И. Иванов, Е. А. Попова. – Кемерово : КемГУ, 2014. – 163 с. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/60192 (дата обращения: 14.09.2021).

42. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания. / Васюкова А.Т.Славянский А.А. Куликов Д.А..; Дашков и К, 2015.-496с.

43. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий./ А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко.; ООО «Издательство» Арий»»,2018.-680с.

44. Основы технологии продукции общественного питания: учебное пособие/ Е.Н.Артемова.-2-е изд., перед, и доп.- М.: КНОРУС,2010,-336с.

45. Stanner S. Catering for health: a guide for teaching healthier catering

practices / Stanner S., Woolfe J.//Nutrition Bulletin. 2014. Т. 26. № 2. С. 165-166.

46. Whitaker M . THe employment implications of information technology in the hotel and catering industry (United Kingdom, catering) // Whitaker M. 2016.

47. Clark J.R. / Improving catering productivity. By using cook-chill technlogy // The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly. 2018. Т. 38. № 6. С. 60-67.

Критерии оценивания государственного экзамена

Члены ГЭК оценивают ответ студента под руководством председателя на закрытом обсуждении.

Итоговая оценка ВКР выставляется по четырех балльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

«Отлично» – обучающейся глубоко и полно владеет содержанием учебного материала и понятийным аппаратом; умеет связывать теорию с практикой, иллюстрировать примерами, фактами, данными научных исследований; осуществляет межпредметные связи, предложения, выводы; логично, четко и ясно излагает ответы на поставленные вопросы; умеет обосновывать свои суждения и профессионально-личностную позицию по излагаемому вопросу. Ответ носит самостоятельный характер.

«Хорошо» – ответ обучающегося соответствует указанным выше критериям, но в содержании имеют место отдельные неточности (несущественные ошибки) при изложении теоретического и практического материала. Ответ отличается меньшей обстоятельностью, глубиной, обоснованностью и полнотой; однако допущенные ошибки исправляются самим обучающимся после дополнительных вопросов экзаменаторов.

«Удовлетворительно» – обучающейся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности и существенные ошибки в определении понятий, формулировке положений. При аргументации ответа обучающейся не опирается на основные положения исследовательских, концептуальных и нормативных документов; не применяет теоретические знания для объяснения эмпирических фактов и явлений, не обосновывает свои суждения; имеет место нарушение логики изложения. В целом ответ отличается низким уровнем самостоятельности, не содержит собственной профессионально-личностной позиции.

«Неудовлетворительно» – обучающейся имеет разрозненные, бессистемные знания; не умеет выделять главное и второстепенное. В ответе допускаются ошибки в определении понятий, формулировке теоретических положений, искажающие их смысл. Обучающейся не ориентируется в нормативно-концептуальных, программно-методических, исследовательских материалах, беспорядочно и неуверенно излагает материал; не умеет соединять теоретические положения с практикой; не умеет применять знания для объяснения эмпирических фактов, не устанавливает межпредметные связи.

Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

Выполнение выпускной квалификационной работы начинается с выбора темы. Темы работ разрабатывают и предлагают преподаватели выпускающей кафедры, начиная с 6 семестра обучения. Темы работ утверждаются на заседании выпускающей кафедры. Окончательное название темы определяется совместно с научным руководителем.

Закреплённую за студентом (по его письменному заявлению) тематику выпускной квалификационной работы рассматривают на кафедре и утверждают приказом по университету не позднее декабря (9 семестр).

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку, в которой решается актуальные задачи в выявление особенностей функционирования предприятий общественного питания, различных форм собственности.

В выпускной квалификационной работе выпускник должен использовать методы решения поставленных задач, применяя заданные или разрабатывая в составе творческого коллектива новые методики, планировать экспериментальные исследования, использовать компьютерные методы сбора, хранения и обработки информации, применяемые в сфере профессиональной деятельности.

За достоверность результатов, представленных в ВКР, несет ответственность студент – автор выпускной работы.

Выполнение ВКР осуществляется студентом в соответствии с заданием. Задание, конкретизирующее объем и содержание ВКР, выдается студенту ру-

ководителем. При необходимости выпускнику для подготовки ВКР назначаются консультанты по отдельным разделам.

