

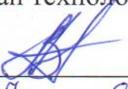
Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 22.07.2022 14:59:56  
Уникальный программный ключ:  
b261c06f25acbb0d1e6de5fc04abdfed0091d138

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ,  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЯ**

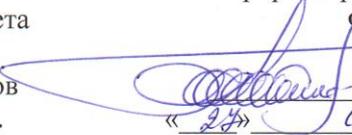
**РЕКОМЕНДОВАНО  
К УТВЕРЖДЕНИЮ**

Декан технологического факультета

  
З.А.Абдулхаликов  
« 27 » 09 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о проректора по учебной работе  
ФГБОУ ВО «ДГТУ»

  
Н.Л. Баламирзоев  
« 28 » 09 2021 г.

**ПРОГРАММА**

государственной итоговой аттестации для студентов  
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного  
сервиса»

Зав. кафедрой ТППОПит,  
д.т.н., доцент



А.Ф.Демирова

Махачкала 2021г.

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускника ДГТУ является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (ВКР), а также государственный экзамен. Программа государственного экзамена разработана выпускающей кафедрой экономики и управления на предприятии. Для объективной оценки компетенций выпускника тематика экзаменационных вопросов и заданий является комплексной и соответствует разделам из различных учебных циклов, формирующих конкретные компетенции.

Результаты освоения ОПОП магистратуры определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Государственный экзамен направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

***а) универсальных (УК):***

- способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1).
- способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2).
- способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3).
- способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4).
- способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5).
- способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6).
- способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7).
- способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8).
- способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах (УК-9).

- способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (УК-10).

- способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению (УК-11).

***б) общепрофессиональных (ОПК):***

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

- способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2).

- способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3).

- способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4).

- способен организовывать и контролировать производство продукции питания (ОПК-5).

***в) профессиональных (ПК):***

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

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

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

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

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

## **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- Государственный экзамен по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного сервиса» проводится с целью проверки уровня и качества общепрофессиональной подготовки студентов. Государственный экзамен носит комплексный характер и проводится по соответствующим программам, охватывающим широкий спектр фундаментальных вопросов по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организа-

ция ресторанного сервиса»

Программа составлена с учетом квалификационной характеристики магистра, типовых рабочих программ дисциплин направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного сервиса» и внутривузовского Положения о государственной итоговой аттестации.

### **Нормативные документы для разработки программы ГИА**

Нормативную правовую базу разработки программы составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ (ред. от 31.12.2014 г., с изм. от 06.04.2015 г.) (с изм. и доп., вступ. в силу с 31.03.2015 г.);

- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.07.2017 г. №47415);

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. №1047;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. №636 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры".

- Другие действующие нормативно-правовые акты в сфере высшего образования РФ и локальные нормативные документы ДГТУ.

### **Порядок проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования.

Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам осуществляется организациями. Организации используют необходимые для организации образовательной деятельности средства при проведении государственной итоговой аттестации обучающихся. Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Лица, осваивающие образовательную программу в форме самообразования либо обучавшиеся по не имеющей государственной аккредитации образовательной программе высшего образования, вправе пройти экстерном государственную

итоговую аттестацию в организации по имеющей государственную аккредитацию образовательной программе. Не допускается взимание платы с обучающихся за прохождение государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация по образовательным программам, содержащим сведения, составляющие государственную тайну, проводится с соблюдением требований, предусмотренных законодательством Российской Федерации о государственной тайне.

