

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ОДОБРЕНО
Учебно-методический
совет университета
Протокол № 5 от 16.04.2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____Максимович С.А.

ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ по направлению подготовки /специальности

19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания
(шифр) (наименование направления подготовки/ специальности)

Технология организации ресторанного дела
(профиль/ специальность/ магистерская программа)

Программа академического бакалавриата
(ориентация ОП ВО в зависимости от вида(ов) профессиональной деятельности)

Квалификация - Бакалавр
(наименование квалификации)

Заочная
(форма (ы) обучения)

Ставрополь, 2026

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 года № 1047.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Института ветеринарии и биотехнологий, протокол № 5 от 14.04.2026 г.

1. Общие положения

Заключительным этапом учебной подготовки бакалавров, обучающихся по направлению 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, (уровень бакалавриата) профилю «Технология организации ресторанного дела», являются аттестационные испытания, включающие сдачу государственного экзамена и защиту выпускной квалификационной работы по утвержденной тематике и выполненной в установленные календарным планом сроки.

Государственная итоговая аттестация выпускников Ставропольского государственного аграрного университета проводится в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12. 2012 г.; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 г. № 1367 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 года № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»; федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04- Технология продукции и организация общественного питания,, (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от N 1332 от 12 ноября 2015 г.; Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ от 30.06.2016 г.; Положение о выполнении и защите выпускной квалификационной работы в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ от 10.12.2015 г.

2. Цель и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.04 –Технология продукции и организация общественного питания, (уровень бакалавриата).

В задачи государственной итоговой аттестации входит:

- проверка уровня сформированности компетенций, определенных федеральным государственным образовательным стандартом и ОПОП по направлению подготовки 19.03.04–Технология продукции и организация общественного питания, (уровень бакалавриата);

– принятие решения о присвоении квалификации по результатам ГИА и выдаче документа о высшем образовании и присвоении квалификации «Бакалавр»

3. Место государственной итоговой аттестации в структуре ОП ВО

Государственная итоговая аттестация является базовой составляющей блока Б3 учебного плана и состоит из двух разделов:

Б3.01(Г) – Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;

Б3.02(Д)– Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

4. Формы и объем государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников направления 19.03.04 –Технология продукции и организация общественного питания, (уровень бакалавриата) профилю «Технология организации ресторанного дела», в Ставропольском государственном аграрном университете состоит из аттестационных испытаний следующих видов:

- государственный экзамен;
- защита выпускной квалификационной работы.

Государственный экзамен проводится несколькими дисциплинам и образовательной программы и является междисциплинарным, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности обучающихся. Государственный экзамен проводится устно.

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Выпускной квалификационной работы выполняется в виде выпускной квалификационной работы.

Объем государственной итоговой аттестации - 6 з.е. (4 недели), в которые входит подготовка и сдача государственного экзамена, а так же подготовка и защита ВКР.

5. Государственный экзамен

5.1 Результаты освоения ОП ВО

Государственный экзамен носит комплексный характер. Он включает проверку теоретических знаний обучающихся и практических умений самостоятельно осуществлять научную деятельность. Экзамен проводится в устной форме.

На государственном экзамене проверяется сформированность следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты освоения ОП ВО
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Методов теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений и проведения экспериментов по заданной методике <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Применять методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Применения методов теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проведения экспериментов по заданной методике и анализа их результатов
	ОПК-2.3. Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • В области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Использования знаний в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Применения знаний в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного	ОПК-3.3. Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Инженерных процессов современного технологического оборудования и приборов разных классов предприятий общественного питания и особенности его эксплуатации <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

технологического оборудования и приборов		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Эксплуатации различного вида технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • В области совершенствования технологических процессов производства продукции общественного питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проведения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания
	ОПК-4.2. Организует производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Основных требований по организации производства и обслуживанию на предприятиях питания различных типов и классов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Осуществлять организацию производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Способность участия во всех фазах организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Методов контроля технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Применения методов контроля технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Осуществления контроля технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции
	ОПК-5.2. Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нормативной и технической документации, применяемых на предприятиях общественного питания, в т.ч. при разработке технологической документации <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Применять существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Применения существующей нормативной и технической документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации
	ОПК-5.3. Владеет современными, прогрессивными методами и формами организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Применения современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания

	различных типах предприятий питания	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Владения современными, прогрессивными методами и формами организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания
ПК-1. Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов • Требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями • Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов • Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов • Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности • Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Навыком расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов • Навыком разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов • Навыком оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	<p>ПК-1.2. Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов • Физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов • Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов • Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности • Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями • Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов • Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов • Проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов • Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства <p>Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть:</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> • Навыком определения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов • Навыком учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями • Навыком контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации • Навыком внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции • Навыком разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<p>ПК-1.3. Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов • Методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций • Показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ • Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов • Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов производств продукции общественного питания массового изготовления и

		специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Навыком проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов • Навыком подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов • Навыком организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

5.2 Содержание государственного экзамена

№ п/п	Наименование тем (разделов)	Содержание тем (разделов)	Код компетенции
Блок дисциплин обязательной части			
Технология продукции общественного питания			
1	Тема 1. Технология приготовления супов	Значение супов в питании человека. Классификация супов. Технологические требования к подготовке полуфабрикатов для супов. Основные технологические приёмы приготовления горячих супов на бульонах и отварах. Ассортимент и особенности приготовления заправочных супов. Супы-пюре. Основные технологические приемы приготовления супов-пюре.	ОПК-4.1; ПК-1.1
2	Тема 2. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски.	Бутерброды и банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Салаты и винегреты. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Салаты из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Закуски из овощей и грибов. Горячие закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.	ОПК-4.1; ПК-1.1
3	Тема 3. Производство кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов	Характеристика сырья. Строение тканей мяса и мясных продуктов. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов. Классификация полуфабрикатов. Производство полуфабрикатов.	ОПК-4.1; ПК-1.1
4	Тема 4. Сладкие блюда	Значение сладких блюд в питании. Классификация сладких блюд. Технологические свойства компонентов сладких блюд. Плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные. Технология подготовки и правила подачи. Компоты. Кисели. Желе, муссы, самбуки. Технология приготовления, правила подачи.	ОПК-4.1; ПК-1.1

5	Тема 5. Технология приготовления и правила подачи напитков	Классификация напитков. Горячие напитки. Технология приготовления, правила подачи. Холодные напитки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству напитков.	ОПК-4.1; ПК-1.1
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			
6	Тема 1. Основы технологии организации деятельности предприятий питания	Типы и классы предприятий питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ РФ. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания.	ОПК-3.3; ОПК-4.2; ПК-1.1; ПК-1.3
7	Тема 2. Организация производства на предприятиях общественного питания.	Организация работы заготовочных цехов. Состав заготовочных цехов и общие требования к их организации. Организация работы доготовочных цехов. Состав доготовочных цехов и общие требования к их организации.	ОПК-3.3; ОПК-4.2; ПК-1.1; ПК-1.3
8	Тема 3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Формы организации питания и обслуживания школьников и студентов. Формы организации корпоративного питания.	ОПК-3.3; ОПК-4.2; ПК-1.1; ПК-1.3
Санитария и гигиена питания			
9	Тема 1. Санитарный надзор и санитарное законодательство	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство Законы РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ПК-1.2
10	Тема 2. Законы РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Контроль за состоянием здоровья, условиями труда, техникой безопасности и соблюдением личной гигиены персонала.	ПК-1.2
11	Тема 3. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания	Требования к технологии производства продуктов общественного питания	ПК-1.2
Проектирование предприятий общественного питания			
12	Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.). Основные направления реконструкции предприятий питания. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования (САПР). Функциональная структура предприятий питания как основа проектирования. Классификация предприятий питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты).	ОПК-5.2; ПК-1.3
13	Тема 2. Основные нормы расчета и принципы размещения сети предприятий питания	Технико-экономическое обоснование проекта. Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания.	ОПК-5.2; ПК-1.3
14	Тема 3. Технологические расчеты	Составление производственной программы проектируемого предприятия питания. Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов. Обоснование режима работы предприятия. Расчет численности работников производства и зала. Расчет продуктов (сырье, полуфабрикаты). Расчет и подбор оборудования складских помещений. Определение площади помещений для хранения продуктов.	ОПК-5.2; ПК-1.3

15	Тема 4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	Компоновка предприятий общественного питания. Требования к компоновке помещений. Принципы размещения оборудования. Понятие об установочных, монтажных, чертежах оборудования	ОПК-5.2; ПК-1.3
16	Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий питания	Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий питания. Особенности проектирования предприятий питания в зданиях иного назначения.	ОПК-5.2; ПК-1.3
17	Тема 6. Особенности разработки проекта реконструкции предприятий общественного питания.	Анализ планировочных решений различных типов предприятий общественного питания. (Ознакомление с приемами выполнения компоновочных решений отдельных функциональных групп помещений. Составление балансов помещений предприятия общественного питания в зависимости от этажности. Работа со СНиПами, альбомами монтажных привязок оборудования, нормами планировочных элементов различных типов предприятий общественного питания).	ОПК-5.2; ПК-1.3
Товароведение продовольственных товаров			
18	Тема 1. Продовольственные товары. Характеристика, классификация, особенности	Классификация продовольственных товаров, потребительские свойства, ассортимент и качество. Классификационные признаки и уровни деления товаров на отдельные группы, подгруппы, виды, разновидности и сорта. Принципы формирования ассортимента продовольственных товаров.	ПК-1.3
19	Тема 2. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров животного происхождения	Молочные, мясные и рыбные товары. Характеристика пищевой ценности, классификация и ассортимент каждой группы товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных видов товаров.	ПК-1.3
20	Тема 3. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров растительного происхождения	Зерно-мучные, плодо-овощные, вкусовые и кондитерские товары. Характеристика пищевой ценности, классификация и ассортимент каждой группы товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных видов товаров.	ПК-1.3
Оборудование предприятий общественного питания			
21	Тема 1. Введение. Общие сведения о технологическом оборудовании	Классификация машин и аппаратов перерабатывающих производств. Классификация оборудования по функциональному признаку. Структурные элементы машин. Передаточные механизмы. Преобразовательные механизмы. Детали машин и их соединения. Машиностроительные материалы. Способы термической и химико-термической обработки деталей машин.	ПК-1.1
22	Тема 2. Технологическое оборудование для подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методами разделения	Оборудование для резания. Оборудование для дробления. Оборудование для разделения жидких пищевых продуктов. Разделение в поле сил тяжести. Разделение смесей методом фильтрации. Разделение в поле центробежных сил. Оборудования для выделения жидких фракций из твердого сырья.	ПК-1.1
23	Тема 3. Технологическое оборудование для подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методами соединения	Оборудование для соединения компонентов перемешиванием с получением тестообразных продуктов и жидких смесей. Оборудование для соединения компонентов, с целью получения жидких полупродуктов. Оборудование для соединения с целью получения сыпучих полуфабрикатов.	ПК-1.1
24	Тема 4. Технологическое оборудование для	Оборудование для формования штампованием (прессованием). Формование методом экструзии.	ПК-1.1

	подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методами формования	Факторы, влияющие на производительность и мощность шнековых нагнетателей. Оборудование для формования путем отсадки, округления, раскатки и закатки. Оборудование для формования путем отливки.	
25	Тема 5. Технологическое оборудование для подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методами теплообмена	Аппараты для тепловой обработки мясopодуKтов при атмосферном давлении, оборудование для огневой обработки мясopодуKтов, выпарные и вододистилляционные установки, сушильные установки, оборудование для диффузионной обработки мясopодуKтов, оборудование для тепловой и импульсной обработки жирсодержащих мясopодуKтов, экстракционные аппараты и установки	ПК-1.1
26	Тема 6. Оборудование для наполнения крупногабаритной и мелкогабаритной тары, упаковочные машины	Оборудование для наполнения крупногабаритной тары. Упаковочные машины, в которых упаковка совмещена с изготовлением тары. Машины для упаковки продуктов в готовую тару. Оборудование для дозирования жидких, сыпучих и пастообразных продуктов. Оборудование для закупорки, закрытия наполненной тары и этикетировочные машины. Оборудование для проведения инспекционных операций с наполненной тарой. Оборудование для укладки фасованной продукции в транспортную тару. Пакетоформирующие машины.	ПК-1.1
Блок дисциплин вариативной части			
<i>Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья</i>			
27	Тема 1. Характеристика нетрадиционного пищевого сырья растительного происхождения	Растения, как источники эссенциальных компонентов, основные источники получения. Виды лекарственных трав.	ПК-1.3
28	Тема 2. Характеристика нетрадиционного пищевого сырья животного происхождения	Перспективы использования нетрадиционного молочного сырья. Пищевая и биологическая ценность не традиционных видов молока.	ПК-1.3
29	Тема 3. Технология молочных продуктов с использованием нетрадиционного пищевого сырья	Перспективы разработки молочных продуктов с использованием фитокомпонентов. Научное обоснование целесообразности создания молочно-растительных продуктов.	ПК-1.3
30	Тема 4. Технология мясных продуктов с использованием нетрадиционного пищевого сырья	Использование вторичного коллагенсодержащего белкового сырья в технологиях мясopодуKтов.	ПК-1.3
31	Тема 5. Перспективы использования достижений генной инженерии в технологиях продуктов питания	Основные направления использования генно-модифицированного сырья при производстве продуктов питания.	ПК-1.3
Комплексное оснащение предприятий общественного питания			
32	Тема 1. Комплексное оснащение предприятий общественного питания	Мебель для предприятий общественного питания, назначение, требования. Основные принципы расстановки мебели. Микроклимат и освещение. Требования и оптимальные параметры температуры, влажности, освещенности в помещениях ресторана. Виды и способы освещения. Характеристика, виды, назначение кухонного механического, теплового и холодильного оборудования для оснащения предприятий общественного питания	ОПК-5.3
		Посуда, классификация. Характеристика, виды, назначение индивидуальных и общих приборов.	ОПК-5.3

		Предметы столового комплекта (солонка, перечница, горчица, бутылки для уксуса, пепельница). Ресторанный текстиль, назначение. Характеристика, виды, назначение инвентаря для официантов.	
Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания			
33	Тема 1. Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания	Проблемы повышения качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб полуфабрикатов из рубленой массы. Подготовка проб к анализу. Методы определения показателей качества. Показатели качества определяемые органолептическим методом.	ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1
34	Тема 2. Контроль качества полуфабрикатов, готовой продукции. Методы исследования полуфабрикатов: кулинарных, мясных, рыбных, овощных, творожных	ГОСТы на методы испытаний. Методология проведения испытаний продукции общественного питания. Арбитражные методы испытаний. Ускоренные методы испытаний. Приемочный контроль в предприятиях, реализующих блюда и кулинарные изделия массового спроса. Методы контроля качества фритюрных жиров. Порядок проведения органолептического контроля.	ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1
35	Тема 3. Контроль качества готовых блюд: первых, вторых, гарниров, соусов, сладких блюд и напитков, изделий из теста	Основные положения по отбору проб стандартной продукции. Порядок отбора образцов для лабораторного анализа при обследовании предприятий общественного питания. Допускаемые отклонения от выхода по рецептуре составных частей полуфабрикатов, блюд и изделий. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов, фарша мясного натурального, овощей, фаршированных мясным фаршем, панированных и рубленых полуфабрикаты из мяса птицы, полуфабрикатов из рыбы.	ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1
36	Тема 4. Контроль правильности вложения сырья при приготовлении продукции. Контроль правильности проведения технологического процесса	Контроль правильности вложений сырья при приготовлении блюд. Контроль правильности проведения технологического процесса. Методы идентификации. Фальсификация.	ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1
Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания			
37	Тема 1. Состав пищевых продуктов. Пищевая, энергетическая, биологическая ценность, биологическая эффективность	Понятие пищевой ценности. Вода. Связанная и свободная влага, активная влага. Активность воды в пищевых продуктах (метод ее определения). Азотистые вещества (белок, аминокислоты, аминокислотный скор) и биологическая ценность. Липиды и биологическая эффективность. Углеводы. Макро- и микроэлементы. Витамины. Энергетическая ценность пищевых продуктов.	ОПК-2.3
38	Тема 2. Общая характеристика и классификация методов исследования пищевых продуктов	Основные группы методов лабораторных исследований. Лабораторная посуда. Пробоподготовка. Характеристики методов подготовки проб к анализу (перекристаллизация, перегонка, экстракция, осаждение, минерализация и др.). Методы экстракции.	ОПК-2.3
39	Тема 3. Физические методы. Гравиметрия. Экстракционный анализ	Методы анализа, основанные на исследовании массы объема и физических свойств веществ. Методы экстракции.	ОПК-2.3
40	Тема 4. Химические методы анализа пищевых продуктов	Титриметрический метод. Электрохимические методы (потенциометрия, вольтамперометрия, кондуктометрия). Приборы для электрохимического анализа.	ОПК-2.3
40	Тема 5. Оптические методы анализа	Колориметрия. Рефрактометрия, поляриметрия, нефелометрия, турбидиметрия. Приборы для оптического анализа.	ОПК-2.3

НАССР в системе общественного питания			
41	Тема 1. Законодательство Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции	Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции». Общие принципы гигиены пищевых продуктов: производственные процессы, здания и оборудование (планировка, зонирование), водоснабжение, помещения и средства для персонала. Демонстрация лучших практик. Опасные факторы в системе общественного питания: биологические, физические, химические, аллергены и др., риски возникновения.	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.2
42	Тема 2. Рациональный подход к созданию системы НАССР на предприятиях общественного питания	Формирование и задачи группы НАССР. Организация работ при создании системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР. Этапы внедрения НАССР. Разработка блок-схем технологических процессов изготовления блюд в системе общественного питания для контроля безопасности на каждом этапе жизненного цикла продукции. Идентификация опасных факторов, анализ рисков. Меры по предотвращению загрязнений и управлению рисками. Разработка плана корректирующих действий, отзыв и изъятие продукции, система прослеживаемости. Внутренние аудиты. Документация по системе НАССР, разработка и управление документами, ведение записей.	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.2
43	Тема 3. Внешний аудит и контроль системы НАССР	Обзор требований и подходов Роспотребнадзора к организации оценки производственных процессов на основе принципов НАССР	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.2

5.3 Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации (государственный экзамен)

5.3.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов образовательной программы

Примерный перечень вопросов для итогового государственного экзамена по направлению 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела»

Блок дисциплин обязательной части

Технология продукции общественного питания

1. Основные технологические приёмы приготовления горячих супов на бульонах и отварах
2. Салаты и винегреты. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
3. Закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
4. Горячие сладкие блюда. Технология приготовления, ассортимент.
5. Закуски и блюда из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи.
6. Горячие закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
7. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов.
8. Классификация напитков. Требования к качеству.
9. Организация мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
10. Применение технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1. Услуги предприятий общественного питания, общие требования к ним в соответствии с ГОСТ Р. Правила оказания услуг.
2. Организация питания и обслуживания потребителей на производственных предприятиях.
3. Организация питания и обслуживания студентов высших и средних специальных учебных заведений.
4. Основные направления автоматизации и компьютеризации в предприятиях питания.
5. Производственный процесс и принципы его организации.
6. Особенности организации диетического питания.
7. Характеристики и виды меню. Требования к составлению меню.
8. Формирование профессиональной команды на основе современных методов управления.
9. Формы товародвижения и способы доставки сырья, п/ф и средств МТО в предприятия питания.
10. Особенности в подготовке к проведению банкетов с участием иностранных граждан

Санитария и гигиена питания

1. Санитарный надзор и санитарное законодательство.
2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.
3. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и содержанию пищеблоков, инвентарю и посуде, ассортименту блюд, доставке и раздаче готовой пищи, обслуживанию потребителей.
4. Оптимальные условия и сроки хранения основных групп продуктов, соблюдение раздельного хранения сырых и готовых продуктов.
5. Правила личной гигиены персонала: уход за кожей, ногтями рук, полостью рта. Профилактика заболеваний кожи. Требования к санитарной одежде. Профилактическое обследование персонала. Личные медицинские книжки, санитарная документация.
6. Выявление работников, страдающих стафилококковыми заболеваниями, и отстранение их от работы с кремом, холодными блюдами, готовой пищей – необходимая мера профилактики стафилококкового токсикоза.
7. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей, плодов, ягод.
8. Оценка по показателям безопасности – содержанию нитратов, пестицидов, тяжелых металлов.
9. Гигиеническая экспертиза продуктов: причины, этапы, методы исследования, оформление документации. Порядок уничтожения забракованных продуктов.
10. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, ее значение в профилактике сальмонеллеза, зоонозных инфекций, пищевых отравлений, биогельминтозов.

