

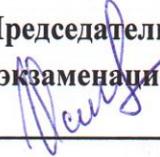
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 22.07.2022 15:04:18
Уникальный программный ключ:
b261c06f25acbb0d1e6de5fc04abdfed0091d138

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

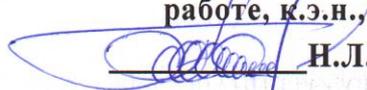
Председатель государственной
экзаменационной комиссии


А.Ф.Исмаилов

«27» 09 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о.проректора по учебной
работе, к.э.н., доцент


Н.Л. Баламирзоев

«27» 09 2021 г.

ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

**Направление: 19.03.04– Технология продукции и организация
общественного питания**

Профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Факультет – Технологический

Выпускающая кафедра – «Технология пищевых производств, общественного
питания и товароведения»

Зав. кафедрой ТПП, ОП и Т
д.т.н., профессор



А.Ф. Демирова

Махачкала 2021 г.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения от «14» сентября 2021 г. (протокол № 1)

Зав. кафедрой, профессор



А.Ф. Демирова

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методического совета технологического факультета от «13» сентября 2021 г. (протокол № 1)

Председатель УМС, доцент



Л.Р. Ибрагимова

Программа утверждена на заседании Совета технологического факультета от «23» сентября 2021 г. (протокол № 1)

Председатель Совета ТФ



З.А.Абдулхаликов

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКЗАМЕН

1. ВВЕДЕНИЕ

Государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по основным профессиональным образовательным программам высшего образования в высших учебных заведениях, является обязательной.

Государственная итоговая аттестация осуществляется государственными экзаменационными комиссиями, организуемыми по каждой основной профессиональной образовательной программе высшего образования.

Государственный экзамен для образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» является составной частью государственной аттестации выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе подготовки направления 19.03.04– «Технология продукции и организация общественного питания».

К государственному экзамену допускаются лица, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все предшествующие промежуточные испытания, предусмотренные учебным планом.

Государственный экзамен позволяет выявить и оценить теоретическую подготовку выпускника для решения профессиональных задач, готовность к основным видам профессиональной деятельности. Экзамен проводится с целью проверки уровня и качества общепрофессиональной и специальной подготовки студентов.

В результате изучения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы соответствующие направлению подготовки универсальные и профессиональные компетенции.

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая Программа проведения Государственной итоговой аттестации (ГИА) по основным профессиональным образовательным программам (ОПОП) высшего образования Технологического факультета ФГБОУ ВО «ДГТУ» распространяется на обучающихся по данному вне

зависимости от форм обучения и претендующих на получения документа о высшем образовании образца, установленного Министерством науки и высшего образования РФ.

Целью государственной итоговой аттестации является - установление степени готовности обучающегося на ТФ ФГБОУ ВО «ДГТУ» по основным профессиональным образовательным программам высшего образования к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций согласно требованиям соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

К государственным аттестационным испытаниям допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности, в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план ОПОП ФГБОУ ВО «ДГТУ».

Обучающимся, успешно прошедшим все установленные виды ГИА ФГБОУ ВО «ДГТУ», присваивается соответствующая квалификация и выдается документ об образовании образца, установленного Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

Государственный экзамен по направлению подготовки 19.03.04– «Технология продукции и организация общественного питания» и профилю подготовки «Технология и организация ресторанного сервиса» является одним из видов аттестационных испытаний в составе государственной итоговой аттестации выпускников. Он проводится с целью комплексной оценки уровня подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04– «Технология продукции и организация общественного питания» и профилю подготовки «Технология и организация ресторанного сервиса» и наряду с требованиями к содержанию отдельных дисциплин учитывает также общие требования к знаниям и умениям выпускника по блокам дисциплин, предусмотренным ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04– «Технология продукции и организация общественного питания» и профилю подготовки «Технология и организация ресторанного сервиса»

Государственный экзамен позволяет оценить соответствие требованиям к профессиональной подготовленности бакалавра направления 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания по универсальной, общепрофессиональной и профессиональной компетенциям

В универсальной подготовке бакалавра оценивается:

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 коррупционному поведению

В общепрофессиональной подготовке бакалавров оценивается:

ОПК-1. Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности

ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований 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

В профессиональной подготовке бакалавров оценивается:

ПК-1. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2. Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

ПК-3. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-4. Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания

ПК-5. Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В программу государственного экзамена включены следующие дисциплины профиля «Технология и организация ресторанного сервиса»:

1. Технология продуктов общественного питания
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
3. Оборудование предприятий общественного питания
4. Биохимические и физико-химические изменения пищевых продуктов при кулинарной обработке
5. Индустриальные технологии на предприятиях питания
6. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
7. Обслуживание на предприятиях индустрии питания

4. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

4.1. Основные требования к государственному экзамену

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

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

При условии успешного прохождения всех установленных видов итоговых аттестационных испытаний, входящих в ГИА- государственная итоговая аттестация, выпускнику Университета присваивается

соответствующая квалификация (степень) и выдается диплом государственного образца о высшем образовании.