Государственный экзамен проводится по дисциплинам и (или) модулям образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников. Для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного сервиса» к таким дисциплинам относятся: «Технология продуктов общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Биохимические и физико-химические изменения пищевых продуктов при кулинарной обработке», «Индустриальные технологии на предприятиях питания», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», «Обслуживание на предприятиях индустрии питания»

Государственный экзамен проводится письменно. Объем государственной итоговой аттестации, ее структура и содержание устанавливаются организацией в соответствии со стандартом. Согласно учебного плана направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного сервиса» объем государственной итоговой аттестации составляет 9 ЗЕТ (324 ч), в том числе подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена - 3 ЗЕТ (108 ч), подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы - 6 ЗЕТ (216 ч). Срок проведения государственной итоговой аттестации устанавливается организацией самостоятельно (8 семестр для очной и 9 семестр для очно-заочной формы обучения). Результаты каждого государственного аттестационного испытания определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно" означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания. Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

Для проведения государственной итоговой аттестации в организации создаются государственные экзаменационные комиссии. Для рассмотрения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации в организации создаются апелляционные комиссии. Государственная экзаменационная и апелляционная комиссии (далее вместе - комиссии) действуют в течение календарного года. Организация самостоятельно устанавливает регламенты работы комиссий. Комиссии создаются в организации по каждой специальности и направлению подготовки, или по каждой образовательной программе, или по ряду специальностей и направлений подготовки, или по ряду образовательных программ. Председатель

государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 31 декабря, предшествующего году проведения государственной итоговой аттестации. Организация утверждает составы комиссий не позднее чем за 1 месяц до даты начала государственной итоговой аттестации.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается из числа лиц, не работающих в данной организации, имеющих ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора либо являющихся ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности.

Председателем апелляционной комиссии утверждается руководитель организации (лицо, исполняющее его обязанности или лицо, уполномоченное руководителем организации - на основании распорядительного акта организации). Председатели комиссий организуют и контролируют деятельность комиссий, обеспечивают единство требований, предъявляемых к обучающимся при проведении государственной итоговой аттестации.

В состав государственной экзаменационной комиссии входят председатель указанной комиссии и не менее 4 членов указанной комиссии. Члены государственной экзаменационной комиссии являются ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности и (или) лицами, которые относятся к профессорско-преподавательскому составу данной организации (иных организаций) и (или) к научным работникам данной организации (иных организаций) и имеют ученое звание и (или) ученую степень. Доля лиц, являющихся ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности (включая председателя государственной экзаменационной комиссии), в общем числе лиц, входящих в состав государственной экзаменационной комиссии, должна составлять не менее 50 процентов.

В состав апелляционной комиссии входят председатель указанной комиссии и не менее 3 членов указанной комиссии. Состав апелляционной комиссии формируется из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации и не входящих в состав государственных экзаменационных комиссий.

На период проведения государственной итоговой аттестации для обеспечения работы государственной экзаменационной комиссии руководитель организации назначает секретаря указанной комиссии из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации, научных работников или административных работников организации. Секретарь государственной экзаменационной комиссии не входит в ее состав. Секретарь государственной экзаменационной комиссии ведет протоколы ее заседаний, представляет необходимые материалы в апелляционную комиссию.

Основной формой деятельности комиссий являются заседания. Заседания комиссий правомочны, если в них участвуют не менее двух третей от числа лиц, входящих в состав комиссий. Заседания комиссий проводятся председателями комиссий. Решения комиссий принимаются простым большинством голосов от числа лиц, входящих в состав комиссий и участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса. Реше



Лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию, может повторно пройти государственную итоговую аттестацию не ранее чем через 10 месяцев и не позднее чем через пять лет после срока проведения государственной итоговой аттестации, которая не пройдена обучающимся. Указанное лицо может повторно пройти государственную итоговую аттестацию не более двух раз. Для повторного прохождения государственной итоговой аттестации указанное лицо по его заявлению восстанавливается в организации на период времени, установленный организацией, но не менее периода времени, предусмотренного календарным учебным графиком для государственной итоговой аттестации по соответствующей образовательной программе. При повторном прохождении государственной итоговой аттестации по желанию обучающегося решением организации ему может быть установлена иная тема выпускной квалификационной работы.

#### **Порядок проведения ГИА для обучающихся из числа инвалидов**

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности). При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с председателем и членами государственной экзаменационной комиссии); пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей; обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты организации по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме. По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи, продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме: - не более чем на 90 минут; продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы - не более чем на 15 минут.