Проектирование предприятий общественного питания

1. Варианты проектирования моечной столовой посуды.
2. Необходимость разбивки общего количества блюд, реализуемых в предприятии общественного питания, на отдельные группы по видам и ассортименту. Понятие о таблице процентного соотношения различных групп блюд.
3. Торговые залы. Норма площади зала на 1 место (без раздаточных) согласно нормативной документации. Связь торгового зала ресторана с другими помещениями предприятия общественного питания.

4. Расположение залов предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания, которые возможно проектировать на верхних этажах здания; в подвальном и цокольном этажах.
5. Распределение общего числа мест в предприятиях общественного питания между различными типами предприятий общественного питания (ресторанами, кафе, барами и т.д.).
6. Принцип расчета численности потребителей для предприятий общественного питания по часам его работы и за день. Формула для расчета. Характеристика загрузки зала предприятия общественного питания.
7. Общее число мест в банкетных залах ресторанов от числа мест в ресторане. Способы планировочных решений банкетных залов.
8. Методика разработки производственной программы мясного цеха заготовочного предприятия.
9. Классификация предприятий общественного питания по характеру обслуживаемых контингентов (общедоступные, обслуживающие организованные контингенты потребителей), по признаку специализации, по мощности и вместимости
10. Линии раздачи для шведского стола, ресторанов "Free Flow", барные стойки для винных, пивных баров и баров как предприятий быстрого обслуживания.

Товароведение продовольственных товаров

1. Классификация экспертизы товаров по видам деятельности: экономическая, технологическая, экологическая и другие. Задачи, особенности назначения и условий проведения каждого вида экспертизы.
2. Классификация экспертизы товаров по условиям применения и стадиям определения: комплексная, оперативная, повторная, контрольная.
3. Эксперты и экспертные комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Негосударственные экспертные предприятия, частные эксперты. Экспертные лаборатории.
4. Характеристика и особенности применения органолептических методов при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
5. Организация проведения органолептической экспертизы, основные требования.
6. Требования к экспертам-дегустаторам и помещениям для проведения органолептической экспертизы.
7. Пищевая ценность продовольственных товаров и факторы ее обуславливающие.
8. Санитарно-гигиеническая экспертиза товаров: понятие, объекты, цели, виды (гигиеническая, фитосанитарная, технологическая, медицинская).
9. Экологическая экспертиза товаров: понятие, объекты, виды, цели.
10. Основы хранения продовольственных товаров.

Оборудование предприятий общественного питания

1. Классификация машин и аппаратов перерабатывающих производств
2. Оборудование для варки и выпаривания
3. Оборудование для прессования сырья и полуфабрикатов. Классификация оборудования
4. Исполнительные устройства систем автоматики. Элементная база устройств автоматики
5. Оборудование для дробления и измельчения сырья и полуфабрикатов. Классификация оборудования
6. Технологическое оборудование и принципы построения автоматизированных производств
7. Автоматизированные системы управления технологическим процессом и отдельным оборудованием
8. Оборудование для фасования и упаковывания пищевых продуктов под вакуумом

9. Транспортные и загрузочные устройства
10. Машины для мойки и очистки картофеля, плодов и овощей

Блок дисциплин вариативной части

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

1. Социально-экономическая значимость вовлечения новых видов сырья в производство пищевых продуктов.
2. Нетрадиционное пищевое сырье, как инструмент для разработки новых видов продуктов питания.
3. Характеристика растительного сырья, как потенциального источника биоактивных компонентов.
4. Регламентация использования биоактивных компонентов растительного происхождения в продуктах питания.
5. Основные виды лекарственных трав.
6. Методы обеспечения стабильности качества и безопасности у готовой продукции, выработанной с применением нетрадиционного пищевого сырья.
7. Основные технологические преимущества генно-модифицированного сырья растительного происхождения.
8. Основные технологические преимущества генно-модифицированного сырья животного происхождения.
9. Перспективы использования нативных сывороточных белков при производстве функциональных продуктов питания, в том числе пониженной калорийности.
10. Характеристика биотехнологического потенциала гидробионтов.

Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания

1. Методы оценки качества продукции общественного питания и отдельных её показателей.
2. Виды контроля качества.
3. Понятие о бракераже готовой продукции. ГОСТы и физико-химические методы испытаний.
4. Органы, осуществляющие санитарно-эпидемиологический и теххимический контроль на предприятиях общественного питания, периодичность проведения контроля.
5. Оформление документации и отражение результатов контроля: журналы регистрации проб, рабочие журналы, протоколы испытаний.
6. Методология проведения испытаний продукции общественного питания.
7. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов, фарша мясного натурального.
8. Оценка качества панированных и рубленых полуфабрикаты из мяса птицы.
9. Оценка качества полуфабрикатов из рыбы.
10. Оценка качества овощей

Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания

1. Определение и сущность пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов.
2. Общее понятие качества и свойств сырья и пищевой продукции. Влияние химического состава сырья на показатели качества готовой продукции.
3. Основные правила отбора проб и подготовка их к анализу.
4. Классификация методов испытаний
5. Сущность и классификация спектральных методов анализа.
6. Правила организации и проведения дегустации пищевой продукции.
7. Сущность спектрофотометрического и полярографического методов определения микроэлементов.
8. Организация лабораторного контроля.

9. Химические, физические и физико-химические методы исследования.
10. Сущность косвенных методов определения влажности

Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании

1. Введение в безопасность пищевой продукции. Общие положения о гигиеническом контроле (предпосылки программы).
2. Законодательство Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции
3. Обзор требований стандарта ИСО 22000/НАССР. Применение системы менеджмента пищевой продукции.
4. Менеджмент безопасности пищевых продуктов в международных стандартах.
5. Требования технических регламентов Таможенного союза в области обеспечения качества и безопасности молочной и мясной продукции.

Примерный перечень практико-ориентированных заданий для государственного экзамена по направлению 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела»

Технология продукции общественного питания

1. Разработать блок-схему приготовления сладких блюд.
2. Разработать блок-схему приготовления салата из мяса.
3. Привести в виде схемы основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
4. Привести в виде схемы способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
5. Привести в виде таблицы основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве продуктов питания

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1. Составить план-меню студенческой столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 800 человек. Количество закусок, первых и вторых блюд составляет около 20 наименований, а коэффициент потребления блюд для студенческой столовой составляет 2,5.
2. Сколько надо получить со склада картофеля для приготовления 70 порций супа картофельного с кальмарами, если в ноябре картофель имеет не 30% отходов, а на 5% больше. Масса картофеля нетто на 1 порцию составляет 150г, а брутто 250г.
3. Определить общую площадь горячего цеха, если под оборудованием занято 18,5м², а ширина проходов составляет 1,8м². Коэффициент использования площади горячего цеха составляет 0,3.
4. Общая продолжительность рабочего времени затраченного на изготовление кекса столичного, составила 10500с, подготовительно-заключительное время – 550с, время на обслуживание рабочего места 500с, время на отдых и личные надобности кондитера 550с. оперативное время на выпуск одного изделия по хронометражу составило 26,51с. Определить нору выработки.
5. Определить расчет производственных помещений по норме площади на одного работающего, если количество работников в холодном цехе составляет 2 человека, норма площади холодного цеха на одного работающего составляет 8м², а для заготовочных цехов 4м².

Санитария и гигиена питания

1. Экспертиза молока показала, что запах и вкус, свойственный молоку, консистенция жидкая, однородная, цвет белый. Удельный вес 1,034, жирность 2,2 %, кислотность 23 °Т.

При добавлении розоловой кислоты окрашивается в малиновый цвет. Дайте заключение о качестве молока. Приведите нормы.

2. Экспертиза пшеничных сухарей показала: цвет равномерный, коричневый; вкус и запах без посторонних оттенков; лома 18 % по весу, влажность 16 %, кислотность 12 °Т. Дайте заключение о качестве сухарей. Приведите соответствующие нормы.

3. Выберите дезинфицирующее средство и рассчитайте его количество, необходимое (в сухом виде и виде раствора) для обработки закуской на 30 мест.

4. Выберите дезинфицирующее средство и рассчитайте его количество, необходимое (в сухом виде и виде раствора) для обработки ресторана на 120 мест.

5. Дайте оценку качества водопроводной воды: запах при 200 °С – 2 балла, цветность – 450, мутность – 2,7 мг/л, хлориды – 153 мг/л, сульфаты – 69 мг/л, железо – 2,0 мг/л, марганец, медь, цинк не обнаружены, общая жесткость – 6,5 мг-экв/л, водородный показатель (рН) – 7,4, мышьяк – 0,01 мг/л, свинец – 0,02 мг/л, нитраты – 15 мг/л, фтор – 0,4 мг/л, общее микробное число – 64 в 1 мл, общие колиформные бактерии – 3 в 100 мл. При необходимости предложите методы улучшения качества воды. В чем заключается значение нитратов и фтора?

Проектирование предприятий общественного питания

1. Произвести технологические расчеты горячего цеха: производственная программа цеха, количество изготовленных блюд.

2. Произвести технологические расчеты длины раздаточной при обслуживании официантами.

3. Произвести технологические расчеты жарочной поверхности плиты.

4. Произвести технологические расчеты количества блюд, реализуемых за день на предприятии общественного питания.