4.2 Форма и процедура проведения испытания

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

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

Основными функциями государственной экзаменационной комиссии являются: определение соответствия подготовки выпускника требованиям ФГОС ВО; разработка на основании результатов работы государственной экзаменационной комиссии рекомендаций, направленных на совершенствование подготовки обучающихся.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель. Председатель государственной экзаменационной комиссии может возглавлять одну из экзаменационных комиссий и принимать участие в работе любой из них на правах ее члена.

Состав государственной экзаменационной комиссий формируется из лиц профессорско- преподавательского состава и научных работников университета, а также лиц, приглашаемых из сторонних организаций: специалистов предприятий, учреждений и организаций – потребителей кадров данного профиля, ведущих преподавателей и научных работников других высших учебных заведений и утверждается ректором Университета.

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

4.3 Критерии и подходы к формированию оценки ответа на государственном экзамене

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

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

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

Все решения государственной экзаменационной комиссий оформляются протоколами.

Критерии оценки

Цифровое выражение	Словесное выражение	Описание
5	Отлично	Выполнен полный объем работы, ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
4	Хорошо	Выполнено 75% работы, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено

3	Удовлетворительно	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
2	Неудовлетворительно	Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

5. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

К государственному экзамену по направлению подготовки 19.03.04– «Технология продукции и организация общественного питания» и профилю подготовки «Технология и организация ресторанного сервиса» допускаются студенты, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Экзамен проводится в аудитории, которая заранее определяется Учебным отделом в котором оборудуются места для экзаменационной комиссии, секретаря комиссии и индивидуальные места для студентов.

Обеспечение ГЭК

К началу экзамена в аудитории должны быть подготовлены:

1. Приказ о составе государственной экзаменационной комиссии.
2. Программа сдачи государственного экзамена.
3. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации выпускников ДГТУ на соответствие требованиям ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки.
4. Сведения о выпускниках, сдающих экзамены, подготовленные в деканате факультета.

5. Зачетные книжки.
6. Список студентов, сдающих экзамен.
7. Протоколы сдачи экзамена.
8. Бумага со штампом ДГТУ.
9. Зачетно-экзаменационная ведомость для выставления оценок за ответы студентам, сдающим ГЭ.

Общие положения по проведению государственного экзамена

Экзамен проводится в устной форме. Однако студентам рекомендуется сделать краткие записи ответов на проштампованных листах. Письменные ответы делаются в произвольной форме. Это может быть развернутый план ответов, статистические данные, точные формулировки нормативных актов, схемы, позволяющие иллюстрировать ответ, и т.п. Записи, сделанные при подготовке к ответу, позволят студенту составить план ответа на вопросы, и, следовательно, полно, логично раскрыть их содержание, а также помогут отвечающему справиться с естественным волнением, чувствовать себя увереннее. В то же время записи не должны быть слишком подробные. В них трудно ориентироваться при ответах, есть опасность упустить главные положения, излишней детализации несущественных аспектов вопроса, затянуть его. В итоге это может привести к снижению уровня ответа и повлиять на его оценку.

Последовательность проведения экзамена

Последовательность проведения экзамена можно представить в виде трех этапов:

1. Начало экзамена.
2. Заслушивание ответов.
3. Подведение итогов экзамена.

1. Начало экзамена.

В день работы ГЭК перед началом экзамена студенты — выпускники приглашаются в аудиторию, где Председатель ГЭК:

знакомит присутствующих и экзаменуемых с приказом о создании ГЭК, зачитывает его и представляет экзаменуемым состав ГЭК персонально;

· вскрывает конверт с экзаменационными билетами, проверяет их количество и раскладывает на специально выделенном для этого столе;

- дает общие рекомендации экзаменуемым при подготовке ответов (см. методику проведения экзамена) и устном изложении вопросов билета, а также при ответах на дополнительные вопросы;

- студенты учебной группы покидают аудиторию, а оставшиеся студенты в соответствии со списком очередности сдачи экзамена (первые три человека) выбирают билеты, называют их номера и занимают свободные индивидуальные места за столами для подготовки ответов.

2. Заслушивание ответов.

Студенты, подготовившись к ответу, поочередно занимают место перед комиссией для сдачи экзамена. Для ответа каждому студенту отводится примерно 30 минут.

Возможны следующие варианты заслушивания ответов:

I вариант. Студент раскрывает содержание одного вопроса билета, и сразу ему предлагают ответить на уточняющие вопросы, затем по второму вопросу и так далее по всему билету.