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

а) для слепых: задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом; письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту; при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих: задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом; обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей): письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту; по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием его индивидуальных особенностей. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации). В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

### **Порядок работы апелляционной комиссии**

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию. Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласии с результатами государственного экзамена. Апелляция подается лично

обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания. Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, а также письменные ответы обучающегося (при их наличии) (для рассмотрения апелляции по проведению государственного экзамена) либо выпускную квалификационную работу, отзыв и рецензию (рецензии) (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы). Апелляция не позднее 2 рабочих дней со дня ее подачи рассматривается на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию. Заседание апелляционной комиссии может проводиться в отсутствие обучающегося, подавшего апелляцию, в случае его неявки на заседание апелляционной комиссии. 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.

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. Повторно проведение государственного аттестационного испытания обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии председателя или 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.

**Проведение ГИА с применением дистанционных образовательных технологий**

Организации вправе применять электронное обучение, дистанционные образовательные технологии при проведении государственных аттестационных испытаний. Особенности проведения государственных аттестационных испытаний с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий определяются локальными нормативными актами организации. При проведении государственных аттестационных испытаний с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий организация обеспечивает идентификацию личности обучающихся и контроль соблюдения требований, установленных указанными локальными нормативными актами.

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА ДЛЯ СТУДЕНТОВ ПО  
НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ПРОФИЛЬ  
«ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА»**

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Технология приготовления и ассортимент блюд из жареных овощей, способы их подачи, оформления, требования к качеству. Технология приготовления и ассортимент блюд из отварного мяса, способы подачи, оформления, требования к качеству. Технология приготовления и ассортимент белых соусов, требования к качеству. Технология приготовления и ассортимент киселей, способы их подачи, оформления, требования к качеству. Технология приготовления и ассортимент салатов из вареных овощей, способы подачи, оформления, требования к качеству. Технология приготовления и ассортимент блюд из жареной рыбы, способы их подачи, оформления, требования к качеству. Технология приготовления и ассортимент блюд из творога, способы их подачи, оформления, требования к качеству. Технология приготовления и ассортимент блюд из жареного мяса мелким куском, способы подачи, оформления, требования к качеству. Технология приготовления и ассортимент прозрачных супов, способы их подачи, оформления, требования к качеству. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы, способы подачи, оформления, требования к качеству. Технология приготовления и ассортимент блюд из рубленого мяса, способы их подачи, оформления, требования к качеству. Технология приготовления и ассортимент блюд из отварной тушеной птицы, способы подачи, оформление, требования к качеству. Технология производства и ассортимент изделий из дрожжевого теста. Технология приготовления и ассортимент щей, способы подачи, оформления, требования к качеству. Технология приготовления и ассортимент блюд из отварных овощей, способы их подачи, оформления, требования к качеству. Технология приготовления и ассортимент блюд из тушеного мяса, способы их подачи, оформления, требования к качеству. Технология приготовления и ассортимент блюд из жареного мяса порционным куском.

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

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.

### ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Основы организации предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания. Сущность оперативного планирования производства. Оперативное планирование работы доготовочных предприятий. Организация работы заготовочных предприятий. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе. Организация работы мясного цеха. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы доготовочных цехов. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха

### ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Устройство технологической машины. Классификация технологических машин. Универсальные кухонные машины. Оборудование для мытья овощей. Оборудование для мытья посуды. Картофелеочистительные машины. Машины и механизмы для нарезки плодов и овощей, хлеба, мяса и рыбы. Фаршемешалки. Тестомесительные машины. Теплообменники, применяемые в тепловых аппаратах.

СВЧ и ИК аппараты. Пищеварочные котлы. Автоклавы. Жарочно-пекарное оборудование. Сковороды и фритюрницы. Водогрейное оборудование тепловой расчет.