5. Произвести технологические расчеты механического оборудования.

Товароведение продовольственных товаров

1. Правила и порядок проведения экспертизы качества товаров по внешнему виду (вид товара – по выбору студента).

2. Правила и порядок проведения экспертизы физико-механических и/или химических показателей качества товаров (вид товара – по выбору студента).

3. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы сливочного масла

4. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы охлажденного мяса

5. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы рубленых полуфабрикатов

Оборудование предприятий общественного питания

1. Определить производительность волчка и мощности привода марки КБ–ФВП–120

2. Привести в виде схемы устройство и принцип работы шприца ЯЗ–ФША, определить производительность шприца и мощности привода

3. Определить производительность куттера Л5–ФКМ и мощности привода.

4. Привести схему расстановки оборудования горячего цеха

5. Привести схему расстановки оборудования холодного цеха

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

1. Предложить состав и разработать технологическую схему производства творога с фитодобавками.

2. Разработать технологическую схему производства деликатесного мясопродукта с использованием фермента трансклютаминазы.

3. Разработать технологическую схему производства мясных полуфабрикатов с использованием топинамбура.

4. Разработать технологическую схему производства мясных полуфабрикатов с использованием ламинарии.
5. Разработать технологическую схему производства мясных полуфабрикатов с использованием пектина.

Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания

1. Привести в виде схемы порядок отбора образцов мясных полуфабрикатов для лабораторного анализа.
2. Привести в виде схемы порядок отбора образцов рыбных полуфабрикатов для лабораторного анализа.
3. Привести в виде таблицы характеристику основных физико-химических показателей качества полуфабрикатов.
4. Привести в виде таблицы характеристику основных физико-химических показателей качества первых блюд.
5. Привести в виде таблицы характеристику основных физико-химических показателей качества овощей.

Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания

1. Продемонстрировать методику определения поваренной соли в готовой продукции.
2. Продемонстрировать методику определения сахаров, в т.ч. крахмала в готовой продукции.
3. Какими методами определяется количество сухих веществ и жира в первых блюдах? Продемонстрировать методику
4. Каковы методы определения массовой доли влаги и хлеба в котлетной массе? Продемонстрировать методику
5. Как определяется реальная и расчетная калорийность блюд по массовой доле сухих веществ? Аргументировать ответ

Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании

1. Разработка блок-схемы технологического процесса _____ с указанием КТУ (ОППУ и ККТ)
2. Разработка системы прослеживаемости готовой продукции
3. Описание опасных факторов и оценка степени риска
4. Составление «Дерева принятия решений» по ККТ
5. Разработка СТО «Входной контроль сырья, ингредиентов и материалов» для предприятия

5.3.2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы

Государственный экзамен по направлению 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, (уровень бакалавриата) профилю «Технология организации ресторанного дела», проводится в устной форме в виде итогового междисциплинарного экзамена с учетом общих требований к выпускнику, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом.

К государственному экзамену допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе высшего образования.

Перед государственным экзаменом проводится консультирование обучающихся по

вопросам, включенным в программу государственного экзамена (далее – предэкзаменационная консультация).

Государственный экзамен проводится по билетам, утвержденным деканом Факультетов ветеринарной медицины и технологического менеджмента. Экзаменационные билеты разрабатываются на основании настоящей программы государственного экзамена по направлению 19.03.04 –Технология продукции и организация общественного питания, (уровень бакалавриата) профилю «Технология организации ресторанного дела», в полном соответствии с реализуемыми учебными программами изучаемых дисциплин (учебных курсов). Каждый экзаменационный билет содержит 2 теоретических вопроса и одну практико-ориентированное задание.

Государственный экзамен принимает государственная экзаменационная комиссия, состав которой утверждается приказом по университету.

После того, как выпускник берет экзаменационный билет, ему предоставляется не от 30 до 60 минут для подготовки к ответу.

После подготовки выпускник в устной форме представляет членам государственной экзаменационной комиссии результат выполнения задания, отвечает на уточняющие вопросы членов государственной комиссии.

Члены государственной экзаменационной комиссии в устной форме могут задавать вопросы по содержанию представленного ответа.

Ответы бакалавров оцениваются каждым членом комиссии, а итоговая оценка по пятибалльной системе выставляется в результате закрытого обсуждения. При отсутствии большинства в решении вопроса об оценке, решающий голос принадлежит председателю государственной экзаменационной комиссии по приему междисциплинарного экзамена.

На закрытом заседании членов государственной экзаменационной комиссии принимается решение об оценке ответа магистранта на государственном экзамене.

Результаты государственного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно». Бакалавр, получивший оценку «неудовлетворительно», считается не сдавшим государственный экзамен.

Результаты проведения государственного экзамена рассматриваются на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Состав балльно-рейтинговой оценки государственного экзамена:

Содержание билета	Количество баллов, max
Теоретический вопрос №1 (из блока дисциплин базовой части)	30
Теоретический вопрос № 2 (из блока дисциплин вариативной части и дисциплин по выбору)	30
Практико-ориентированное задание	30
Дополнительные вопросы по блокам 1, 2, 3	10
Итого	100

Типовой экзаменационный билет:

Теоретический вопрос №1 (оценка знаний):

Горячие сладкие блюда. Технология приготовления, ассортимент.

Теоретический вопрос №2 (оценка знаний):

Эксперты и экспертные комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Негосударственные экспертные предприятия, частные эксперты. Экспертные лаборатории.

Практико-ориентированное задание(оценка умений, навыков)

Составить системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья на продукты детского питания

Полученная на государственном экзамене сумма баллов переводится в оценку.

«отлично» - от 85 до 100 баллов;

«хорошо» - от 70 до 84 баллов;

«удовлетворительно» - от 55 до 69 баллов;

«неудовлетворительно» - менее 50 баллов.

Критерии оценки ответа на теоретические вопросы (оценка знаний)

30 баллов выставляется студенту при полном ответе на вопрос билета по данному блоку, демонстрации теоретических знаний, способности привести примеры.

20-29 баллов дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Бакалавр может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

10-19 баллов заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на предложенные вопросы и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

1-9 баллов дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Критерии оценки результатов решения практико-ориентированного задания (оценка знаний, умений, навыков)

30 баллов Задание выполнено в обозначенный преподавателем срок. Составлен правильный алгоритм выполнения задания, выполнено рациональным способом. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

20-29 баллов. Задание выполнено с задержкой. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. Составлен правильный алгоритм выполнения задания, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; есть объяснение выполнения, но задание выполнено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

10-19 баллов. Задание выполнено частично, с большим количеством ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

1-9 баллов. Задание выполнено неправильно и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов

0 баллов. Задание не выполнено.

Критерии оценки дополнительного вопроса

10-8 баллов выставляется студенту при полном ответе на дополнительные вопросы, демонстрации теоретических знаний, способности привести примеры.

7-5 баллов - дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ на дополнительные вопросы.

4-1 баллов -дан неполный ответ на дополнительные вопросы., представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса.

0 баллов выставляется при полном отсутствии ответа на дополнительные вопросы

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение государственного экзамена

Основная литература

1. ЭБС "Znanium" Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учеб. пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. - Москва : ИНФРА-М : Магистр, 2016. - 256 с.
2. ЭБС "Znanium" Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К*, 2015. - 496 с
3. ЭБС "Znanium": Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум/Липатова Л. П., 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376
4. ЭБС «Znanium.com». Метрология стандартизация и сертификация: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430>
5. ЭБС «Znanium.com». Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430>
6. ЭБС «Znanium.com». Санитария и гигиена питания: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430>
7. ЭБС «Znanium.com». Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. — 304 с. : ил. — (ПРОФИЛЬ). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/77523>
8. ЭБС «Znanium.com». Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Данильчук Ю.В. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 174 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Обложка. КБС) ISBN 978-5-16-010563-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/558381>
9. ЭБС «Znanium.com». Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов / Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С., - 6-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 328 с.: ISBN 978-5-394-02988-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430491>
11. ЭБС «Znanium.com». Товароведение и экспертиза плодов и овощей / Колобов С.В., Памбухчиянц О.В., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 400 с.: ISBN 978-5-394-02300-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415542>
12. ЭБС «Znanium.com». Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430>
13. ЭБС «Znanium» Базарнова, Ю.Г. Теоретические основы методов исследования пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.Г. Базарнова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2014. — 136 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71109>. — Загл. с экрана.
14. ЭБС «Znanium» Органолептика пищевых продуктов: Учебное пособие / Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А. - М.:СтГАУ - "Агрус", 2016. - 128 с.: ISBN - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/975904>
15. ЭБС "Лань" Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учеб. пособие / под ред. Л. Ю. Киселева. - Санкт-Петербург : Лань, 2013. - 448 с. - (Гр. УМО)
16. ЭБС "Лань" Процессы и аппараты пищевой технологии : учеб. пособие для студентов вузов по направлениям подготовки бакалавров: "Продукты питания из растит. сырья", "Продукты питания животного происхождения" / С. А. Бредихин [и др.] ; под ред. С. А. Бредихина. - Санкт-Петербург : Лань, 2014. - 544 с.

17. ЭБС "Лань" Федоренко, И. Я. Ресурсосберегающие технологии и оборудование в животноводстве : учеб. пособие / И. Я. Федоренко, В. В. Садов. - Санкт-Петербург : Лань, 2012. - 304 с.

1. 17. ЭБС "Лань" Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учеб. пособие / О. Н. Красуля [и др.]. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. - 320 с.

18. ЭБС "Лань": Кривошеин, Д.А. Основы экологической безопасности производств : учебное пособие / Д.А. Кривошеин, В.П. Дмитренко, Н.В. Федотова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 336 с.

19. ЭБС «Лань». Березина, В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум [Электронный ресурс] / В.В. Березина. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2017. — 200 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93516>. — Загл. с экрана.

20. ЭБС «Лань». Пучкова, Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2018. — 192 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103771>. — Загл. с экрана.

21. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания [электронный полный текст] : учеб. пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 1,11 МБ

22. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Шлыков, С. Н. Практикум по расчетам процессов и аппаратов пищевых производств [электронный полный текст] : учеб. пособие / С. Н. Шлыков, Р. С. Омаров ; СтГАУ. - Ставрополь, 2015. - 632 КБ.