Руководитель ВКР бакалавра:

– в соответствии с темой выдает студенту задание на практику для сбора материала;

– выдает студенту задание на ВКР;

– рекомендует студенту литературу и другие информационные источники;

– проводит систематические консультации;

– проверяет выполнение работы (по частям и в целом);

– при необходимости после преддипломной практики вносит изменения в задание на выпускную квалификационную работу.

Сроки выполнения ВКР определяются учебным планом и графиком учебного процесса.

Выполнение ВКР осуществляется студентом в соответствии с заданием. Задание, конкретизирующее объем и содержание ВКР, выдается студенту руководителем.

Сроки выполнения ВКР определяются учебным планом и графиком учебного процесса.

ВКР оформляется с соблюдением учебно-методических указаний (требований) по выполнению ВКР: Учебное пособие по выполнению выпускной квалификационной работы для бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Завершенная выпускная квалификационная работа подписывается студентом на титульном листе и предоставляется руководителю, который дает подробный письменный отзыв о содержании работы, подписывает и представляет работу на кафедру.

После этого ВКР (в непереплетенном виде) передается на нормоконтроль, который осуществляет один из преподавателей по распоряжению заве-

дующего кафедрой. Нормоконтролер проверяет только соответствие оформления ВКР требованиям настоящих методических указаний. После устранения студентом-дипломником выявленных недостатков, он визирует ВКР.

Оформленную выпускную квалификационную работу, прошедшую нормоконтроль, представляют на утверждение заведующему выпускающей кафедрой. Заведующий кафедрой решает вопрос о допуске ВКР к защите. При положительном решении он подписывает работу на титульном листе. Выпускная квалификационная работа должна быть представлена в деканат не позднее, чем за две недели до её защиты.

ВКР, допущенная к защите, направляется на внешнее или внутреннее (другие кафедры) рецензирование.

Рецензентами могут быть высококвалифицированные специалисты, как по проблеме выпускной квалификационной работы, так и в соответствующей отрасли, работающие на предприятиях, в организациях, высших учебных заведениях, научно-исследовательских и проектных институтах. При этом предпочтение отдается специалистам тех предприятий и организаций, где студент проходит производственную практику.

Ознакомление студентов с отзывом и рецензией (рецензиями) осуществляется не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа, отзыв и рецензия (рецензии) передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Готовясь к защите работы, дипломник составляет тезисы выступления, оформляет наглядные пособия, презентации, продумывает ответы на замечания рецензента.

Студенты, нарушившие сроки подготовки ВКР и не представившие работу на кафедру в установленный срок, не допускаются к ее защите. Если заведующий кафедрой, исходя из содержания отзывов руководителя и рецензента, не считает возможным допустить студента к защите, вопрос об этом дол-

жен рассматриваться на заседании выпускающей кафедры с участием руководителя и автора работы. Решение доводится до сведения деканата.

Тексты ВКР проверяются на объем заимствования и размещаются Университетом в электронно-библиотечной системе организации.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Проект кондитерского цеха, мощностью 3 т сырья в смену

2.Проект общедоступной столовой на 120 мест

3.Проект шашлычной на 85 мест

4.Проект молодежного кафе на 50 мест

5.Проект ресторана донской кухни на 70 мест

6.Проект кафе мороженое на 60 мест

7.Проект кальян-бара на 75 мест

8.Проект спорт-бара на 70 мест

9.Разработка лакто-ово вегетарианского меню ресторана класса люкс на 150 мест

10. Проект стейк-кафе на 60 мест при торговом центре в г. Таганроге Ростовской области

11.Проект кафе при торговом центре на 50 мест в г. Новошахтинске Ростовской области

12.Проект детского кафе с молочным баром на 40 мест в станице Каневской Краснодарского края

13.Проект производственной столовой на 180 мест в г. Краснодаре

14. Проект коктейль-бара на 75 мест в г. Волгодонске Краснодарского края

15.Организация современных методов обслуживания винного ресторана на 70 мест в г. Белой Калитве Ростовской области

16. Проект кондитерского цеха, мощностью 3 т сырья в смену в г. Аксае Ростовской области

17. Разработка технологии функциональных продуктов питания из рыбы с использованием гидробионтов

18. Разработка лакто-ово вегетарианского меню ресторана класса люкс на 150 мест

19. Разработка рецептур блюд специальных видов питания

20. Разработка рецептур блюд с использованием витаминно-минеральных премиксов

21. Разработка рецептур блюд и продуктов питания с функциональными свойствами

22. Исследование функционально-технологических характеристик спаржи с целью использования в технологии продуктов питания с функциональными свойствами