### БИОХИМИЧЕСКИЕ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ Белки пищевых продуктов.

Строение, свойства. Гидратация, дегидратация и денатурация белка пищевых продуктов при кулинарной обработке. Углеводы пищевых продуктов. Строение, свойства. Изменение углеводов клеточных стенок при тепловой обработке. Пищевые жиры, строение, свойства. Красящие вещества пищевых продуктов, строение, свойства. Витамины пищевых продуктов, строение, свойства. Макро и микроэлементы пищевых продуктов. Окрашенные, вкусовые и ароматические вещества пищевых продуктов

ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ Сущность и направления индустриализации общественного питания. Классификация кулинарной продукции централизованного производства. Внедрение прогрессивной технологии и новой техники в процессе индустриализации отрасли. Централизованное производство кулинарной продукции из овощей. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Классификация полуфабрикатов. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мяса. Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Технология централизованного производства рубленых полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству и хранению.

### МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И САНИТАРНЫЕ НОРМЫ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов. Медико-биологические требования к органолептическим свойствам продовольственного сырья. Медико-биологические требования к пищевой ценности продуктов питания. Пищевая ценность различных видов продовольственного сырья и пищевых продуктов. Критерии безопасности. Загрязнители химической и биологической природы. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Гигиенические нормативы присутствия пищевых добавок в продовольственных товарах. Профилактика пищевых отравлений на предприятиях общественного питания

### ОБСЛУЖИВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Общая характеристика форм обслуживания. Классификация форм обслуживания. Характеристика форм самообслуживания. Характеристика торговой части предприятий общественного питания. Торговые предприятия. Характеристика буфетов. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами. Формы поставок, доставка продуктов и товаров. Организация обслуживания в ресторанах. Правила подачи блюд и напитков. Обслуживание в гостиничном комплексе и в пути

## **ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ, ВЫНОСИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕРКИ НА ГОСУДАРСТВЕННОМ ЭКЗАМЕНЕ**

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.
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
6. Составить технологическую схему приготовления киселя из вишни.
7. Составить технологическую схему приготовления винегрета овощного. 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:
9. Известно, что при разделке рыбы хрящевых пород обязательно удаляют визигу. С какой целью это делается, и для чего производят ошпаривание звеньев перед тепловой кулинарной обработкой
10. Составить технологическую схему производства сырников из творога. Технология приготовления и ассортимент блюд из творога, способы их подачи, оформления, требования к качеству.
11. Составить технологическую схему производства шашлыка «Тарки-Тау».
12. Технология приготовления и ассортимент прозрачных супов, способы их подачи, оформления, требования к качеству.
13. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы, способы подачи, оформления, требования к качеству.
12. Технология приготовления и ассортимент блюд из рубленого мяса, способы их подачи, оформления, требования к качеству.
13. Технология приготовления и ассортимент блюд из отварной тушеной птицы, способы подачи, оформление, требования к качеству.
14. Технология производства и ассортимент изделий из дрожжевого теста.
15. Технология приготовления и ассортимент щей, способы подачи, оформления, требования к качеству.
16. 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 Основы организации предприятий общественного питания 22.Принципы организации предприятий в общественном питании 23 .Характеристика предприятий общественного питания
24. Сущность оперативного планирования производства
25. Производственная программа заготовочного предприятия.
26. Последовательность оперативного планирования работы производства

27. Оперативное планирование работы доготовочных предприятий
28. Структура производства доготовочных предприятий
29. Производственная программа доготовочных предприятий
30. Организация работы заготовочных предприятий
31. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе
32. Организация работы мясного цеха
33. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из рыбы
34. Схема организации рабочих мест на линии обработки рыбы
35. Организация рабочих мест в рыбном цехе.
36. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из птицы
37. Схема производства полуфабрикатов из птицы 38. Организация рабочих мест в птицегольевом цехе.
39. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
40. Организация работы доготовочных цехов 41 Организация работы горячего цеха 42. Организация работы холодного цеха
43. Устройство технологической машины.
44. Классификация технологической машины.
45. Универсальные кухонные машины.
46. Оборудование для мытья овощей.
47. Оборудование для мытья посуды.
48. Картофелеочистительные машины периодического действия.
49. Картофелеочистительные машины непрерывного действия.
50. Машины и механизмы для нарезки плодов и овощей.
51. Машины для разрезания мяса и рыбы.
52. Фаршемешалки.
53. Тестомесительные машины.
54. Взбивальные машины.
55. Теплообменники, применяемые в тепловых аппаратах.
56. Техничко-экономические и эксплуатационные показатели работы тепловых аппаратов.
57. СВЧ и ИК аппараты.
58. Пищеварочные котлы. Автоклавы. Уравнения теплового баланса.
59. Жарочно-пекарное оборудование.
60. Сковороды и фритюрницы. Тепловой расчет.
61. Универсальные тепловые аппараты (плиты).
- 62.1. Водогрейное оборудование тепловой расчет.
63. Белки пищевых продуктов. Строение, свойства.
64. Гидратация, дегидратация и денатурация белка пищевых продуктов при кулинарной обработке.
65. Факторы, влияющие на изменение белков при кулинарной обработке пищевых продуктов.
66. Углеводы пищевых продуктов. Строение, свойства.
67. Ферментативный и неферментативный гидролиз сахаров. Инверсия и инвертный сахар.