23. ЭБ «Труды ученых СтГАУ» Трубина, И. А. Органолептические методы исследования качества мяса и мясных продуктов [электронный полный текст] : учеб. пособие / И. А. Трубина ; СтГАУ. - Ставрополь, 2016. - 501 КБ.

Дополнительная литература

1. ЭБС "Znanium": Васюкова, А. Т. Справочник повара : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.

2. ЭБС "Znanium": Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с.

3. ЭБС "Znanium": Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 368 с.

4. ЭБС «Znanium.com». Метрология стандартизация и сертификация: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430>

5. ЭБС «Znanium.com». Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430>

6. ЭБС «Znanium.com». Пищевая химия / Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А., - 6-е изд., стер. - СПб:ГИОРД, 2015. - 672 с.: 60x90 1/16 ISBN 978-5-98879-196-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/529339>

7. ЭБС «Znanium.com». Санитария и гигиена питания: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430>

8. ЭБС «Znanium.com». Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Выговтов. - М.: НИЦ Инфра-М, 2012. - 576 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-004633-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/291714>

9. ЭБС «Znanium.com». Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный

практикум: Учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 174 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-16-004493-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/211234>

10. ЭБС «Znanium.com». Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430222>

11. ЭБС «Znanium.com». Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430>

12. ЭБС "Лань" Ивашов, В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности : учебник / В. И. Ивашов. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. - 736 с.

13. ЭБС "Лань" Харченко, Г. М. Технологическое оборудование для переработки молока : учеб. пособие / Г. М. Харченко. - Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2011. - 204 с.

14. ЭБ "Труды ученых СтГАУ Скорбина, Е. А. Организация производства на предприятиях общественного питания [электронный полный текст] : учеб. пособие / Е. А. Скорбина, И. А. Трубина ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 1,19 МБ.

15. Дубцов, Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие для студентов учреждений среднего проф. образования по специальности 2711 "Технология продуктов общественного питания". - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2004. - 240 с.

16. Стрингер, М. Охлажденные и замороженные продукты / под ред. Н. А. Уваровой; пер. с англ. - СПб. : Профессия, 2004. - 496 с. : ил. - (Научные основы и технологии).

17. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие для вузов / Чебакова Г.В., Данилова И.Л.. – М.: Издательство «КолосС», 2011. – 312 с.

18. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие для вузов / Чебакова Г.В., Данилова И.Л.. – М.: Издательство «КолосС», 2011. – 312 с.

19. Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи : учебник. - 3-е изд. - М. : Дашков и К*, 2007. - 480 с. - Нац. проект.

Нормативная документация

1. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

3. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения

4. ГОСТ 31987-2012. Технологические документы на продукцию общественного питания

5. ГОСТ 32691-2014. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания

6. ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Общие требования

7. ГОСТ Р 53106-2008. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

8. ГОСТ Р 55889-2013. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания

9. ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

5.7 Интернет-ресурсы, справочные системы

1. Сайт СтГАУ, Библиотека – электронная библиотека СтГАУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www/stgau.ru>.
2. Словари и энциклопедии On-line [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.dic.academic.ru.
3. Библиотека информационной и обучающей литературы – Режим доступа: <http://www.libma.ru/>
4. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.foodprom.ru>.
5. Еда + [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://edaplus.info/>
6. «Еда»: кулинарный телеканал [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.tveda.ru> - «Еда»: кулинарный телеканал
7. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
8. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
9. www.cnre.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс].
10. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс].
11. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
12. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
13. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.
14. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
15. <http://restopen.ru/auth/blog/blog-restopen/65/> Государственные стандарты для общепита (ГОСТы) [Электронный ресурс].
16. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

6. Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной

6.1. Результаты освоения ОП ВО

В процессе подготовки и защиты выпускной квалификационной работы проверяется сформированность следующих компетенций:

- УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
- УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
- УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
- УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
- УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
- УК-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
- 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-9: Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
- УК-10: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
- УК-11: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
- ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессионально
- ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
- ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
- ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
- ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
- ПК-1: Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

6.2 Общие требования к выпускной квалификационной работе

Выполнение выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) обучающимися выпускных курсов СтГАУ является обязательным заключительным этапом обучения на соответствующем уровне образования для всех форм обучения и определяется как одна из форм проведения государственной итоговой аттестации.

Темы ВКР формируются ежегодно выпускающей кафедрой в рамках направления научно-производственных исследований кафедры. Перечень тем в виде списка, подписанного директором института, доводится до каждого студента в осеннем семестре. Выбор темы студентом осуществляется с учетом актуальности, степени изученности проблемы, существующей практики её внедрения, возможности получения, сбора фактического материала, наличия доступной литературы, учёта места прохождения технологической и преддипломной практики и личных интересов студента. Дирекция института утверждает перечень тем выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся (далее - перечень тем), и доводит его до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до даты начала государственной итоговой аттестации.

По письменному заявлению обучающегося (нескольких обучающихся, выполняющих выпускную квалификационную работу совместно) организация может в установленном ею порядке предоставить обучающемуся (обучающимся) возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по теме, предложенной обучающимся (обучающимися), в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности в виде стартапа. В этом случае студент подает заявление на имя заведующего выпускающей кафедрой с просьбой закрепить данную тему за ним.

Студенты могут выбрать, разработать и защитить ВКР в формате «Стартап как диплом». После того как тема выбрана, сформулирована и согласована с научным руководителем, студент пишет заявление на имя заведующего кафедрой о закреплении за ним темы выпускной квалификационной работы.

Выбор темы выпускной квалификационной работы и её утверждение должны быть завершены до окончания 7 семестра. Формулировка темы выпускной квалификационной работы с указанием научного руководителя, утверждается приказом по университету и изменениям не подлежит. После выхода приказа студент получает от своего научного руководителя задание на выпускную квалификационную работу, которое утверждается заведующим кафедрой.

Общие требования к выпускной квалификационной работе разрабатываются выпускающими кафедрами в виде методических рекомендаций по выполнению, подготовки к защите и защите выпускной квалификационной работы по направлению подготовки и размещаются в информационно-образовательной среде университета.

6.3 Руководство и консультирование

Руководитель ВКР оказывает обучающемуся помощь в разработке содержания темы на весь период выполнения ВКР, рекомендует необходимую литературу, справочные материалы и другие источники по теме, проводит систематические консультации, составляет задания на преддипломную практику, проверяет выполнение работы по частям и в целом. Рекомендуется составление календарного графика выполнения выпускной квалификационной работы. Закрепление тем ВКР и руководителей, консультантов рассматривается на заседаниях выпускающих кафедр, оформляется протоколом.

По представлению выпускающих кафедр дирекция формирует проект приказа, который передается в учебнометодическое управление для оформления приказа по университету об утверждении тем, руководителей, научных руководителей, консультантов (при необходимости). Ответственность за подготовку приказа в указанные сроки несет заведующий выпускающей кафедрой, директор. Закрепление темы ВКР утверждается приказом курирующего проректора по представлению директора института и заведующего выпускающей кафедрой и согласовании с учебно-методическим управлением. Ответственность за подготовку приказа в указанные сроки несет заведующий выпускающей кафедрой, директор института.

6.4 Требования к объему, структуре и оформлению выпускной квалификационной работы

Требования к выпускным квалификационным работам, их структуре, требованиям к оформлению текстовой части, таблиц, графиков, графических элементов, списка используемой литературы, нормативных правовых документов, Интернет-источников и т. д. представлены в методических рекомендациях по выполнению выпускной квалификационной работы и являются приложением к данной программе.

6.4.1. Общие требования по структуре выпускной квалификационной работы

Структура выпускной квалификационной работы включает: титульный лист, задание и расчетно-пояснительную записку.

Расчетно-пояснительная записка состоит из следующих разделов:

Введение

1. Организационный раздел

2. Технологический раздел

3. Архитектурно-строительный раздел

4. Техничко-экономический раздел

5. Охрана труда и противопожарная безопасность

Заключение

Список использованных информационных источников

Приложения.

Введение должно содержать оценку современного состояния решаемой проблемы, основание и исходные данные для разработки темы, обоснование необходимости проведения исследования. Во введении должны быть показаны актуальность и новизна темы, а также указывается цель и задачи, решаемые в процессе выполнения работы. Объем данного структурного элемента выпускной квалификационной работы должен составлять не более 2-3 страниц текста.

В организационном разделе проводится маркетинговое и технико-экономическое обоснование проектирования или реконструкции предприятия общественного питания, дается краткая характеристика города или района, где предполагается осуществить строительство объекта; определяются основные источники снабжения сырьем и полуфабрикатами, представляется краткая характеристика проектируемого предприятия, режим его работы, структура управления; организационно-правовая форма; характеристика складского хозяйства организация работы производственных цехов и вспомогательных служб дается характеристика услуг по организации потребления и обслуживания, реализации кулинарной продукции, организации досуга и прочих услуг общественного питания; виды предполагаемой рекламы и дизайн; предприятия.

Технологический раздел – основной раздел бакалаврской работы, составляет более 60 % всего объема дипломного проекта. В нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, рассчитываются площади помещений основных функциональных групп, осуществляется компоновка помещений, расстановка оборудования в основных производственных цехах и помещениях для посетителей. Выполняется рабочий чертеж одного из основных цехов с расстановкой и монтажной привязкой оборудования. Разрабатывается технологическая схема блюда, полуфабриката или кулинарного изделия. На плане помещений определяются основные технологические потоки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживающего персонала, посетителей и т.д.

В архитектурно-строительном разделе дается характеристика генерального плана участка, выбор основных конструктивных элементов здания (типы стен, колонн, перекрытий и т.п.). Графическая часть выполняется с применением специальных компьютерных программ обработки графических изображений.

Технико-экономический раздел включает подразделы: холодоснабжение предприятия, энергоснабжение, санитарная техника и инженерное оборудование здания, экономические показатели хозяйственной деятельности предприятия.