II вариант. Студент отвечает на все вопросы билета, а затем дает ответы членам комиссии на уточняющие, поясняющие и дополняющие вопросы.

Как правило, дополнительные вопросы должны быть тесно связаны с основными вопросами билета.

Право выбора порядка ответа предоставляется экзаменуемому студенту.

В обоих из этих вариантах комиссия, внимательно слушая экзаменуемого, предоставляет ему возможность дать полный ответ по всем вопросам.

В некоторых случаях по инициативе председателя, его заместителей или членов комиссии ГЭК (или в результате их согласованного решения) ответ студента может быть тактично приостановлен. При этом дается краткое, но убедительное пояснение причины приостановки ответа: ответ явно не по существу вопроса, ответ слишком детализирован, экзаменуемый допускает ошибку в изложении нормативных актов, статистических данных. Другая причина — когда студент грамотно и полно изложит основное содержание вопроса, но продолжает его развивать. Если ответ остановлен по первой причине, то экзаменуемому предлагают

перестроить содержание излагаемой информации сразу же или после ответа на другие вопросы билета.

Заслушивая ответы каждого экзаменуемого, комиссия подводит краткий итог ответа, проставляет соответствующие баллы в зачетно-экзаменационные ведомости, в соответствии с рекомендуемыми критериями.

Ответивший студент сдает свои записи по билету и билет секретарю ГЭК.

После ответа последнего студента под руководством Председателя ГЭК проводится обсуждение и выставление оценок. По каждому студенту решение о выставяемой оценке должно быть единогласным. Члены комиссии имеют право на особое мнение по оценке ответа отдельных студентов. Оно должно быть мотивированно и записано в протокол.

Одновременно формулируется общая оценка уровня теоретических и практических знаний экзаменующихся, выделяются наиболее грамотные компетентные ответы.

Оценки по каждому студенту заносятся в протоколы и зачетные книжки, комиссия подписывает эти документы.

3. Подведение итогов сдачи экзамена.

Все студенты, сдававшие государственный экзамен, приглашаются в аудиторию, где работает ГЭК.

Председатель комиссии подводит итоги сдачи государственного экзамена и сообщает, что в результате обсуждения и совещания оценки выставлены и оглашает их студентам. Отмечает лучших студентов, высказывает общие замечания. Обращается к студентам, нет ли не согласных с решением комиссии ГЭК по выставленным оценкам.

В случае устного заявления экзаменуемого о занижении оценки его ответа, с ним проводится собеседование в присутствии всего состава комиссии. Целью такого собеседования является разъяснение качества ответов и обоснование итоговой оценки.

Подведение итогов работы ГЭК

Подведение итогов работы ГЭК осуществляется в письменном отчете, в котором приводится статистика о количестве студентов, сдававших экзамен, уровне знаний и предложения кафедрам по совершенствованию преподавания отдельных дисциплин.

Экзаменационный билет, содержащий три вопроса. При подготовке к ответу студенты делают необходимые записи по каждому вопросу на выданных листах бумаги со специальным штампом. На подготовку к экзамену, который проводится в письменной форме, студенту дается 2 часа. Члены экзаменационной комиссии проставляют в своем протоколе оценки за письменные ответы экзаменуемого на каждый вопрос и по их совокупности.

В случае получения студентом по государственному экзамену итоговой оценки "неудовлетворительно" он не допускается к выполнению и защите выпускной квалификационной работы и отчисляется из вуза с получением справки об обучении.

Листы с ответами студентов на экзаменационные вопросы вместе с копией протокола об итогах экзамена подшиваются секретарем комиссии в отдельную папку "государственный экзамен" и хранятся в течение трех лет на выпускающей кафедре, а затем сдаются в архив вуза. Ежегодно на заседании выпускающей кафедры обсуждаются, корректируются и утверждаются состав и содержание вопросов дисциплин, включаемых в государственный экзамен, а также предлагается кафедрой состав экзаменационной комиссии. Характер указанных корректировок своевременно доводится до сведения студентов.

6. СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

Ассортимент и классификация продукции. Нормативно-техническая документация. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания по стадиям: прием и хранение сырья, производство полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов, производство кулинарных изделий и блюд, хранение и реализация готовой продукции. Способы и приемы механической и тепловой кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов, применяемые при производстве продукции общественного питания, качество продукции общественного питания. показатели качества и методы оценки. Общие

понятия об изменении белков, жиров и углеводов, образовании новых вкусовых и ароматических веществ при кулинарной обработке продуктов.

Технология и принцип работы оборудования при производстве соусов. Ассортимент, классификация. Физико-химические процессы, происходящие в сырье при производстве соусов, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества соусов. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения и реализации. Соусы промышленного производства. Кулинарное использование соусов.