68. Процесс карамелизации и меланоидинообразования углеводов пищевых продуктов.
69. Изменение углеводов клеточных стенок при тепловой обработке.
70. Пищевые жиры, строение, свойства.
71. Ферментативный и неферментативный гидролиз жиров пищевых продуктов.
72. Окисление жиров пищевых продуктов при жарке.
73. Изменение жиров при варке пищевых продуктов.
74. Красящие вещества пищевых продуктов, строение, свойства.
75. Изменение пигментов пищевых продуктов при тепловой обработке.
76. Витамины пищевых продуктов, строение, свойства.
77. Изменение витаминов пищевых продуктов при кулинарной обработке.
78. Факторы, способствующие сохранению окраски и витаминов при кулинарной обработке пищевых продуктов.
79. Макро и микроэлементы пищевых продуктов.
80. Окрашенные, вкусовые и ароматические вещества пищевых продуктов
81. Сущность и направления индустриализации общественного питания
82. Основные направления индустриализации общественного питания
83. Классификация кулинарной продукции централизованного производства
84. Внедрение прогрессивной технологии и новой техники в процессе индустриализации отрасли
85. Централизованное производство кулинарной продукции из овощей
86. Технологические свойства овощей
87. Централизованное производство полуфабрикатов из овощей
88. Производство полуфабрикатов из овощей высокой степени готовности
89. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов
90. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов
91. Классификация полуфабрикатов
92. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мяса
93. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мясных продуктов
- 94.** Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы
- 95.** Характеристика сырья
- 96.** Технология централизованного производства полуфабрикатов из птицы.
- 97.** Ассортимент. Требования к качеству и хранению.
- 98.** Технология централизованного производства рубленых полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству и хранению
- 99.** Производство полуфабриката капуста тушеная
- 100.** Сущность метода циклического воздействия влажного насыщенного пара на капусту
- 101.** Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов
- 102.** Классификация пищевых продуктов
- 103.** Медико-биологические требования к органолептическим свойствам продовольственного сырья.
- 104.** Медико-биологические требования к пищевой ценности продуктов питания
- 105.** Пищевая ценность различных видов продовольственного сырья и пищевых

продуктов

*Зав.библиотекой*

106. Пищевая ценность мяса и мясные продукты. « \_\_\_\_\_» 2021г.
107. Пищевая ценность молока и молочных продуктов
108. Критерии безопасности. Загрязнители химической и биологической природы.
109. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения
110. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами.
111. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов
112. Гигиенические нормативы присутствия пищевых добавок в продовольственных товарах
113. Пищевые добавки. Их классификация
114. Гигиенические принципы нормирования пищевых добавок
115. Контроль за применением пищевых добавок
116. Профилактика пищевых отравлений на предприятиях общественного питания
117. Типы пищевых отравлений
118. Профилактика пищевых отравлений на ПОП
119. Принципиальные отличия пищевых отравлений от пищевых инфекций
120. Общая характеристика форм обслуживания
121. Классификация форм обслуживания
122. Характеристика форм самообслуживания
123. Характеристика форм обслуживания официантами
124. Характеристика торговой части предприятий общественного питания
125. Торговые предприятия. Характеристика буфетов
126. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами
127. Организация обслуживания в ресторанах
128. Правила подачи блюд и напитков
129. Подача холодных блюд и закусок
130. Подача первых и вторых блюд
140. Подача горячих и холодных напитков собственного приготовления
141. Обслуживание в гостиничном комплексе и в пути
142. Виды баров. Организация работы баров