Охрана труда и пожарная безопасность. Выпускная квалификационная работа по проектированию или реконструкции предприятий обязательно должны предусматривать мероприятия по охране труда, технике безопасности, пожарной и экологической безопасности. Инструкции для отдельных категорий работников рекомендуется привести в одном из приложений.

Заключение должно содержать краткие выводы по результатам выполненной работы или отдельных ее этапов, оценку полноты решений поставленных задач, разработку рекомендаций по использованию работы и их значимость. Следует четко отметить, чем работа завершена: получением определенных результатов, разработкой специального вопроса, новой технологией, оригинальным планировочным решением предприятия в целом или отдельных функциональных групп, технологических зон, применением новых перспективных видов оборудования, новых форм организации производства и обслуживания потребителей и т.д.

Список использованных информационных источников включает всю литературу (научно-техническую, справочную, материалы сайтов INTERNET), использованную при работе над проектом. Список приводится в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008.

В **приложения** рекомендуется включать материалы, связанные с выполненной работой, которые по каким-то причинам не могут быть включены в основную часть, такие как:

- промежуточные математические доказательства, формулы и расчеты;
- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- описание аппаратуры и приборов, применяемых при проведении экспериментов, измерений и испытаний, либо разработанных во время дипломного проектирования;
- инструкции, методики, разработанные во время выполнения выпускной квалификационной работы;
- иллюстрации вспомогательного характера;
- иллюстрации, таблицы и распечатки с ЭВМ, выполненные на листах А1, А3;
- при создании вспомогательных продуктов: распечатки исходных текстов программ и результатов их тестирования и др.

6.4.2. Общие требования оформления текста выпускной квалификационной работы

Объем и содержание графического материала определяет руководитель в задании на дипломный проект. Это могут быть:

- генеральный план участка предприятия, разрез здания, отдельные конструктивные узлы (колонны, перекрытия);
- поэтажные планы предприятия с расстановкой оборудования в основных помещениях и производственных цехах;
- рабочий чертеж одного из основных производственных помещений в М 1:25 (1:50) с расстановкой и монтажной привязкой оборудования;
- технологическая схема приготовления блюда или кулинарного изделия, полуфабриката, представляющего особый интерес в производственной программе проектируемого предприятия;
- план предприятия с нанесением всех основных технологических потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой посуды, использованной посуды, отходов и т.д.;
- таблица основных показателей экономической деятельности предприятия.

Текст ВКР следует оформлять на одной стороне листа белой бумаги формата А 4 по ГОСТ 9327 (210 × 297 мм), без рамки, основной надписи и дополнительных граф к ней

способом компьютерной верстки – через полтора межстрочных интервала с применением шрифта Times New Roman размером 14 pt, соблюдая следующие размеры полей: левое – 30 мм, верхнее и нижнее – 20 мм, правое – 10 мм. При оформлении таблиц рекомендуется использовать кегль 12 pt, межстрочный интервал – 1,0-1,3 в зависимости от размеров таблицы.

При компьютерной верстке разрешается использовать возможности акцентирования внимания на определенных терминах, теоремах, применяя шрифты различной гарнитуры. Абзац в тексте начинается с отступом, равным 12,5-12,7 мм.

Разделы основной части ВКР нумеруются арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в центре верхней части листа без точки, начиная с Введения. Титульный лист, задание на работу (проект), содержание и другие структурные элементы включают в общую нумерацию. Рецензия, справка председателю с отзывом руководителя, а также акт о внедрении результатов работы (при наличии) вкладываются в конверт, приклеенный к внутренней стороне обложки

Листы формата А3 (297 × 420 мм) включают в общую нумерацию листов ВБР, учитывая каждый как один лист, и помещают в приложение в порядке их упоминания в тексте. Фамилии, названия организаций, фирм, название изделий и другие имена собственные в работе приводят на языке оригинала. Допускается транслитеровать имена собственные и приводить названия организаций в переводе на русский язык с добавлением (при первом упоминании) оригинального названия.

6.5 Рецензирование выпускной квалификационной работы

ВКР по программам бакалавриата подлежат рецензированию специалистами других кафедр институтов, что оформляется отдельным документом (рецензией). ВКР, допущенные выпускающей кафедрой к защите, распоряжением директора института направляются на рецензирование. Для ВКР в форме бакалаврской работы рецензент назначается из числа профессорско-преподавательского состава других кафедр институтов.

В рецензиях должны быть раскрыты следующие вопросы: актуальность и оригинальность темы, соответствие её профилю подготовки биолога; полнота разработки темы в целом и по разделам; положительные стороны и недостатки отдельных частей работы, точность и достоверность полученных данных; теоретическая и практическая подготовленность студента при решении поставленных задач; грамотность, ясность и последовательность изложения материала; качество оформления работы и иллюстративного материала; обоснованность выводов и предложений. В заключении рецензенты дают общую оценку работы и рекомендации о присвоении конкретному автору соответствующей квалификации.

Текст ВКР, отзыв и рецензия передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до дня защиты ВКР. Допуск к защите ВКР осуществляет заведующий выпускающей кафедрой. Если заведующий кафедрой, исходя из содержания отзывов руководителя и рецензента, не считает возможным допустить студента к защите ВКР, вопрос об этом должен рассматриваться на заседании учебно-методической комиссии института с участием руководителя и автора ВКР. Решение учебно-методической комиссии доводится до сведения дирекции.

6.6 Процедура защиты выпускной квалификационной работы

Оформленная в соответствии Положением о выполнении и защите выпускной квалификационной работы в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, выпускная квалификационная работа, отзыв, рецензия, отчет и заключение о степени оригинальности ВКР передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до начала работы ГЭК.

Обучающийся допускается к защите выпускной квалификационной работы вне зависимости от степени оригинальности, полученной в результате автоматизированной

проверки системой «Антиплагиат.СтГАУ» с согласия руководителя и заведующего выпускающей кафедры. До защиты обучающийся должен быть ознакомлен с заключением о степени оригинальности его работы, а во время защиты обучающемуся должна быть предоставлена возможность дать пояснения относительно самостоятельности выполнения им работы.

Государственная экзаменационная комиссия, признавшая факт несамостоятельности выполнения работы в результате собеседования с обучающимся в процессе защиты работу, оценивает её как неудовлетворительную. Решение государственной экзаменационной комиссии обязательно отражается в протоколе защиты выпускной квалификационной работы. Результаты защиты выпускных квалификационных работ определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются непосредственно после защиты и оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии и заполнения зачетных книжек обучающихся.

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания в форме защиты выпускной квалификационной работы. Обучающимся, не явившимся на защиту по уважительной причине, предоставляется право защитить выпускную квалификационную работу в течение 6 месяцев после завершения государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не защитившие выпускную квалификационную работу в связи с неявкой на защиту по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно», отчисляются из Университета с выдачей им справки об обучении как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

Повторная защита ВКР возможна не ранее чем через год и не позднее чем через пять лет после срока проведения государственной итоговой аттестации, которая не пройдена обучающимся. В тех случаях, когда защита выпускной квалификационной работы признана неудовлетворительной, государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о том, предоставить ли обучающемуся возможность повторной защиты этой же работы с доработкой или указать ему на необходимость разработки новой темы, которая устанавливается выпускающей кафедрой. Решение комиссии отмечается в протоколе защиты выпускной квалификационной работы.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения защиты ВКР и (или) несогласии с результатами защиты ВКР. Порядок организации и проведения апелляции результатов сдачи государственных аттестационных испытаний регламентируется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольском ГАУ.

6.8 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов образовательной программы

Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ , предлагаемых обучающимся по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания Профиль – Технология организации ресторанного дела

1. Организация профилактического и лечебного питания в специализированном учреждении системы социальной защиты (наименование предприятия)
3. Организация питания в санатории (наименование предприятия)

4. Проект кафе (какой) кухни в (наименование предприятия)
5. Проект кафе-кондитерской на (количество) мест (наименование предприятия)
6. Проект реконструкции кафе на (указать) посадочных мест с организацией банкетного зала в (наименование предприятия)
7. Проект ресторана (какой) кухни в (наименование предприятия)
8. Проект ресторана на (количество) мест в (наименование предприятия)
9. Проектирование закуской на (количество) мест в (наименование предприятия)
10. Проектирование кафе на (количество) посадочных мест с баром на (количество) мест в (наименование предприятия)
11. Проектирование кафе-блинной для семейного отдыха в (наименование предприятия)
12. Проектирование кафе-кондитерской на (количество) мест в (наименование предприятия)
13. Проектирование пиццерии на (количество) мест в (наименование предприятия)
15. Проектирование ресторана на (количество) посадочных мест в г. (наименование предприятия)
16. Проектирование студенческой столовой на (количество) мест в (наименование предприятия)
17. Проектирование суши-бара на (количество) человек в (наименование предприятия)
18. Проектирование шашлычной на (количество) мест в (наименование предприятия)
19. Проектирование школьной столовой на (количество) мест в (наименование предприятия)
20. Технологический проект горячего цеха ресторана на (количество) мест в (наименование предприятия)
21. Технологический проект горячего цеха столовой на (количество) мест при промышленном предприятии (наименование предприятия)
22. Технологический проект горячего цеха столовой на (количество) мест в (наименование предприятия)
23. Технологический проект детского кафе на (количество) мест в (наименование предприятия)
24. Технологический проект кафе на (количество) мест в (наименование предприятия)
25. Технологический проект кафе общего типа на (количество) мест в (наименование предприятия)
26. Технологический проект кафе с десертным баром на (количество) мест в (наименование предприятия)
27. Технологический проект кафе с пиццерией на (количество) мест в (наименование предприятия)
28. Технологический проект молодёжного кафе на (количество) мест в (наименование предприятия)
29. Технологический проект общедоступной столовой на (количество) мест в (наименование предприятия)
30. Технологический проект пиццерии на (количество) мест в (наименование предприятия)
31. Технологический проект пункта быстрого питания на (количество) мест в (наименование предприятия)
32. Технологический проект рыбного ресторана на (количество) мест в (наименование предприятия)