23. Оптимизация рецептур блюд с целью снижения калорийности

24. Разработка рецептур и технологий кулинарной продукции из листовых овощей

25. Разработка рецептур и технологии производства мясных блюд для здорового питания

26. Разработка рецептур и технологии производства овощных блюд для здорового питания

27. Разработка рецептур и технологии производства крупяных блюд для здорового питания

28. Разработка рецептур и технологии производства рыбных блюд для здорового питания

29. Совершенствование технологии производства мясных фаршевых изделий с гарниром

Список рекомендуемой литературы для подготовки ВКР

1. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. – 832 с. – ISBN 978-5-98879-153-9. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/4885 (дата обращения: 20.09.2019).

2. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. – Москва : Дашков и К, 2016. – 336 с. – ISBN 978-5-394-01715-5. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/93306 (дата обращения: 1.10.2019).

3. Никитина, Е. В. Санитария и гигиена питания / Е. В. Никитина, С. В. Китаевская ; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». – Казань : КГТУ, 2009. – 130 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951 (дата обращения: 13.11.2019). – ISBN 978-5-7882-0932-6. – Текст : электронный.

4. ГОСТЫ, ОСТЫ в общественном питании : в соответствии с Федеральным законом « О техническом регулировании» / ред. Н.Н. Ильяшова. – Москва : Книга сервис, 2006. – 128 с. – ISBN 5-9490-9519-7. – Текст : непосредственный.

5. О качестве и безопасности пищевых продуктов : Федеральный закон от 02.01.2000 г. N 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018 г.). – Текст : электронный // Законы, кодексы и нормативно-правовые акты в Российской Федерации : [сайт]. – URL: https://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/ (дата обращения: 2.09.2020).

6. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания (с изменениями на 4 октября 2012 г.) : Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/9047537 (дата обращения: 4.04.2021).

7. О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации (с изменениями на 24 ноября 2016 г.) : приказ министерства здравоохранения РФ от 5 августа 2003 г. № 330. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901871304 (дата обращения: 5.04.2021).

8. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 : дата введ. 25.06.2003. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901864836 (дата обращения: 2.08.2019).

9. СанПиН 2.3.2.1940-05. Организация детского питания : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : утв. Главным государственным сани-

тарным врачом РФ 17.01.2005 : дата введ. 01.07.2005. –Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901922182 (дата обращения: 2.08.2021).

22. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изм. и доп., вступ. в силу с 21.10.2018 г.) : Федеральный закон от 30.03.1999 г. N 52-ФЗ (ред. от 03.08.2018). – Текст : электронный // Законы, кодексы и нормативно-правовые акты в Российской Федерации : [сайт]. – URL: https://legalacts.ru/doc/federalnyi-zakon-ot-30031999-n-52-fz-o/ (дата обращения: 2.08.2021).

23. О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов (с изменениями и дополнениями от 5 июня 2013 г.) : Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. N 987. – Текст : электронный // Гарант.РУ : информационно-правовой портал. – URL: https://base.garant.ru/182783/ (дата обращения: 2.08.2021).

24. Об утверждении Положения о продовольственном обеспечении Вооруженных Сил Российской Федерации на мирное время [Электронный ресурс] : приказ МО РФ от 22.07.2000 г. № 400 (ред. от 15.06.2009). – Текст : электронный // Законы, кодексы и нормативно-правовые акты в Российской Федерации : [сайт]. – URL: https://legalacts.ru/doc/prikaz-ministra-oborony-rf-ot-22072000-n/ (дата обращения: 2.08.2021).

25. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2013. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200069392 (дата обращения: 2.08.2021).

26. ГОСТЫ, ОСТЫ в общественном питании : в соответствии с Федеральным законом « О техническом регулировании» / ред. Н. Н. Ильяшова. – Москва : Книга сервис, 2006. – 128 с. – ISBN 5-9490-9519-7. – Текст : непосредственный.

27. ОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требование к производственному персоналу : стандарт отрасли : утв. комитетом РФ по торговле 1.03.1995 : принят и введен в действие Техническим комитетом N 347 "Услуги торговли и общественного питания" (протокол N 2 от 1 марта 1995 года). – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200121297 (дата обращения: 12.08.2019).