**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
<b>Основная</b>						
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: <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a> 90841.Шт1(дата обращения 19.02.2021). - Режим доступа для 11 автори- зир. пользователей		*
2.	Лк, пз, лб	Технология производства общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки: учебнометодическое пособие/	Н.К.Романова, С.В.Китаевская	- Казань: Казанский национальный исследовательский университет, 2010.-67с.- ISBN 978-5- 7882-1022-3,-		

1	2	3	4	5	6	7
				Текст: элек- тронный // Электронно- библиотечная система IPR BOOKS [сайт]. -URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/63501.html">http://www iprbookshop.ru/ 63501.html</a> (дата обращения: 20.02.2021).- Режим доступа для 5 автори- зир. пользователей		
3.	Лк, пз, лб	Технология продукции общественного питания. Технологическое обеспечение качества продукции общественного питания: лабораторный практикум/	Р.Л.Перкель, В.С.Попов, Е.Ю.Федениш ина	Санкт- Петербург: Санкт- Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2017.- 45С.- ISBN978-5- 7422-5941-1,- Текст элек- тронный // Электронно- библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. - URL: <a href="http://www/iprbookshop.ru/83312.html">http://www/ iprbookshop.ru/ 83312.html</a> (дата обращения 19.02.2021). - Режим доступа для 6 автори- зир. пользователей		
4.	Лк, пз, лб	Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.	Н.К.Романова, Д.В.Хрундин	-Казань: Ка- занский наци- ональный ис- следовательский технологический университет, 2010.-92с.ISBN		
1	2	3	4	5	6	7

				978-5-7882- 1023-0.- Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. - URL:		
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-		
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 электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. - URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a> 90841.Мш1(дата обращения 19.02.2021). - Режим доступа для 11 авторизир. Пользователей		
7	Лк, пз, лб	Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/ в	Н.А.Бочкарева ч	- Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020-434с. - ISBN 978-5-4497-0507-5. Текст электронный // Электронно-		
Дополнительная						

8.	Лк, пз, лб	Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие/	Н.С.Родионова А.А.Деркано- сова, С.Н.Тефикова, Я.П.Коломник ова	-Воронеж: ВГУИТ, 2014.- 220с,- ISBN 978-5-00032- 061-7.- Текст электронный // Лань: электроннобиблиотечная система.- IPRBOOKS [сайт]. -URL: <a href="http://e.lanbook.com/book/71663">http://e.lanbook/ com/book/ 71663</a> (дата обращения 15.05.2021). — Режим доступа для авторизир. пользователей		*
9.	Лк,пз, лб	Технология продуктов функционального питания: учебное пособие.	С.Б.Юдина	-3-е изд.,стер. - Санкт- Петербург: Лань, 2021.- 280с. -ISBN 978-5-8114- 2385-9. Текст электронный // Лань: электронно- библиотечная система. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/169098">https://e.lanbook /com/book/ 169098</a> (дата обращения 12.05.2021). - Режим доступа для авторизир. пользователей		
10.	Лк, пз, лб	Цифровая нутрициология: применение информационных технологий при разра- ботке и совершенствовании пищевых продуктов: монография/	В.А.Тутельян, О.Н.Мусина, М.Г.Балыхин [и др.]	- Москва: МГУПП,2020.- 378с.-ISBN 978-5-93957- 969-8. Текст электронный // Лань: электронно- библиотечная система. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/163723">https://e.lanbook /com/book/ 163723</a> (дата обращения 15.05.2021).- Режим доступа для авторизир. пользователей		*

Программа государственного экзамена утверждена на заседании кафедры  
ТППОПиТ (протокол №6 от 19 февраля 2021 г.)