33. Технологический проект холодного цеха столовой на (количество) при промышленном предприятии (наименование предприятия)
34. Технологический проект холодного цеха ресторана на (количество) мест в (наименование предприятия)
35. Проект пивного бара (количество) мест в (наименование предприятия)
36. Проектирование привокзального кафе-закусочной на (количество) мест в (наименование предприятия)
37. Технологический проект холодного цеха столовой на (количество) мест в (наименование предприятия)
38. Разработка меню и организация лечебно-профилактического питания для пациентов с сахарным диабетом в (наименование учреждения)
39. Организация безаллергенного/гипоаллергенного меню в детских и образовательных учреждениях (наименование)
40. Технология приготовления и организация питания для людей с заболеваниями ЖКТ в стационаре (наименование)
41. Разработка линейки функциональных блюд «здоровое меню» для ресторана (наименование)
42. Организация и технология приготовления блюд для спортивного и диетического питания в (наименование предприятия)
43. Внедрение принципов устойчивого развития и zero-waste практик в (наименование предприятия)
44. Управление пищевыми отходами и их переработка/утилизация в условиях предприятия общественного питания
45. Оценка энерго- и ресурсосбережения в технологическом процессе кухни и разработка мер по оптимизации
46. Техничко-экономическое обоснование внедрения delivery / dark kitchen (производственной кухни для доставки) на базе (наименование)
47. Импортозамещение в меню и использование локальных поставщиков: организация логистики и подбор рецептов
48. Внедрение систем автоматизации учёта, заказов и kitchen display system (KDS) в (наименование предприятия)
49. Организация бесконтактного обслуживания и онлайн-заказов в ресторане (наименование)
50. Оптимизация рабочего процесса и планирование персонала с помощью цифровых инструментов (наименование)
51. Разработка стратегий revenue-management и ценообразования для (тип заведения) в (наименование)
52. Меню-инжиниринг и анализ спроса: оптимизация ассортиментной матрицы (наименование предприятия)
53. Разработка и внедрение системы HACCP/ISO 22000 на предприятии (наименование)
54. Управление микробиологической безопасностью и контроль качества сырья и блюд в (наименование)
55. Организация контроля аллергенов и прослеживаемости ингредиентов в технологическом процессе (наименование)
56. Сертификация и стандартизация продукции предприятия общественного питания (наименование)
57. Проект барной программы и создание коктейль-карты для ресторана (тип / наименование)
58. Технология производства десертов и кондитерских изделий с пониженным содержанием сахара для кафе-кондитерской (наименование)

59. Технология кофейной карты и организация работы specialty-кофейни на (количество) мест в (наименование)
60. Разработка ассортимента ферментированных напитков (комбуча, квас, кефирные напитки) для меню ресторана (наименование)
61. Разработка стандарта сервиса и обучения персонала для (тип заведения) в (наименование)
62. Организация банкетных и кейтеринговых услуг: проект и технология обслуживания (наименование)
63. Маркетинговая стратегия продвижения ресторана в цифровой среде (SMM, delivery-платформы) для (наименование)
64. Дизайн-концепция и организация пространственного решения (layout) ресторана/кафе с учётом эргономики и клиентского потока

6.9 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы

Оформленная в соответствии Положением о выполнении и защите выпускной квалификационной работы в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, выпускная квалификационная работа, отзыв, рецензия, отчет и заключение о степени оригинальности ВКР передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до начала работы ГЭК. Защита выпускной квалификационной работы проходит на заседании ГЭК, утверждаемой в установленном порядке. Начало работы ГЭК возможно при наличии ее кворума (не менее 2/3 списочного состава при обязательном присутствии председателя) и в присутствии выпускников. На каждом заседании заслушивается не более 25 защит ВКР. В день проводится не более двух заседаний. Заседания ГЭК являются открытыми, т.е. на них могут присутствовать все желающие. Перед началом работы ГЭК председатель приветствует выпускников, знакомит их с членами ГЭК и оглашает регламент защиты ВКР.

При проведении защиты ВКР на каждого студента секретарем комиссии, заполняется протокол с указанием темы ВКР, руководителя (и консультанта, при его наличии) и перечня вопросов, заданных студенту по ходу защиты ВКР. Протоколы заседаний ГЭК оформляются с помощью технических средств, установленных в аудитории, в которых проходит заседания. После заполнения протокол подписывается председателем ГЭК и секретарем.

К защите ВКР допускаются студенты, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, прошедшие предзащиту на кафедре и получившие на выпускающей кафедре допуск к защите. В докладе изложение материала должно быть последовательным и логичным. Отдельные положения исследуемого вопроса должны быть иллюстрированы данными из выпускной квалификационной работы, при необходимости оформленными в рисунки, таблицы, диаграммы, графики.

При подготовке доклада следует составить план выступления, в котором отразить актуальность темы, главные выводы и/или предложения, их краткое обоснование и теоретическое или практическое значение – с тем, чтобы в течение 15 минут представить достоинства выпускной квалификационной работы.

Состав балльно-рейтинговой оценки выпускных квалификационных работ

№	Наименование	Оценка, балл
1.	Содержание выпускной квалификационной работы: новизна, актуальность, наличие графического материала, соответствие выводов и предложений содержанию работы	40
2.	Оформление выпускной квалификационной работы: оформление текстового и графического материала в соответствии с ГОСТ	20

3.	Наличие презентации, отражающей основные положения и выводы выпускной квалификационной работы	15
4.	Доклад	15
	Ответы на вопросы по теме выпускной квалификационной работы	10
ИТОГО		100

Критерии оценки содержания выпускной квалификационной работы

31-40 баллов выставляется, если работа представляет собой логически завершенное, самостоятельное исследование, посвящено решению актуальных проблем с учётом современных достижений науки и техники; базируется на современных научных концепциях и подходах, нормативных документах; отличается оригинальностью, включает элементы новизны; в работе широко представлен графический материал, выводы и предложения в полной мере соответствуют содержанию работы.

21-30 баллов выставляется, если работа представляет собой вполне логически завершенное, самостоятельное исследование, посвящено решению актуальных проблем, не учтены современные достижения науки и техники; базируется на современных научных концепциях и подходах, нормативных документах; включает элементы новизны; в работе представлен графический материал, выводы и предложения не вполне соответствуют содержанию работы.

11-20 баллов выставляется, если работа представляет собой не вполне логически завершенное исследование; в работе не учтены современные достижения науки и техники; в работе отсутствуют элементы новизны; графический материал представлен ограниченно, выводы и предложения не вполне соответствуют содержанию работы.

1-10 баллов выставляется, если работа представляет собой не вполне логически завершенное исследование; в работе не учтены современные достижения науки и техники; в работе отсутствуют элементы новизны; графический материал отсутствует, выводы и предложения не соответствуют содержанию работы.

0 баллов – при отсутствии выпускной квалификационной работы.

Критерии оценки оформления выпускной квалификационной работы (оформление текстового и графического материала в соответствии с ГОСТ)

15-20 баллов выставляется, если работа выполнена в полном соответствии с методическими указаниями; библиографический список оформлен в соответствии с ГОСТ; графический материал выполнен в соответствии с ГОСТ.

10-15 баллов выставляется, если работа выполнена в полном соответствии с методическими указаниями; библиографический список оформлен не в соответствии с ГОСТ; графический материал выполнен в соответствии с ГОСТ.

1-10 баллов выставляется, если работа выполнена не в соответствии с методическими указаниями; библиографический список оформлен не в соответствии с ГОСТ; графический материал выполнен не в соответствии с ГОСТ.

0 баллов – при полном отсутствии выпускной квалификационной работы.

Критерии оценки презентации

12-15 баллов – все части презентации связаны с целью и предметом обсуждения. Презентация основана на ключевых моментах, полностью раскрывает тему. Демонстрируется свободное владение профессиональными терминами при раскрытии поставленных задач. Грамматические ошибки отсутствуют. Имеются графические иллюстрации, статистика, диаграммы, графики, примеры сравнения. Выдержана тематическая последовательность. Читаемый шрифт, корректно выбран цвет (не более трех). Используется изображения, видео, аудио.

8-11 баллов – все части презентации содержат важные утверждения по теме. Презентация основана на нескольких ключевых моментах, не полностью раскрывающих тему. Демонстрируется использование профессиональными терминами при раскрытии поставленных задач. Грамматические ошибки практически отсутствуют. Графические иллюстрации, статистика, диаграммы, графики, примеры сравнения представлены не в полной мере. Выдержана тематическая последовательность. Читаемый шрифт, корректно выбран цвет. Используются изображения, видео.

4-7 баллов – основные части презентации содержат важные утверждения по теме, однако некоторые фрагменты не имеют к ней отношения. Некоторые выводы нелогичны или необоснованны. Презентация содержит ключевые моменты, однако они излишне многословны или лишены информации. Наблюдается некоторое затруднение при подборе слов и отдельные неточности в их употреблении. Допускаются ошибки, затрудняющие понимание. Представлены 2-3 графических иллюстрации (и «или» диаграмм, графиков, примеров). Выдержана тематическая последовательность. Читаемый шрифт, корректно выбран цвет. Используются изображения, видео.

1-3 баллов – у презентации есть тема, однако многие ее части к теме отношения не имеют. Выводы отсутствуют или нелогичны. Не выделены ключевые моменты. Допускаются многочисленные ошибки затрудняющие понимание. Отсутствует иллюстрационный материал. Используются изображения, видео.

0 баллов – при полном отсутствии презентации.

Критерии оценки доклада

11-15 баллов – доклад производит выдающееся впечатление, сопровождается иллюстративным материалом, в котором автор прекрасно ориентируется, аргументировано отвечает на все поставленные вопросы, показано владение специальным аппаратом, выводы полностью характеризует работу.

6-10 баллов – доклад четко выстроен, демонстрационный материал, используемый в докладе хорошо оформлен, но есть неточности, на ряд вопросов ответы слабо аргументированы, используются общенаучные и специальные термины, выводы нечетко характеризуют работу.

1-5 баллов – доклад рассказывается, но не объясняется суть работы, представленный демонстрационный материал не использовался докладчиком или оформлен плохо, неграмотно, не может четко отвечает на вопросы, использует базовые понятия и термины, выводы имеются, но не доказаны.