28. СП 2.5.1.788-99. Гигиенические требования к организации бортового

питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации : санитарные правила : утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 23.10.99 : дата введ. 06.01.00. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200030077 (дата обращения: 12.08.2019).

29. СанПиН 2.1.4.1074-01. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водо-снабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения (с изменениями на 2 апреля 2018 года) : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ : дата введ. 26.09.01. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901798042 (дата обращения: 12.08.2019).

30. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. – 832 с. – ISBN 978-5-98879-153-9. - Текст : электронный // Элек-тронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/4885 (дата обращения: 20.09.2019).

31. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения N 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 09.04.03 : дата введ. 25.06.03. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901859482 (дата обращения: 2.08.2019).

32. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.03 : дата введ. 25.06.03. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901864836 (дата обращения: 2.06.2019).

33. СанПиН 2.3.2.1940-05. Организация детского питания : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 17.01.2005 : дата введ. 01.07.2005. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901922182 (дата обращения: 2.08.2019).

34. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (с изменениями на 27 марта 2007 года) : санитарные правила : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.01 : дата введ. 01.01.02. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901793598 (дата обращения: 2.08.2019).

35. СП 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (с изменениями на 3 мая 2007 года) : санитарно-эпидемические правила : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.01 : дата введ. 01.01.02. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901797161 (дата обращения: 2.06.2019).

36. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями на 10 июня 2016 года) : санитарно-эпидемические правила : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.01: дата введ. 01.02.02. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/901802127 (дата обращения: 2.07.2019).

37. СНиП 31-06-2009. Общественные здания и сооружения (Актуализированная редакция СНиП 2.08.02-89) : строительные нормы и правила : утв. приказом Минрегиона России от 1 сентября 2009 г. N 390 : взамен СНиП 2.08.02-89 : дата введ. 01.01.10. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200074235 (дата обращения: 20.08.2019).

38. ПОТ РМ-011-2000. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании : утв. Министерством труда и социального развития РФ от 24.12.99 г. № 52 : дата введ. 01.07.00. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL: http://docs.cntd.ru/document/1200007227 (дата обращения: 2.08.2019).

339. МУК 4.2.1847-04 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов : утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.03.04 : дата введ. 20.06.04. – Текст : электронный // Техэксперт : электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : [сайт]. – URL:

http://docs.cntd.ru/document/1200035982 (дата обращения: 2.08.2019).

40. Аханова, В. М. Гигиена питания / В. М. Аханова, Е. В. Романова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2000. – 378 с. – ISBN 5-222-01381-2. – Текст : непосредственный.

41. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. – 4-е изд. стер. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. – 832 с. – ISBN 978-5-98879-153-9. – Текст : непосредственный.

42. Мудрецова-Висс, К. А. Микробиология, санитария и гигиена [Текст] : учебник / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014. – 400 с. – ISBN 978-5-8199-0350-6 (ФОРУМ) – ISBN 978-5-16-003263-4 (ИНФРА-М). – Текст : непосредственный.

43. Никитина, Е. В. Санитария и гигиена питания / Е. В. Никитина, С. В. Китаевская ; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». – Казань : КГТУ, 2009. – 130 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951 (дата обращения: 13.11.2019). – ISBN 978-5-7882-0932-6. – Текст : электронный.

44. Рубина, Е. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Е. А. Рубина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Академия, 2011. – 272 с. – ISBN 978-5-7695-8060-4. – Текст : непосредственный.

45. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина, М. Н. Николаева, Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Т. Г. Родиной. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с. – ISBN 5-9532-0026-9. – Текст : непосредственный.

46. Попова, Н. Н. Основы рационального питания : учебное пособие / Н. Н. Попова. – Воронеж : ВГУИТ, 2013. – 106 с. – ISBN 978-5-00032-012-9. – Текст : непосредственный.

47. Школьникова, М. Н. Товароведная характеристика безалкогольных бальзамов, производимых на основе природного сырья Алтая : автореферат дис. ... кандидата технических наук : 05.18.15 / Школьникова Марина Николаевна ; Сиб. гос. ун-т потреб. кооп. – Новосибирск, 2006. – 16 с. – Текст : непосредственный.

48. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учебное пособие / О. Н. Красуля, С. В. Николаева, А. В. Токарев, А. Е. Краснов. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. – 320 с. – ISBN 978-5-98879-164-5. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/69866 (дата обращения:

11.10.2019).