Технология и принцип работы оборудования при производстве полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из картофеля, овощей и грибов. Ассортимент, классификация. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на стадиях производства, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества готовой продукции. Отходы, их использование. Технология национальных блюд из картофеля, овощей и грибов. Централизованное производство полуфабрикатов, кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Требования к качеству блюд, условия, сроки хранения и реализации.

Технология и принцип работы оборудования при производстве полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, классификация. Технологическая характеристика сырья. Физико-химические процессы, происходящие в крупах, бобовых и макаронных изделиях при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества готовой продукции. Соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд. технология национальных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Централизованное производство полуфабрикатов и кулинарных изделий из круп. Требования к качеству блюд, условия, сроки хранения и реализации.

Технология и принцип работы оборудования при производстве полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из яиц и творога. Ассортимент, классификация. Технологическая характеристика сырья. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при тепловой кулинарной обработке,

их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества готовых изделий и блюд. Технология национальных блюд из яиц и творога. Требования к качеству блюд, условия, сроки хранения и реализации.

Технология и принцип работы оборудования при производстве полуфабрикатов из мяса. Крупнокусковые полуфабрикаты, ассортимент. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из туш различных видов животных. Требования к качеству. Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты. Ассортимент. требования к качеству. Рубленые полуфабрикаты. Ассортимент. Физико-химические процессы, происходящие в мясных фаршах на стадии производства полуфабрикатов, обуславливающие изменения их структурно-механических характеристик. Требования к качеству. Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Полуфабрикаты из мяса диких животных. Условия и сроки хранения транспортирования и реализации полуфабрикатов.

Технология и принцип работы оборудования при производстве кулинарных изделий и блюд из мяса. Ассортимент, классификация. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества готовой продукции. Нормы потерь массы полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов при тепловой кулинарной обработке. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд. технология национальных блюд из мяса. Требования к качеству блюд, условия, сроки хранения и реализации.

Технология и принцип работы оборудования при производстве полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Ассортимент, классификация. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества готовой продукции. Нормы потерь массы полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика при тепловой кулинарной обработке. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд. технология национальных блюд из сельскохозяйственной

птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, условия, сроки хранения и реализации.

Технология и принцип работы оборудования при производстве полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Ассортимент, классификация. Полуфабрикаты из рыб с костным и хрящевым скелетом. Обработка нерыбного водного сырья. Особенности производства рубленых полуфабрикатов из рыбы. Нормы выхода полуфабрикатов, нерыбного водного сырья. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации. Отходы и потери. Использование пищевых отходов.

Технология и принцип работы оборудования при производстве кулинарных изделий и блюд из рыбы, нерыбного сырья. Ассортимент, классификация. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества готовой продукции. Нормы потерь массы полуфабрикатов из рыбы, морепродуктов нерыбного водного сырья при тепловой кулинарной обработке. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд. технология национальных блюд из рыбы. Требования к качеству блюд, условия, сроки хранения и реализации.

Технология и принцип работы оборудования при производстве супов. Ассортимент, классификация. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при изготовлении супов, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества готовой продукции. Национальные блюда. Требования к качеству блюд, условия, сроки хранения и реализации.

Технология и принцип работы оборудования при производстве холодных блюд. Ассортимент, классификация. Бутерброды, банкетные закуски, салаты и винегреты, блюда из овощей и грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, мяса и мясных гастрономических продуктов. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд. национальные блюда. Требования к качеству холодных блюд, условия, сроки хранения и реализации.

Технология и принцип работы оборудования при производстве сладких блюд. Ассортимент, классификация. Физико-химические процессы,

происходящие в сырье при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества готовой блюд. Национальные блюда. Требования к качеству сладких блюд, условия, сроки хранения и реализации.

Технология и принцип работы оборудования при производстве напитков. Ассортимент, классификация. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при производстве напитков, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества напитков. Национальные блюда. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации.

Технология и принцип работы оборудования при производстве мучных блюд, гарниров и кулинарных изделий. Ассортимент, классификация. Физико-химические процессы, происходящие в тесте при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества готовых изделий. Фарши для мучных блюд и кулинарных изделий, ассортимент, технология. Национальные блюда. Требования к качеству блюд, условия, сроки хранения и реализации.

Технология и принцип работы оборудования при производстве мучных кондитерских изделий. Ассортимент, классификация. Физико-химические и биологические процессы, происходящие в сырье при изготовлении теста и его последующей выпечке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества полуфабрикатов, готовой продукции. Требования к качеству блюд, условия, сроки хранения и реализации.

Технология и принцип работы оборудования при производстве охлажденных и быстрозамороженных блюд. ассортимент. технологическое обеспечение сохранности пищевой и биологической ценности и санитарного благополучия в процессе производства, хранения и реализации. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации.