0 баллов – при полном отсутствии презентации.

Критерии оценки ответов на вопросы по теме выпускной квалификационной работы

7- 10 баллов – аргументировано отвечает на все поставленные вопросы, показано владение специальным аппаратом.

4- 6 баллов – на ряд вопросов ответы слабо аргументированы, использует общенаучные и специальные термины.

1-3 баллов – не может четко отвечает на вопросы, использует базовые понятия и термины.

0 баллов – при полном отсутствии ответов на вопросы.

Полученная на защите выпускной квалификационной работы сумма баллов переводится в оценку:

«отлично» – от 85 до 100 баллов;

«хорошо» – от 70 до 84 баллов;

«удовлетворительно» – от 55 до 69 баллов;

«неудовлетворительно» – менее 50 баллов.

Оценка выставляется каждым членом государственной экзаменационной комиссии. Итоговая оценка выставляется коллегиально с учетом оценок всех членов ГЭК.

Студент имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения защиты выпускной квалификационной работы.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для подготовки и прохождения государственной итоговой аттестации

1. Интернет-библиотека образовательных изданий [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.iqlib.ru>.

2. Интернет-университет информационных технологий [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www/intuit.ru>.

3. Международная реферативная база данных SCOPUS [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.scopus.com/>.

4. Международная реферативная база данных Web of Science [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wokinfo.com/russian/>.

5. Российская Государственная Библиотека (РГБ) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pnb.rsl.ru.

6. Российская национальная библиотека (РНБ) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.nlr.ru.

7. Сайт СтГАУ, Библиотека – электронная библиотека СтГАУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www/stgau.ru](http://www.stgau.ru).

8. Словари и энциклопедии On-line [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.dic.academic.ru.

9. Справочно-правовая система. Содержит законодательную базу, нормативноправовую базу [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.rsl.ru/>.

10. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.rsl.ru/>.

8 Порядок организации и проведения апелляции результатов сдачи государственных аттестационных испытаний

По результатам государственной итоговой аттестации обучающийся имеет право на апелляцию. Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию по направлению подготовки 19.03.04–Технология продукции и организация общественного питания, профилю «Технология организации ресторанного дела», 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.

При рассмотрении апелляции о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений: - об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания; - об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В последнем случае результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в дополнительные сроки, но не позднее даты завершения обучения в Университете в соответствии со стандартом. При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного экзамена апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений: - об отклонении апелляции и сохранении результата государственного экзамена; - об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного экзамена.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного экзамена и выставления нового. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Повторное проведение государственного аттестационного испытания обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в организации в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается. Порядок организации и проведения апелляции результатов сдачи государственных аттестационных испытаний регламентируется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольском ГАУ.

9 Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья Университета

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на экзамене/защите ВКР присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на экзамене зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме;

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

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела»

Автор:

Рецензенты:



к.т.н., доцент Трубина И.А.

к.с.-х.н., доцент Закотин В.Е.

к.в.н., доцент Ходусов А.А.

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена и рекомендована кафедрой технологии производства и переработки с.-х. продукции. протокол № 12 от «09» апреля 2026 года

Зав. кафедрой



С.Н. Шлыков

Образец заявления на выполнение бакалаврской работы

Директору ИВИБ _____
(ученое звание, ученая степень, И.О. Фамилия)
ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ
студента(ки) _____ курса _____ группы
очной (очно-заочной, заочной) формы
обучения
направления подготовки/специальности

(шифр, наименование)
профиль « _____ »

ФИО студента полностью

Заявление

Прошу Вас разрешить выполнение выпускной квалификационной работы в виде бакалаврской работы, на кафедре: _____ на тему: _____

руководителем прошу назначить _____

ФИО руководителя, должность, место работы

Дата _____

Подпись _____

Согласовано:

Руководитель _____ Фамилия И.О.

Зав. кафедрой _____ Фамилия И.О.

Образец задания на бакалаврскую работу
ФГБОУ ВО СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГАУ
Институт ветеринарии и биотехнологий
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Утверждаю:
Зав. кафедрой

_____ подпись И.О. Фамилия
« _____ » _____ 20__ г

ЗАДАНИЕ НА БАКАЛАВРСКУЮ РАБОТУ

Обучающемуся

_____ (фамилия, имя, отчество, курс, группа, направление подготовки)

Тема ВКР

Утверждена приказом по университету № _____ от « _____ » _____ 20__ г.

1. Срок представления работы к защите « _____ » _____ 20__ г.
2. Исходные данные для выполнения работы _____

3. Содержание ВКР:

4. Перечень графического материала (с полным указанием обязательных чертежей)

5. Консультанты по разделам

(подпись) (Фамилия И.О. консультанта, учёная степень должность, место работы)

6. Дата выдачи задания

7. Руководитель работы

подпись (Фамилия И.О., учёная степень, должность, место работы)

Задание к исполнению принял « _____ » _____ 20__ г. _____
(подпись обучающегося)

Образец календарного графика выполнения бакалаврской работы
Ф
ГБОУ ВО СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГАУ

Институт _____
 Кафедра _____

Утверждаю:
 Зав. кафедрой

_____ 20__ г.
 « ____ » _____

**КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ
 КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Студента _____
 (Фамилия, имя, отчество, курс, группа, направление подготовки)

Темы ВКР « _____ »

№ п/п	Выполнение работ и мероприятия	Срок выполнения
1	Выбор темы и оформление заявления на выполнение магистерской работы	
2	Подбор литературы, ее изучение и проработка.	
3	Составление плана работы и согласование его с руководителем	
4	Разработка и предоставление на проверку первой главы	
5	Накопление, систематизация и анализ практических материалов	
6	Сбор данных	
7	Проведение эксперимента	
8	Анализ полученных данных	
9	Разработка и предоставление на проверку второй главы	
10	Согласование с руководителем выводов и предложений	
11	Переработка (доработка) работы в соответствии с замечаниями	
12	Представление готовой работы на проверку руководителю	
13	Получение отзыва и заключения о степени оригинальности ВКР от руководителя. Получение рецензии.	
14	Предоставление работы, отзыва и заключения о степени оригинальности ВКР на кафедру для прохождения предзащиты	
15	Получение допуска к защите от зав.кафедрой и получение рецензии	
16	Передача оформленной ВКР с отзывом, рецензией и заключением о степени оригинальности ВКР в государственную экзаменационную комиссию	

Руководитель ВКР: _____
 (подпись)
 Фамилия И.О., учёная степень, должность, место работы.

Бакалавр: _____
 (подпись)
 Фамилия, имя, отчество

Образец заключения о степени оригинальности бакалаврской работы

ФГБОУ ВО СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГАУ

Институт _____

Кафедра _____

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о степени оригинальности выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа (магистерская работа) обучающегося

_____ (Ф.И.О. полностью)
 _____ курса _____ группы, на тему
 « _____

В соответствии с п.п. 1.12, 1.14, 1.15 Положения о выполнении и защите выпускных квалификационных работ в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ» **прошла** автоматизированный анализ а системе «Антиплагиат.СтГАУ», **сохранена** в электронной информационно-образовательной среде университета и **загружена** в электронно-библиотечную систему университета.

Доля авторского текста (оригинальности) в результате автоматизированной проверки составила « _____ %».

Анализ результата автоматизированной проверки системой «Антиплагиат.СтГАУ» и мнение руководителя ВКР о достоверности, фактической доле оригинального текста и степени самостоятельности обучающегося при написании работы:

Руководитель ВКР

 _____ (уч.степень, должность, Фамилия И.О.)
 « _____ » _____

20__ г.

(Подпись)

Образец отзыва руководителя бакалаврской работы

ФГБОУ ВО СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГАУ

Институт _____

Кафедра _____

ОТЗЫВ о работе _____ (фамилия, имя, отчество обучающегося) **в период подготовки выпускной квалификационной работы**

На тему «

_____»

В тексте отзыва следует указать степень самостоятельности и способности обучающегося к исследовательской работе (умение и навыки искать, обобщать, анализировать материал и делать выводы), дать оценку деятельности обучающегося в период выполнения работы (степень добросовестности, работоспособности, ответственности, аккуратности и т.п.).

Руководитель

(фамилия, имя, отчество, должность, ученая степень, ученое звание)

Дата: « ____ » _____ 20 ____ г.

Подпись: _____

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу обучающегося _____ курса
направления подготовки _____

факультета _____

(Фамилия, имя, отчество студента) Тема выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа выполнена на кафедре

_____ под руководством _____

(уч.степень, должность Фамилия И.О. руководителя) Общая характеристика
работы:

Положительные _____ стороны
работы: _____

Недостатки: _____

Заключение: _____

« _____ » _____ 20 _____ г.

Рецензент _____

/ _____ / Фамилия И.О. (подпись) Ученая степень, ученое звание, место
работы _____ и _____ должность

**Согласие на размещение текста
выпускной квалификационной работы обучающегося
в ЭБС ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ**

Я, _____
(фамилия, имя, отчество)

даю согласие ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ безвозмездно размещать (доводить до всеобщего сведения) написанную мною в рамках выполнения образовательной программы направления подготовки/специальности

_____ выпускную
квалификационную работу (далее – ВКР) бакалавра/ специалиста/ магистра – *нужное*
подчеркнуть.

на тему: « _____

_____»

в следующем содержании:

- титульный лист ВКР;
- содержание (план) ВКР;
- введение (аннотация);
- главы (разделы) ВКР, в которых излагается интеллектуальный труд;
- заключение;
- список использованных источников.
(отметить нужное)

в сети Интернет в ЭБС ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по адресу: <http://pps.stgau.ru/ebs/>, таким образом, чтобы любое лицо могло получить доступ к ВКР из любого места и в любое время по собственному выбору, в течение всего срока действия исключительного права на ВКР.

Я подтверждаю, что ВКР написана мною лично, в соответствии с правилами академической этики и не нарушает интеллектуальных прав иных лиц.

« _____ » _____ 20 г.

_____ *Дата*

_____ *Подпись*