49. Карпова, Г. В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания : в 2-х ч. / Г. В. Карпова, М. А. Студянникова ; Министерство образования и науки Российской Федерации. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – Ч. 2. – 214 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258839 (дата обращения: 11.07.2019). – Текст : электронный.

50. Карпова, Г. В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания : в 2-х ч. / Г. В. Карпова, М. А. Студянникова ; Министерство образования и науки Российской Федерации. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – Ч. 1. – 226 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258838 (дата обращения: 1.06.2019). – Текст : электронный.

51. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции обществен-ного питания : учебник / В. Д. Ершов. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. – 232 с. – ISBN 5-98879-014-3. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/4882 (дата обращения: 2.08.2021).

52. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания : учебник / Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лавриленко, Г.М. Ястина — Москва: Колос, 2007. -247 с. – ISBN 5-78879-014-3. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/4882 (дата обращения: 2.11.2019).

53. Иванов, Ю. И. Производственная санитария и гигиена труда / Ю. И. Иванов, Е. А. Попова. – Кемерово : КемГУ, 2014. – 163 с. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/60192 (дата обращения: 14.09.2021).

54. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания. / Васюкова А.Т.Славянский А.А. Куликов Д.А..; Дашков и К, 2015.-496с.

55. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий./ А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко.; ООО «Издательство» Арий»»,2018.-680с.

56. Основы технологии продукции общественного питания: учебное пособие/ Е.Н.Артемова.-2-е изд., перед, и доп.- М.: КНОРУС,2010,-336с.

57. Stanner S. Catering for health: a guide for teaching healthier catering practices / Stanner S., Woolfe J.//Nutrition Bulletin. 2014. Т. 26. № 2. С. 165-166.

58. Whitaker M . THe employment implications of information technology in the hotel and catering industry (United Kingdom, catering) // Whitaker

М. 2016.

59. Clark J.R. / Improving catering productivity. By using cook-chill technlogy // The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly. 2018. Т. 38. № 6. С. 60-67.

5. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

Защита выпускной квалификационной работы является завершающим этапом государственной итоговой (итоговой) аттестации выпускника.

Процедура защиты ВКР включает в себя:

– открытие заседания ГЭК (председатель, заместитель председателя излагает порядок защиты, принятия решения, оглашения результатов ГЭК);

– представление председателем (секретарем) ГЭК выпускника (фамилия, имя, отчество), темы, руководителя (научного руководителя);

– доклад обучающегося;

– вопросы членов ГЭК (записываются в протокол);

– заслушивание отзыва руководителя (научного руководителя);

– заслушивание рецензии;

– заключительное слово обучающегося (ответы на высказанные замечания).

Во время заседания ГЭК ВКР находится у председателя комиссии.

В своем выступлении (не более 10 минут) на заседании ГЭК обучающейся должен отразить:

- актуальность темы;

- теоретические и методические положения, на которых базируется выпускная квалификационная работа;

- результаты проведенного анализа изучаемого явления;

- конкретные предложения по решению проблемы или совершенствованию соответствующих процессов с обоснованием возможности их реализации в условиях конкретного предприятия; экономический, социальный эффекты от

разработок.

Превышение срока выступления расценивается как неспособность обучающегося лаконично и обоснованно представить результаты выпускной квалификационной работы.

Основное внимание в выступлении должно быть уделено практическим результатам исследования. Обучающийся должен показать, какие практические наработки, выводы и рекомендации он представляет к защите.

Изложение содержания проведенного исследования должно быть свободным, чтение текста исключается. При оценке учитываются хорошее владение материалом и самостоятельное, грамотное изложение основных позиций выпускной работы.

Свое выступление обучающийся должен сопровождать наглядным материалом, который отражает основные результаты исследования (схемы, рисунки, таблицы, графики, программы и инструментарий исследования), который оформляется в виде электронной презентации, и (или) в виде раздаточного пакета наглядных материалов, выдаваемого каждому члену ГЭК. Наглядные материалы могут быть оформлены для демонстрации с использованием технических средств. По ходу выступления делается ссылка на наглядный материал, комментируется его содержание.