Основы организации общественного питания производственно-торговая структура общественного питания.

Сущность, задачи и значение НОТ. Основные направления НОТ. Совершенствование форм разделения и кооперации труда. Типы подрядов.

Совершенствование организации и обслуживания рабочих мест. Системы управления качеством труда. Сущность, функции и принципы нормирования труда. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени. Разработка норм труда. Совершенствование нормирования труда. Организация работы по нормированию труда на предприятии.

Организация материально-технической базы предприятия. Организация транспортного хозяйства предприятий общественного питания санитарно-техническое хозяйство предприятий общественного питания. Организация энергетического хозяйства и санитарно-метрологических служб. Объемно-планировочные и конструктивные решения зданий.

Организация снабжения предприятий общественного питания и складского хозяйства. Роль, задачи и требования к организации снабжения. Виды и источники снабжения, договорные связи с поставщиками. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами. Организация материально-технического снабжения. Источники снабжения и порядок определения потребного оборудования, инвентаря и посуды. Организация весового хозяйства. Основные требования к складским помещениям. Виды и характеристика складских помещений. Операции складского цикла. Организация тарного производства.

Организация обслуживания потребителей. Организация торгового процесса и изучение мини-спроса назначение и характеристика торговых помещений, посуды, приборов, столового белья; меню и прейскуранты. Подготовка торговых помещений к обслуживанию посетителей. Формы и методы обслуживания. Организация отпуска готовой продукции в ПОП. Формирование системы обслуживания различных контингентов. Организация обслуживания в различных типах предприятий общественного питания.

Маркетинг, как философия бизнеса; маркетинг как система; рынок в системе маркетинга; маркетинг-микс. Товар и основные средства товарной политики. Стадии разработки и жизненный цикл товаров. Ценообразование в системе маркетинга. Сбытовая деятельность. Коммуникационная деятельность. Система управления маркетинговой деятельностью предприятий общественного питания.

Сущность формы и функции общественного питания. Состав продукции общественного питания. Розничный, оптовый и валовой товарооборот. Покупательные фонды населения и емкость рынка. Рынок, предложение и формирование товарных ресурсов. Розничный и оптовый товарооборот.

Материальные ресурсы. Основные и оборотные средства предприятия. Основные и оборотные фонды, источники их образования. Показатели эффективности использования основных и оборотных средств. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания. Штатное расписание предприятий общественного питания. формы оплаты труда, тарифная система, фонд заработной плат. Издержки производства и обращения. Классификация. Факторы, влияющие на уровень издержек ОП. Анализ издержек общественного питания.

Финансовые результаты ПОП. Виды налогов на предприятиях общественного питания. Прибыль, виды прибыли. Схема формирования доходов и прибыли на предприятиях общественного питания. производительность труда, факторы труда, факторы способствующие их росту.

Организация труда в общественном питании. Организация хозяйственных связей. Организация обслуживания. Организация перевозок. Предпринимательство и менеджмент в общественном питании. Процесс управления и его основные элементы. Внутренняя среда организации. Внешняя среда организации. Функции процесса управления. Связующие процессы.

Основные технические направления в проектировании ПОП. Организация проектирования, расчетные нормативы проектирования и принципы размещения ПОП. Технологические расчеты. Понятие об ассортиментном минимуме ПОП. Порядок разработки производственной программы предприятия. Методика расчета количества сырья, полуфабрикатов. Расчет площадей складских помещений, производственных цехов, группы помещений для потребителей. Расчет и подбор технологического оборудования. Определение общей площади проектируемого предприятия. Планировочные решения помещений в соответствии с функциональным назначением. Основные направления реконструкции предприятий общественного питания.

Классификация технологического оборудования. Понятие о технологической машине и ее устройстве. Классификация машин, расчет технологических показателей. Устройство и принцип работы механического оборудования. Общие принципы работы теплового оборудования. Торгово-технологическое оборудование. Весовое и кассовое оборудования. Подъемно-транспортное оборудование.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ

Технология продуктов общественного питания

1. Технология приготовления и ассортимент блюд из жареных овощей, способы их подачи, оформления, требования к качеству.
2. Технология приготовления и ассортимент блюд из отварного мяса, способы подачи, оформления, требования к качеству.
3. Составить технологическую схему приготовления белого основного соуса. Кроме того, необходимо ответить на следующие вопросы:
4. Технология приготовления и ассортимент белых соусов, требования к качеству. Правила подбора соусов к блюдам.
5. При приемке яиц в кондитерском цехе они подвергаются тщательному контролю и обработке. Каким требованиям должно отвечать сырье? Кроме того, необходимо ответить на следующие вопросы:
6. Составить технологическую схему приготовления киселя из вишни. Кроме того, необходимо ответить на следующие вопросы:
Технология приготовления и ассортимент киселей, способы их подачи, оформления, требования к качеству.
7. Составить технологическую схему приготовления винегрета овощного. Кроме того, необходимо ответить на следующие вопросы:
Технология приготовления и ассортимент салатов из вареных овощей, способы подачи, оформления, требования к качеству.
8. Составить технологическую схему солянки сборной мясной. Кроме того, необходимо ответить на следующие вопросы:
Технология приготовления и ассортимент солянок, способы их подачи, оформления, требования к качеству.

9. Известно, что при разделки рыбы хрящевых пород обязательно удаляют визигу. С какой целью это делается, и для чего производят ошпаривание звеньев перед тепловой кулинарной обработкой? Кроме того, необходимо ответить на следующие вопросы:

Технология приготовления и ассортимент блюд из жареной рыбы, способы их подачи, оформления, требования к качеству.

10. Составить технологическую схему производства сырников из творога.

Кроме того, необходимо ответить на следующие вопросы:

Технология приготовления и ассортимент блюд из творога, способы их подачи, оформления, требования к качеству.

11. Составить технологическую схему производства шашлыка «Тарки-Тау». Кроме того, необходимо ответить на следующие вопросы:

Технология приготовления и ассортимент блюд из жареного мяса мелким куском, способы подачи, оформления, требования к качеству.

12. При приготовлении прозрачного супа из кур бульон получился мутным.

Какие технологические операции используются для устранения этого недостатка? Кроме того, необходимо ответить на следующие вопросы:

Технология приготовления и ассортимент прозрачных супов, способы их подачи, оформления, требования к качеству.

13. Составить технологическую схему приготовления паштета из печени.

Кроме того, необходимо ответить на следующие вопросы:

Технология приготовления и ассортимент холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы, способы подачи, оформления, требования к качеству.

14. Технология приготовления и ассортимент блюд из рубленого мяса, способы их подачи, оформления, требования к качеству.

Составить технологическую схему приготовления чахохбили. Кроме того, необходимо ответить на следующие вопросы:

15. Технология приготовления и ассортимент блюд из отварной тушеной птицы, способы подачи, оформление, требования к качеству.

16. Составить технологическую схему производства безопасного дрожжевого теста. Кроме того, необходимо ответить на следующие вопросы:

Технология производства и ассортимент изделий из дрожжевого теста.

17. При введении мучной пассировки в красный основной соус, его консистенция получилась слишком вязкой. Какие факторы влияют на консистенцию соусов? Кроме того, ответьте на следующие вопросы:

Технология приготовления и ассортимент красных соусов, требования к качеству.

18. При органолептической оценке щей из квашеной капусты, картофель имел жесткую консистенцию. Объясните, почему это произошло? Кроме того, необходимо ответить на следующие вопросы:

Технология приготовления и ассортимент щей, способы подачи, оформления, требования к качеству.

19. Технология приготовления и ассортимент блюд из отварных овощей, способы их подачи, оформления, требования к качеству.

20. Технология приготовления и ассортимент блюд из тушеного мяса, способы их подачи, оформления, требования к качеству.

21. Составить технологическую схему производства заварного теста. Кроме того, необходимо ответить на следующие вопросы:

Производство изделий из заварного теста, требования к качеству и хранению.

22. Технология приготовления и ассортимент блюд из жареного мяса порционным куском.

Составить технологическую схему приготовления жареной рыбы под маринадом. Кроме того, необходимо ответить на следующие вопросы:

Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания

1. Основы организации предприятий общественного питания
2. Принципы организации предприятий в общественном питании
3. Характеристика предприятий общественного питания
4. Сущность оперативного планирования производства
5. Производственная программа заготовочного предприятия.
6. Последовательность оперативного планирования работы производства
7. Оперативное планирование работы доготовочных предприятий
8. Структура производства доготовочных предприятий
9. Производственная программа доготовочных предприятий

10. Организация работы заготовочных предприятий
11. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе
12. Организация работы мясного цеха
13. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из рыбы
14. Схема организации рабочих мест на линии обработки рыбы
15. Организация рабочих мест в рыбном цехе.
16. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из птицы
18. Схема производства полуфабрикатов из птицы
19. Организация рабочих мест в птицегольевом цехе.
20. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
21. Организация работы доготовочных цехов
22. Организация работы горячего цеха
23. Организация работы холодного цеха

Оборудование предприятий общественного питания

1. Устройство технологической машины.
2. Классификация технологической машины.
3. Универсальные кухонные машины.
4. Оборудование для мытья овощей.
5. Оборудование для мытья посуды.
6. Картофелеочистительные машины периодического действия.
7. Картофелеочистительные машины непрерывного действия..
8. Машины и механизмы для нарезки плодов и овощей.
9. Машины для разрезания мяса и рыбы.
10. Хлеборезка.
11. Фаршемешалки.
12. Тестомесительные машины.
13. Взбивальные машины.
14. Теплообменники, применяемые в тепловых аппаратах.
15. Техничко-экономические и эксплуатационные показатели работы тепловых аппаратов.
16. СВЧ и ИК аппараты.

17. Пищеварочные котлы. Автоклавы. Уравнения теплового баланса.
18. Жарочно-пекарное оборудование.
19. Сковороды и фритюрницы. Тепловой расчет.
20. Универсальные тепловые аппараты (плиты).
21. Водогрейное оборудование тепловой расчет.

Биохимические и физико-химические изменения пищевых продуктов при кулинарной обработке

1. Белки пищевых продуктов. Строение, свойства.
2. Гидратация, дегидратация и денатурация белка пищевых продуктов при кулинарной обработке.
3. Факторы, влияющие на изменение белков при кулинарной обработке пищевых продуктов.
4. Углеводы пищевых продуктов. Строение, свойства.
5. Ферментативный и неферментативный гидролиз сахаров. Инверсия и инвертный сахар.
6. Процесс карамелизации и меланоидинообразования углеводов пищевых продуктов.
7. Изменение углеводов клеточных стенок при тепловой обработке.
8. Пищевые жиры, строение, свойства.
9. Ферментативный и неферментативный гидролиз жиров пищевых продуктов.
10. Окисление жиров пищевых продуктов при жарке.
11. Изменение жиров при варке пищевых продуктов.
12. Красящие вещества пищевых продуктов, строение, свойства.
13. Изменение пигментов пищевых продуктов при тепловой обработке.
14. Витамины пищевых продуктов, строение, свойства.
15. Изменение витаминов пищевых продуктов при кулинарной обработке.
16. Факторы, способствующие сохранению окраски и витаминов при кулинарной обработке пищевых продуктов.
17. Макро и микроэлементы пищевых продуктов.
18. Окрашенные, вкусовые и ароматические вещества пищевых продуктов

Индустриальные технологии на предприятиях питания

1. Сущность и направления индустриализации общественного питания
2. Основные направления индустриализации общественного питания
3. Классификация кулинарной продукции централизованного производства
4. Внедрение прогрессивной технологии и новой техники в процессе индустриализации отрасли
5. Централизованное производство кулинарной продукции из овощей
6. Технологические свойства овощей
7. Централизованное производство полуфабрикатов из овощей
8. Производство полуфабрикатов из овощей высокой степени готовности
9. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов
10. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов
11. Классификация полуфабрикатов
12. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мяса
13. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мясных продуктов
14. Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы
15. Характеристика сырья
16. Технология централизованного производства полуфабрикатов из птицы.
17. Ассортимент. Требования к качеству и хранению.
18. Технология централизованного производства рубленых полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству и хранению
19. Производство полуфабриката капуста тушеная
20. Сущность метода циклического воздействия влажного насыщенного пара на капусту
21. Биохимический состав полуфабрикатов
22. Технологическая схема производства компота из яблок с использованием СВЧ энергии и существующим способом

Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов

1. Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов
- 2.Классификация пищевых продуктов
3. Медико-биологические требования к органолептическим свойствам продовольственного сырья.
- 4.Медико-биологические требования к пищевой ценности продуктов питания
5. Пищевая ценность различных видов продовольственного сырья и пищевых продуктов
- 6.Пищевая ценность мяса и мясные продукты.
- 7.Пищевая ценность молока и молочных продуктов
8. Критерии безопасности. Загрязнители химической и биологической природы
- 9.Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения
- 10.Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами.
- 11.Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов
- 12.Гигиенические нормативы присутствия пищевых добавок в продовольственных товарах
13. Пищевые добавки. Их классификация
- 14.Гигиенические принципы нормирования пищевых добавок
- 15.Контроль за применением пищевых добавок
16. Профилактика пищевых отравлений на предприятиях общественного питания
- 17.Типы пищевых отравлений
18. Профилактика пищевых отравлений на ПОП
- 19.Принципиальные отличия пищевых отравлений от пищевых инфекций

Обслуживание на предприятиях индустрии питания

1. Общая характеристика форм обслуживания
2. Классификация форм обслуживания
3. Характеристика форм самообслуживания
4. Характеристика форм обслуживания официантами
5. Характеристика торговой части предприятий общественного питания
6. Торговые предприятия. Характеристика буфетов

7. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами
8. Формы поставок, доставка продуктов и товаров
9. Организация обслуживания в ресторанах
10. Встреча потребителей и прием заказа
11. Техника подачи готовой продукции потребителю
12. Расчет с потребителями
13. Правила подачи блюд и напитков
14. Подача холодных блюд и закусок
15. Подача первых и вторых блюд
16. Подача горячих и холодных напитков собственного приготовления
17. Обслуживание в гостиничном комплексе и в пути
18. Обслуживание в гостиничном комплексе
19. Виды баров. Организация работы баров
20. Особенности обслуживания участников симпозиумов, конференций
21. Правила подачи блюд и напитков
22. Подача холодных блюд и закусок

Рекомендуемая литература и источники информации (основная и дополнительная)

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	5	6	7
Основная						
1.	Лк, пз, лб	Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы: учебное пособие/	Василенко З.В., О.В.Мацикова, Т.Н.Балашенко	-Минск: Вышэйшая школа, 2016.- 304с. – ISBN978-985- 06-2459-8. Текст электронный // Электронно- библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: http// www.iprbooksh op.ru/ 90841.html(дат а обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 11 авторизир. пользователей		
2.	Лк, пз, лб	Технология производства общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки: учебно-методическое пособие/	Н.К.Романова, С.В.Китаевская	– Казань: Казанский национальный исследователь- ский технологичес- кий		

1	2	3	4	5	6	7
				<p>университет , 2010.-67с.- ISBN 978-5- 7882-1022-3.- Текст: электронный // Электронно- библиотечная система IPR BOOKS [сайт]. – URL: http://www iprbookshop.ru/ 63501.html (дата обращения: 20.02.2021). – Режим доступа для 5 авторизир. пользователей</p>		
3.	Лк, пз, лб	<p>Технология продукции общественного питания. Технологическое обеспечение качества продукции общественного питания: лабораторный практикум/</p>	<p>Р.Л.Перкель, В.С.Попов, Е.Ю.Федениш ина</p>	<p>Санкт- Петербург: Санкт- Петербургский политехническ ий университет Петра Великого,2017. -45с.-ISBN978- 5-7422-5941-1.- Текст электронный // Электронно- библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: http://www/ iprbookshop.ru/ 83312.html (дата обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 6 авторизир. пользователей</p>		
4.	Лк, пз, лб	<p>Технология продукции общественного питания.</p>	<p>Н.К.Романова, Д.В.Хрундин</p>	<p>-Казань: Казанский</p>		

1	2	3	4	5	6	7
		Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.		национальный исследовательский технологический университет, 2010.-92с.ISBN 978-5-7882-1023-0.- Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: http://www/iprbookshop.ru/63502.html (дата обращения 18.02.2021). – Режим доступа для 21 авторизир. пользователей		
5.	Лк, пз, лб	Фундаментальные основы технологии продуктов питания: учебник /	А.Ю.Просеков	-Кемерово: КемГУ, 2019.- 498с. ISBN 978-5-83532-275-6.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система URL: http://e.lanbook.com/book\121221 (дата обращения: 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. Пользователей		
6.	Лк, пз, лб	Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы: учебное пособие/	Василенко З.В., О.В.Мацикова, Т.Н.Балашенко	-Минск: Вышэйшая школа, 2016.- 304с. – ISBN978-985-06-2459-8. Текст		

1	2	3	4	5	6	7
				электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/90841.html (дата обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 11 авторизир. Пользователей		
7	Лк, пз, лб	Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/	Н.А.Бочкарева	- Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020-434с. – ISBN 978-5-4497-0507-5. Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/94722.html (дата обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 4 авторизир. пользователей		
Дополнительная						
8.	Лк, пз, лб	Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие /	Н.С.Родионова А.А.Дерканосова, С.Н.Тефикова, Я.П.Коломникова	-Воронеж: ВГУИТ, 2014.- 220с.- ISBN 978-5-00032-061-7.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная		

1	2	3	4	5	6	7
				<p>система.- IPRBOOKS [сайт]. – URL: http://e.lanbook.com/book/71663 (дата обращения 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей</p>		
9.	Лк,пз, лб	Технология продуктов функционального питания: учебное пособие.	С.Б.Юдина	<p>-3-е изд.,стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021.- 280с. –ISBN 978-5-8114-2385-9. Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/169098 (дата обращения 12.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей</p>		
10.	Лк, пз, лб	Цифровая нутрициология: применение информационных технологий при разработке и совершенствовании пищевых продуктов: монография/	В.А.Тутельян, О.Н.Мусина, М.Г.Балыхин [и др.]	<p>- Москва: МГУПП,2020.- 378с. –ISBN 978-5-93957-969-8. Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/163723 (дата обращения 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей</p>		

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций и ООП ВО по направлению 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» и профилю подготовки «Технология и организация ресторанного сервиса»

Рецензент программы по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания

, _____ Т.Ш. Джалалова, к.э.н., директор к/п «Антарес»
Подпись ИОФ