Вопросы членов ГЭК касаются, как правило, уточнения и конкретизации техники, методов и результатов исследования, степени обоснованности выводов и рекомендаций, содержащихся в ВКР, позиции обучающегося по поднимаемым проблемам, личного вкладаобучающегося в полученный результат. Ответы на вопросы должны демонстрировать свободное владение темой, способность обучающегося коротко и аргументировано излагать свою позицию, навыки доказательства и отстаивания своих взглядов.

Общая продолжительность защиты ВКР не более 25 минут.

После выступления обучающегося, оглашения отзыва руководителя, а также рецензии обучающейся отвечает на заданные ему вопросы и замечания руководителя, рецензента, председателя и членов ГЭК, а также присутствую-

щих на защите. По окончании публичной защиты ГЭК на закрытом заседании обсуждает результаты защиты выпускной квалификационной работы и принимает решение об оценке и о присвоении обучающемуся соответствующей квалификации, а также решения о выдаче диплома с отличием и рекомендации в магистратуру.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в день защиты после оформления в установленном порядке протокола заседания.

Порядок апелляции результатов государственной итоговой аттестации-проводится в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры».

Критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ

Члены ГЭК оценивают выпускную квалификационную работу исходя из оценок доклада студента, его ответов на вопросы, представленного наглядного материала, содержания и оформления ВКР.

Решение об окончательной оценке ВКР принимается с учетом оценок научного руководителя, рецензента, членов ГЭК под руководством председателя на закрытом обсуждении.

Итоговая оценка ВКР выставляется по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется при условии, что:

- работа выполнена самостоятельно, носит творческий характер, содержит элементы научной новизны;

- собран, обобщен, и проанализирован достаточный объем нормативных правовых актов, литературы, статистической информации и других практических материалов, позволивший всесторонне изучить тему и сделать аргументированные выводы и практические рекомендации;

- при написании и защите работы выпускником продемонстрирован высокий уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций, глубокие теоретические знания и наличие практических навыков;

- работа хорошо оформлена и своевременно представлена на кафедру, полностью соответствует требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению ВКР;

- на защите освещены все вопросы исследования, ответы студента на вопросы профессионально грамотны, исчерпывающие, подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами, отраженными в работе.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- тема работы раскрыта, однако выводы и рекомендации не всегда оригинальны и/или не имеют практической значимости, есть неточности при освещении отдельных вопросов темы;

- собран, обобщен и проанализирован необходимый объем нормативных правовых актов, литературы, статистической информации и других практических материалов, но не по всем аспектам исследуемой темы сделаны выводы и обоснованы практические рекомендации;

- при написании и защите работы выпускником продемонстрирован средний уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций, наличие теоретических знаний и достаточных практических навыков;

- работа своевременно представлена на кафедру, есть отдельные недостатки в ее оформлении; в процессе защиты работы дана общая характеристика основных положений работы, были неполные ответы на вопросы.

Оценка «удовлетворительно» ставится, когда:

- тема работы раскрыта частично, но в основном правильно, допущено поверхностное изложение отдельных вопросов темы;

- в работе не использован весь необходимый для исследования темы объем нормативных правовых актов, литературы, статистической информации и других практических материалов, выводы и практические рекомендации не всегда обоснованы;

- при написании и защите работы выпускником продемонстрированы удовлетворительный уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций, отсутствие глубоких теоретических знаний и устойчивых практических навыков;

- работа своевременно представлена на кафедру, однако не в полном объеме по содержанию и/или оформлению соответствует предъявляемым требованиям; в процессе защиты выпускник недостаточно полно изложил основные положения работы, испытывал затруднения при ответах на вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- содержание работы не раскрывает тему, вопросы изложены бессистемно и поверхностно, нет анализа практического материала, основные положения и рекомендации не имеют обоснования;

- работа не оригинальна, основана на компиляции публикаций по теме;

- при написании и защите работы выпускником продемонстрирован неудовлетворительный уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций; работа несвоевременно представлена на кафедру, не в полном объеме по содержанию и оформлению соответствует предъявляемым требованиям;

- на защите выпускник показал поверхностные знания по исследуемой теме, отсутствие представлений об актуальных проблемах по теме работы, плохо отвечал на вопросы.

При неудовлетворительной оценке выпускная квалификационная работа не засчитывается и диплом студенту не выдается.

При условии успешного прохождения всех установленных видов аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, выпускнику присваивается квалификация бакалавр по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания.