



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

Одобрено решением
Ученого совета Школы биомедицины
протокол № 7
от 10.07.2019г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор Школы биомедицины
Ю.С. Хотимченко

10 июля 2019г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по направлению подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»**

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения: *очная*

Нормативный срок освоения программы

(очная форма обучения) *4 года*

Владивосток
2019

Пояснительная записка

1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания» обеспечивает подготовку бакалавров в области индустрии питания и гостеприимства, владеющих технологиями общественного питания, особенностями национальной кухни, кухонь народов мира, основами организации ресторанного, барного и гостиничного дела.

1.1 Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

1.2 Виды профессиональной деятельности. Профессиональные задачи

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится выпускник, определяются содержанием образовательной программы. Выпускники, освоившие программу бакалавриата 19.03.04 готовы к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологической;

- организационно-управленческой;
- научно-исследовательской;
- проектной;
- маркетинговой.

Выпускник должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и

материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

организационно-управленческая деятельность:

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

- установка критериев и показателей эффективности работы производства;

- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

- операционное планирование на предприятии;

- организация документооборота по производству;

- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

- контроль финансовых и материальных ресурсов;

- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;

- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

- участие в планировке и оснащении предприятий питания;

- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

научно-исследовательская деятельность:

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области

качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

проектная деятельность:

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;

- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;

- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;

- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

маркетинговая деятельность:

- формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;
- выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;
- участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;
- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
- выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

2. Требования к результатам освоения ОПОП

2.1 У выпускника по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с квалификацией «бакалавр» в соответствии с целями программы бакалавриата и задачами профессиональной деятельности должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

2.2 Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общекультурными компетенциями:

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных

сферах жизнедеятельности (ОК-4);

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

2.3. Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

2.4. Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать

профессиональными компетенциями, соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

организационно-управленческая деятельность:

- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

- готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

- способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

- способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

- способностью проводить мониторинг и анализировать результаты

финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

- способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

- готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

- готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

- способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации

производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);

научно-исследовательская деятельность:

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);

проектная деятельность:

- способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

- готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);

маркетинговая деятельность:

- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);

- способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

- готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);

- способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

2.5 Перечень знаний, умений и владений выпускника бакалавра:

Бакалавр направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг» должен **знать**:

- современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;

- принципы оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; документооборот по производству на предприятиях питания;

- технологию приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов;

- этапы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

- рецептуры, технологию и способы оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции;

- программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству;

- критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ;

- критерии и способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива;

- особенности сырьевого набора в странах АТР;

- приемы и способы, режимы обработки при производстве ресторанной продукции, способы и организацию обслуживания на предприятиях питания в регионе, содержание специализированных электронных ресурсов;

- технологию производства блюд стран Европы и Америки;

- зарубежный опыт по производству продуктов питания;

- технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, специализированное оборудование для производства хлебобулочных и кондитерских изделий;

- новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

- физико-химические методы исследования пищевого сырья;
- способы измерения и варианты описания полученных данных;
- показатели качества кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья;

- инновационные отечественные и зарубежные технологии производства ресторанной продукции;

- основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд национальных кухонь, ее назначение и содержание;

- правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества блюд.

Бакалавр направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг» должен **уметь**:

- внедрять новые виды сырья, высокотехнологичные способы производства продукции питания, новое технологическое оборудование;

- разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

- составлять производственные программы для предприятий различного типа;

- организовать приготовления на предприятии сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции;

- планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

- проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;

- формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе;

- применять наиболее характерные и традиционные приемы и способы кулинарной обработки страны;

- анализировать совокупность информации по технологиям производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона;

- составлять производственную программу с учетом особенностей технологических приемов и сырьевых ресурсов АТР;

- внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции;

- изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

- пользоваться информацией о культуре питания народов Европы, Америки;

- с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции;

- организовать все этапы технологического процесса производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

- проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

- измерять и составлять описание проводимых экспериментов, обрабатывать и описывать статистическими методами и средствами обработки экспериментальные данные проведенных исследований;

- определять основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции славянских народов, организовать и осуществлять технологический процесс производства кулинарной продукции славянских народов;

- применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд национальных кухонь славянских народов;

- пользоваться сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией;

- осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции.

Бакалавр направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг» должен **владеть**:

- современными методами и технологиями (в том числе информационными) в профессиональной деятельности;

- оценками влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;

- способностью ведения документооборота по производству на предприятии питания, практическим использованием нормативной, технической и технологической документации;

- принципами осуществления контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции общественного питания;

- навыками организации технологического процесса и процесса обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа;

- методами и приемами определения безопасности сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов;

- способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству;

- навыками разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;

- способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

- отечественными и зарубежными традиционными и инновационными технологиями производства продукции;

- технологиями производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона;

- техникой составления рациона и принципам подбора сырья в рационе народов АТР;

- навыками приготовления блюд стран Европы и Америки;

- навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Европы и Америки;
- приемами подачи блюд стран Европы и Америки, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах Европы и Америки;
- методиками основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- методами и приемами проведения исследований по заданной методике;
- способами измерения и умением описания полученных данных, статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;
- навыками ведения технологического процесса производства кулинарной продукции национальных кухонь славянских народов;
- приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд национальных кухонь;
- навыками составления рецептур блюд национальных кухонь, унификации рецептур блюд и кулинарных изделий;
- навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий.

3. Структура государственной итоговой аттестации

3.1 Цель государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является: систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по данному направлению подготовки, а также формирование навыков применения этих

знаний при решении конкретных задач производственно-технологической и организационно-технологической деятельности выпускника в соответствии с требованием ОС, самостоятельно установленного ФГОУ ВПО ДВФУ по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (ВО) (уровень бакалавриата), утвержденный приказом ректора от 07.07.2015 № 12-13-1282.

3.2 Задачи государственной итоговой аттестации

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

- установление степени подготовки выпускника;
- установление степени готовности выпускника к решению профессиональных задач по производственно-технологической и организационно-технологической видам деятельности;
- установление степени сформированности компетенций выпускника.

3.3 Формы государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями ОС, самостоятельно устанавливаемого ФГОУ ВПО ДВФУ по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания высшего образования (ВО), государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, а также итоговый междисциплинарный экзамен.

Государственный экзамен проводится по представленной программе, содержащей перечень вопросов, выносимых на экзамен и рекомендации по подготовке к экзамену, в том числе перечень рекомендуемой литературы для подготовки к государственному экзамену.

Перед государственным экзаменом проводится консультирование обучающихся по вопросам, включенным в программу государственного экзамена.

Выпускная квалификационная работа является заключительным этапом обучения студента на соответствующей ступени высшего профессионального образования. Требования к ВКР по данному направлению подготовки содержатся в ОС, самостоятельно устанавливаемом ФГОУ ВПО ДВФУ,

утвержденном приказом ректора № 12-13-1282 от 07.07.2015, а также локальном нормативном акте ДВФУ - Положении о государственной итоговой аттестации (приказ от 27.11.2015 г. № 12-13-2285).

Защита выпускной квалификационной работы является заключительным этапом проведения Государственной итоговой аттестации, т.е. проводится после проведения государственного экзамена. Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, представленную в виде выпускной бакалаврской работы, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

4. Порядок подачи и рассмотрения апелляций по результатам государственных аттестационных испытаний

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) своем несогласии с результатами государственного аттестационного испытания.

Апелляция подается обучающимся лично в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания. Информация о месте работе апелляционной комиссии доводится до студентов в день защиты ВКР.

Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, а также письменные ответы обучающегося (при их наличии) (для

рассмотрения апелляции по проведению государственного экзамена) либо выпускную квалификационную работу, отзыв и рецензию (рецензии) (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

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

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом и 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 порядка проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственной итоговой аттестации 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 государственной итоговой аттестации обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае принятия решения об удовлетворении апелляции о нарушении порядка проведения государственного аттестационного испытания результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной

комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные университетом.

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

– об отклонении апелляции и сохранении результата государственного аттестационного испытания;

– об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного аттестационного испытания.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного аттестационного испытания и выставления нового.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее 20 июля.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

5. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

ВКР бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания может быть основана на обобщении выполненных курсовых работ и/или проектов и готовится к защите в завершающий период теоретического обучения.

Формулировка темы выпускной квалификационной работы должна соответствовать одному из следующих требований:

– тема ВКР рекомендована потенциальными работодателями – стратегическими партнерами Университета, ведущими предприятиями, организациями, органами государственной власти;

– тема ВКР отражает актуальные аспекты развития науки, техники, технологий и организации их использования;

– тема ВКР соответствует разделу плана хоздоговорной или госбюджетной научно-исследовательской работы, проводимой кафедрой.

ВКР может быть ориентирована на разработку проекта предприятия общественного питания любого типа, доготовочный, либо заготовочный цех.

Объем ВКР должен составлять 80-100 страниц, графический материал представляется на листах формата А1, в перечень которых входят: генеральный план, план расположения технологического оборудования, план движения потоков, план системы отопления предприятия, таблица экономической эффективности проектируемого предприятия.

Итоги экспериментального исследования представляется в презентации по теме выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания состоит из следующих разделов: введение, исходные данные проектирования, расчетный, технологический, организационный, экономический разделы, заключение.

Организация работы над дипломным проектом (работой) начинается с выбора темы и получения задания к теме проекта.

Темами дипломного проекта могут быть:

– разработка технологических проектов новых предприятий общественного питания различных форм собственности и типов;

– разработка проектов реконструкции действующих предприятий общественного питания.

Дипломный проект выполняется поэтапно. В расчетном разделе сначала производят расчеты всех производственных и вспомогательных помещений предприятия. Затем выполняют его компоновочное решение и расставляют оборудование и мебель во всех помещениях предприятия.

После чего студент подбирает соответствующую литературу.

При выполнении дипломного проекта студент должен пользоваться специальной литературой, методическими пособиями и указаниями по соответствующим дисциплинам, технологическими инструкциями по изготовлению кулинарной продукции, каталогами по технологическому оборудованию. За сутки до защиты дипломный проект с чертежами должен быть сдан на кафедру технического секретарю.

Примерные критерии оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы:

1. Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, правильно формулирующему обоснованность принятых проектных решений или результатов научных исследований, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов, исчерпывающе отвечающего на дополнительные вопросы.

2. Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, твердо обосновывающему принятые решения, грамотно и по существу излагающему ответ, но не совсем убедительно формулирующему ответы на дополнительные вопросы.

3. Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, формулирующему обоснованность принятых проектных решений или результатов научных исследований, но испытывающему некоторые затруднения и допускающему неточности в изложении, недостаточно правильно формулирующему основные понятия по данному проекту или исследованию, допускающему существенные ошибки в ответах на дополнительные вопросы.

4. Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,

допускающему существенные ошибки, неверно отвечающему на большую часть дополнительных вопросов, плохо владеющего практическим материалом.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в день ее проведения, после оформления в установленном порядке протоколов заседаний аттестационных комиссий.

Студенты, получившие неудовлетворительную оценку на защите выпускной квалификационной работы, на основании протокола аттестационной комиссии и объяснительной записки такого студента, подлежат отчислению из ДВФУ, как не защитившие выпускную квалификационную работу.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

**«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)**

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Департамент пищевых наук и технологий



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА
(междисциплинарного)**

по направлению

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»**

Владивосток
2019

I. Требования к процедуре проведения государственного экзамена

Цель государственного экзамена по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания:

- оценить теоретические знания, практические навыки и умения;
- проверить подготовленность выпускника к профессиональной деятельности.

Форма проведения экзамена – устная.

Итоговый междисциплинарный экзамен по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания наряду с требованиями к содержанию отдельных дисциплин, выявляет умение выпускника использовать знания, приобретенные в процессе теоретической подготовки, и сформированные компетенции для решения профессиональных задач и его подготовленность к продолжению образования по образовательным программам следующей ступени (уровня) или образовательным программам послевузовского профессионального образования.

При проведении государственных экзаменов в устной форме продолжительность ответа должна составлять не более 30 минут (время на подготовку – до 60 минут).

Продолжительность государственного междисциплинарного экзамена – не более 3 часов на одного студента.

Решения государственной аттестационной комиссии принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, 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.

Результаты любого вида аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При оценке результатов сдачи государственной аттестационной комиссией учитываются следующие стороны подготовки:

- 1) понимание и степень усвоения теории;
- 2) методическая подготовка;
- 3) знание фактического материала;
- 4) знакомство с обязательной литературой и публикациями по данному курсу в отечественной и зарубежной литературе;
- 5) умение приложить теорию к практике, решить задачи и т.д.
- 6) знакомство с историей науки;
- 7) логика, структура и стиль ответа, умение защищать предлагаемые (гипотетические) предположения.

Примерные критерии оценки результатов сдачи государственного экзамена:

1. Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, усвоившему программный материал; обучающийся правильно дает определения всех основных понятий данной дисциплины (дисциплин), правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов, исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы.

2. Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, твердо знающему программный материал, грамотно и по существу излагающему ответ.

3. Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, владеющему основным материалом, но испытывающему некоторые затруднения и допускающему неточности в его изложении, недостаточно правильно формулирующему основные понятия данной дисциплины (дисциплин), допускающему существенные ошибки при выполнении практических заданий и ответах на дополнительные вопросы.

4. Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не

владеющему основным материалом, допускающему существенные ошибки, неверно отвечающему на большую часть дополнительных вопросов, с большими затруднениями выполняющему практические задания.

Результаты государственного экзамена объявляются в день его проведения, после оформления в установленном порядке протоколов заседаний экзаменационных комиссий.

Студенты, получившие неудовлетворительную оценку на междисциплинарном экзамене, к дальнейшему прохождению итоговых аттестационных испытаний не допускаются, на основании протокола экзаменационной комиссии и объяснительной записки такого студента, подлежат отчислению из ДВФУ, как не сдавшие государственный междисциплинарный экзамен.

II. Содержание программы государственного экзамена

Программа итогового междисциплинарного экзамена включает ключевые и практически значимые вопросы по дисциплинам общепрофессиональной и специальной подготовки, таким как технология продукции общественного питания, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки, технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий, теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов, технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона.

1) Дисциплина «Технология продукции общественного питания» (базовая часть блока «Дисциплины, модули»).

Образовательная программа дисциплины направлена на формирование надлежащего уровня изучения способов первичной обработки и технологии приготовления всех групп блюд общественного питания.

В программу дисциплины входит изучение технологии приготовления блюд из разных видов сырья — овощей, круп, мяса и мясопродуктов, рыбы, нерыбных морепродуктов, яиц, творога, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий.

Вопросы по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

1. Постденатурационные изменения белков. Свертывание белков. Механизм свертывания белков. Типы свертывания белков. Факторы, влияющие на механизм свертывания белков. Деструкция белков, механизм деструкции. Роль деструкции белков в формировании вкусоароматических показателей готовых изделий.

2. Производство полуфабрикатов из мясной котлетной массы. Технологическая схема производства котлетной массы, характеристика операций. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Наполнители котлетной массы: их качество и количество. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из мясной котлетной массы.

3. Водосвязывающая способность белков. Молекулярная, ионная, осмотическая и капиллярная гидратации, их влияние на качество готовых изделий. Факторы, влияющие на влагоудерживающую способность белков.

4. Производство полуфабрикатов из рыб с костным скелетом. Характеристика рыбного сырья. Схема разделки замороженной рыбы с костным скелетом. Значение фиксации при производстве рыбных полуфабрикатов. Схема пластования рыбы. Полуфабрикаты из рыбного сырья для разных способов тепловой обработки.

5. Изменения белков при влаготермической обработке. Тепловая денатурация. Факторы, влияющие на механизм тепловой денатурации. Влияние тепловой денатурации на биологическую ценность белков. Роль воды в процессе тепловой денатурации. Деградация белков при тепловой денатурации.

6. Изменения крахмала при сухом нагреве. Основные стадии

деструкции крахмала. Влияние технологических факторов на степень деструкции крахмала. Значение деструкции крахмала в кулинарной обработке крахмалсодержащего сырья.

7. Классификация сладких блюд, значение сладких блюд в рационе питания человека. Требования к качеству сладких блюд.

8. Разделка мяса крупного рогатого скота. Классификация мясного сырья по термическому состоянию, возрасту и упитанности. Технологическая схема разделки, характеристика и назначение технологических операций. Ассортимент и технологическое использование кулинарных частей и крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

9. Производство полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Технологическая схема производства полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Характеристика операций. Обоснование подбора сырья для рыбной котлетной массы. Требования к наполнителям котлетной массы. Ассортимент полуфабрикатов и их технологическое назначение. Условия хранения и реализации полуфабрикатов.

10. Строение мышечной ткани мяса убойного скота. Характеристика белкового состава основных элементов мышечной ткани мяса убойного скота. Механизм образования мышц. Влияние строения мышечной ткани на ее технологические свойства. Виды мышц в структуре мышечной ткани убойных животных.

11. Запекание рыбы, подготовка полуфабрикатов, обоснование подбора рыбного сырья для запекания. Ассортимент изделий, требования к качеству.

12. Технология блюд из яиц, характеристика сырья, способы тепловой обработки, ассортимент, условия реализации.

13. Варка рыбы, подготовка полуфабрикатов, условия и режимы варки, ассортимент, условия реализации.

14. Приемы и способы тепловой обработки в кулинарной практике. Характеристика основных приемов тепловой обработки, режимы и применение. Комбинированные и вспомогательные приемы кулинарной

обработки, режимы и технологическое назначение.

15. Жарка мяса крупным куском, способы жарки, подготовка полуфабрикатов, режимы тепловой обработки, условия реализации.

16. Изменения крахмала при гидротермической обработке. Набухание крахмала, динамика набухания, способы связи воды с крахмальными зёрнами. Изменение структуры крахмальных зёрен при набухании. Клейстеризация крахмала, стадии клейстеризации. Изменение структуры крахмальных зёрен при клейстеризации крахмала. Технологическое значение набухания и клейстеризации крахмала. Влияние технологических факторов на температуру клейстеризации.

17. Инверсия сахаров. Механизм инверсии сахаров. Факторы, влияющие на степень инверсии сахаров. Технологическое значение инверсии сахаров.

18. Производство порционных полуфабрикатов из говядины. Характеристика крупнокусковых полуфабрикатов, используемых для производства порционных полуфабрикатов. Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов для тушения. Условия и сроки реализации порционных полуфабрикатов.

19. Классификация супов по основным признакам. Отличительные признаки разных групп супов. Требования к качеству, условия реализации.

20. Технология приготовления, характеристика операций и условия реализации вязких каш. Подготовка сырья. Привар каш. Требования к качеству.

21. Тушение мяса с гарниром, характеристика технологических операций, способы тушения, ассортимент, условия реализации. Физико-химические процессы при тушении мяса.

2) Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» (базовая часть блока «Дисциплины, модули»)

Дисциплина направлена на ознакомление студентов с организацией производства продукции на предприятиях общественного питания различного типа, снабжения и складского хозяйства, труда и рабочих мест, обслуживания потребителей.

В программе дисциплины отражены понятия о типе и классе предприятий общественного питания, особенности организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа.

Вопросы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

1. Классификация предприятий общественного питания. Понятие о типе и классе предприятия общественного питания.

2. Производственно-торговая структура предприятия, вытекающая из выполняемых функций.

3. Цеховая и бесцеховая структура производства.

4. Ассортимент столовой посуды и приборов. Стандартные куверты.

5. Организация питания при студенческих столовых, ПТУ.

6. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.

7. Организация, особенности и проведение дипломатического приема.

8. Особенности организации обслуживания в ресторанах при гостиницах. Организация обслуживания в номерах. Обслуживание иностранных туристов, участников симпозиумов, конференций.

9. Формы ускоренного обслуживания. Организация Шведского стола.

10. Формирование системы обслуживания на предприятиях общественного питания различных контингентов.

3) Дисциплина «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» (вариативная часть блока «Дисциплины, модули»).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов связанных с кухнями стран Европы и Америки. В курс дисциплины входят следующие

кухни: французская, немецкая, австрийская, итальянская, скандинавских народов, испанская, португальская, североамериканских и латиноамериканских народов, еврейская. В ходе изучения курса рассматриваются факторы, влияющие на формирование данной кухни (природно-климатический, религиозный, влияние близлежащих государств, научно-технический прогресс), особенности продуктового набора и кулинарной обработки, ассортимент и технология традиционных национальных и праздничных блюд, особенности их подачи.

Вопросы по дисциплине «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки»

1. Традиции питания немцев.

Характеристика сырьевого набора, специй и приправ в немецкой кухне.
Технология и ассортимент блюд в немецкой кухне.

2. Характеристика итальянской кухни.

Сырьевой набор, способы кулинарной обработки, ассортимент и особенности подачи блюд.

3. Особенности и традиции английской кухни:

Характеристика ассортимента блюд и их технология приготовления.

4. Особенность технологии, ассортимента и технологического назначения соусов французской кухни.

5. Традиции питания испанцев: ассортимент и технология рациона.

6. Особенности сырьевого набора, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд финской кухни.

7. Характеристика рациона питания североамериканцев.

4) Дисциплина «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий» (вариативная часть блока «Дисциплины, модули»).

Образовательная программа дисциплины направлена на формирование надлежащего уровня изучения характеристик всех видов теста для

производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов и технологии их приготовления.

В программу курса входит изучение свойств основного и вспомогательного сырья для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий технологии, изучение технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, требования к качеству.

Вопросы по дисциплине «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий»

1. Технология приготовления изделий из заварного теста, ассортимент, требования к качеству сырья. Механизм образования полости при выпечке изделий из заварного теста.

2. Технология приготовления дрожжевого теста, характеристика операций и процессов, обоснование выбора технологической схемы приготовления дрожжевого теста.

3. Технология приготовления изделий из песочного теста, ассортимент, требования к качеству сырья, характеристика процессов при производстве песочного теста.

4. Технология приготовления бисквита, виды бисквитов и способы их производства, ассортимент изделий, требования к качеству сырья, физико-химические процессы при производстве бисквитных изделий.

5. Масляные кремы, технология, ассортимент, условия их реализации. Требования к качеству.

6. Основное, вспомогательное и дополнительное сырье производства мучных кондитерских изделий.

7. Сахаристые отделочные полуфабрикаты мучного кондитерского производства (сиропы, мастики).

8. Технология изделий из пряничного теста.

5) Дисциплина «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов» (блок «Дисциплины по выбору»).

Образовательная программа курса направлена на изучение технологии и организации производства кулинарной продукции славянских народов. В программу курса входит изучение технологии блюд и кулинарных изделий народов России, Украины, Белоруссии, Польши, Болгарии, Словакии, Словении.

**Вопросы по дисциплине «Теоретические основы технологии
ресторанной продукции славянских народов»**

1. Пироги в русской кухне. Основные виды пирогов. Начинки для пирогов. Обрядовые пироги.

2. Первые блюда в русской кухне. Ассортимент технологии, особенности подачи щей.

3. Характеристика рыбного сырья в русской кухне. Ассортимент и технологии рыбных блюд.

4. Характеристика русской кухни и ее особенности в разные периоды формирования (древнерусская, московская, петровско-екатерининская, петербургская).

5. Характеристика овощного сырья в русской кухне. Ассортимент и технология овощных блюд.

6. Характеристика мясного сырья в русской кухне. Ассортимент и технология мясных блюд.

7. Обрядовые блюда в русской кухне, ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.

8. Мучные блюда и изделия в русской кухне (отварные, жареные, выпеченные). Ассортимент, технология приготовления.

**б) Дисциплина «Технология ресторанной продукции и
обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» (блок
«Дисциплины по выбору»).**

В программу курса входит изучение традиций кулинарного искусства народов Азиатско-Тихоокеанского региона, особенностей режимов

приготовления ресторанной продукции, ее сервировки, видов обслуживания на предприятиях питания региона.

Вопросы по дисциплине «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»

1. Классификация супов японской кухни, способы приготовления и подачи.
2. Блюда из теста в кухне Китая.
3. Рыба и морепродукты в японской кухне.
4. Мучные изделия в рационе питания народов стран АТР.
5. Соевые продукты в питании японцев.
6. Супы в кухне Китая.
7. Рис в рационе питания Японцев.

III. Перечень вопросов государственного экзамена по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология продукции и организации ресторанных услуг»

1. Постденатурационные изменения белков.
2. Производство полуфабрикатов из мясной котлетной массы.
3. Водосвязывающая способность белков.
4. Производство полуфабрикатов из рыб с костным скелетом.
5. Изменения белков при влаготермической обработке.
6. Изменения крахмала при сухом нагреве.
7. Сладкие блюда в рационе питания человека.
8. Разделка мяса крупного рогатого скота.
9. Производство полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.
10. Строение мышечной ткани мяса убойного скота.
11. Запекание рыбы.
12. Технология блюд из яиц.

13. Варка рыбы.
14. Приемы и способы тепловой обработки в кулинарной практике.
15. Жарка мяса крупным куском.
16. Изменения крахмала при гидротермической обработке.
17. Инверсия сахаров.
18. Производство порционных полуфабрикатов из говядины.
19. Классификация супов по основным признакам.
20. Вязкие каши.
21. Тушение мяса с гарниром.
22. Классификация предприятий общественного питания. Понятие о типе и классе предприятия общественного питания.
23. Производственно-торговая структура предприятия, вытекающая из выполняемых функций.
24. Цеховая и бесцеховая структура производства.
25. Ассортимент столовой посуды и приборов. Стандартные куверты.
26. Организация питания при студенческих столовых, ПТУ.
27. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.
28. Организация, особенности и проведение дипломатического приема.
29. Особенности организации обслуживания в ресторанах при гостиницах. Организация обслуживания в номерах. Обслуживание иностранных туристов, участников симпозиумов, конференций.
30. Формы ускоренного обслуживания. Организация Шведского стола.
31. Формирование системы обслуживания на предприятиях общественного питания различных контингентов.
32. Традиции питания немцев. Характеристика сырьевого набора, специй и приправ в немецкой кухне. Технология и ассортимент блюд в немецкой кухне.
33. Характеристика итальянской кухни: сырьевой набор, способы кулинарной обработки, ассортимент и особенности подачи блюд.

34. Особенности и традиции английской кухни: характеристика ассортимента блюд и их технология приготовления.

35. Особенность технологии, ассортимента и технологического назначения соусов французской кухни.

36. Традиции питания испанцев: ассортимент и технология рациона.

37. Особенности сырьевого набора, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд финской кухни.

38. Характеристика рациона питания североамериканцев.

39. Классификация супов японской кухни, способы приготовления и подачи.

40. Блюда из теста в кухне Китая.

41. Рыба и морепродукты в японской кухне.

42. Мучные изделия в рационе питания народов стран АТР.

43. Соевые продукты в питании японцев.

44. Супы в кухне Китая.

45. Рис в рационе питания Японцев.

46. Технология приготовления сахарной помадки, технологическое использование помадки, процессы при производстве помадки. Коллоидное состояние компонентов помадки.

47. Технология приготовления изделий из заварного теста, ассортимент, требования к качеству сырья. Механизм образования полости при выпечке изделий из заварного теста.

48. Технология приготовления дрожжевого теста, характеристика операций и процессов, обоснование выбора технологической схемы приготовления дрожжевого теста.

49. Технология приготовления изделий из песочного теста, ассортимент, требования к качеству сырья, характеристика процессов при производстве песочного теста.

50. Технология приготовления бисквита, виды бисквитов и способы их производства, ассортимент изделий, требования к качеству сырья, физико-

химические процессы при производстве бисквитных изделий.

51. Масляные кремы, технология, ассортимент, условия их реализации. Требования к качеству.

52. Основное, вспомогательное и дополнительное сырье производства мучных кондитерских изделий.

53. Сахаристые отделочные полуфабрикаты мучного кондитерского производства (сиропы, мастики).

54. Технология изделий из пряничного теста.

55. Пироги в русской кухне. Основные виды пирогов. Начинки для пирогов. Обрядовые пироги.

56. Первые блюда в русской кухне. Ассортимент технологии, особенности подачи щей.

57. Характеристика рыбного сырья в русской кухне. Ассортимент и технологии рыбных блюд.

58. Характеристика русской кухни и ее особенности в разные периоды формирования (древнерусская, московская, петровско-екатерининская, петербургская).

59. Характеристика овощного сырья в русской кухне. Ассортимент и технология овощных блюд.

60. Характеристика мясного сырья в русской кухне. Ассортимент и технология мясных блюд.

61. Обрядовые блюда в русской кухне, ассортимент, технология приготовления, особенности подачи.

62. Мучные блюда и изделия в русской кухне (отварные, жареные, выпеченные). Ассортимент, технология приготовления.

IV. Рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену

При подготовке к государственному экзамену студенты должны:

- обладать необходимо-достаточным объемом теоретических знаний, полученных в процессе обучения по обязательным дисциплинам общенаучного и профессионального циклов, а также при изучении дисциплин по выбору в пределах, предусмотренных учебным планом;

- уметь решать практические задачи.

Процесс подготовки к государственному экзамену необходимо начинать осенью-зимой последнего курса обучения. Студентам при этом рекомендуется прочитывать рекомендуемую учебную, учебно-методическую и научную литературу по изучаемым и ранее изученным дисциплинам, восполняя возможные пробелы в знаниях, а также вспоминая изученный учебный материал. Особое внимание при подготовке к государственному экзамену необходимо обратить на консультирование, проводимое преподавателями в установленные учебным расписанием часы.

V. Рекомендуемая литература и информационно-методическое обеспечение (электронные и печатные источники)

Основная литература

1. ГОСТ Р 50763-2007 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.
2. ГОСТ Р 50764-2007 Услуги общественного питания.
3. ГОСТ Р 50762-2007 Общественное питание. Классификация предприятий.
4. Австриевская В.Н. Суши. Изысканная простота – М.: ЭКСМО, 2008 – 192 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357448&theme=FEFU>
5. Бочкарева З.А., Авроров В.А., Курочкин А.А., Шабурова Г.В./Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть I/ПензГТУ (Пензенский государственный технологический университет), 2012 – 82 с. <https://e.lanbook.com/reader/book/62572/#72>

6. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2015. — 368 с. - ISBN 978-5-394-02237-1 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512140>

7. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие.-М.: Магистр: ИНФРА-М, 2014. — 557 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:751481&theme=FEFU>

8. Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий : учебник для вузов / С.Я. Корячкина, Т.В. МатвееваКорячкина, С.Я. – СПб. : Троицкий мост , 2011, 408с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358424&theme=FEFU>

9. Кракнел Г.Л. Большая книга кулинарного искусства. – М.: АСТ, 2008 – 911 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353859&theme=FEFU>

10. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры / Матвеева Т.В.. Корячкина С.Я. – ГИОРД, 2016-360 с. <http://e.lanbook.com/view/book/69879/>

11. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д.: Феникс, 2013. – 321 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736375&theme=FEFU>

12. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Ассоциация кулинаров России, Московский государственный университет технологий и управления; под ред. А. Т. Васюковой.- М.: Дашков и К, 2015. – 815 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430422>

13. Технология и организация производства кулинарной продукции славянских народов: метод. указания / сост. С.Д. Божко. – Владивосток: Изд-во ТГЭУ, 2010. – 24 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358313&theme=FEFU>

14. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, Т. А. Шевякова – Москва : ДеЛи принт , 2009.- 295 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664912&theme=FEFU>

15. Технология приготовления пищи : [учебно-методическое пособие] / В. И. Богушева. Ростов-на-Дону : Феникс , 2015, 375 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:799358&theme=FEFU>

16. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавриата / [А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др.] ; под ред. А. С. Ратушного, М. : Дашков и К° , 2018 – 336 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:868131&theme=FEFU>

17. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / [авт. кол. : А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба и др.] ; под ред. А. И. Мглинца. С-Петербург: Троицкий мост , 2010. - 735 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358426&theme=FEFU>

18. Технология хлебобулочных изделий : учебное пособие для вузов / Л. П. Пашенко, И. М. Жаркова. – Москва : КолосС , 2008. – 390с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:351441&theme=FEFU>

19. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учеб. Пособие /Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Плотникова И.В., Лобосова Л.А. – ГИОРД, 2015. – 440 с.

<http://e.lanbook.com/view/book/69874/>

Дополнительная литература

1. Всеобъемлемость Китайской кухни / Ван Фан. (VRT)000263117
Китай : ежемесячный журнал. - 2012. - № 8.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:684417&theme=FEFU>

2. Изделия и украшения из шоколада : учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования / С. Н. Кузнецова. –

Москва : КноРус , 2013. – 221 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736617&theme=FEFU>

3. Инновационное развитие техники пищевых технологий: учебное пособие / С.Т. Антипов, А.В. Журавлев, Д.А. Казарцев, А.Г. Мордасов и др.; под ред. акад. РАН В. А. Панфилова. – СПб.: Издательство «Лань», 2016 – 660 с. <https://e.lanbook.com/reader/book/74680/#2>

4. Калугина Л.А. Готовим суши, роллы, сашими. Блюда японской кухни/ Калугина Л.А. – М.: Аделант, 2012. – 320 с. http://www.iprbookshop.ru/5748&book_id=44073

5. Кулинария: Все, что нужно знать о продуктах и технологии приготовления полезных и изысканных блюд / Б. Крокер ; [пер. с англ. О. Озеровой] Москва : ЭКСМО , 2002. – 608С. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:1098&theme=FEFU>

6. Кулинарные традиции мира / [ред. : М. Аксенова, Е. Ананьева, Л. Минц].- М.: мир энциклопедии Аванта + : Астрель, 2008. – 431 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:745153&theme=FEFU>

7. Лучшие кулинарные путешествия. Лучшие блюда и рестораны мира / [пер. с англ. Е. В. Спириной]. – Москва : АСТ : Кладезь , 2013. – 336 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:745116&theme=FEFU>

8. Миграции и диаспоры в социокультурном, политическом и экономическом пространстве Сибири. Рубежи XIX – XX и XX – XXI веков / науч. ред. В.И. Дятлов. – Иркутск: Отгиск, 2010. – 640 с. <http://window.edu.ru/resource/362/79362/files/Migrations.pdf>

9. Мировое историко-культурное наследие : китайская национальная кухня : учебное пособие / Д. А. Владимирова, О. П. Болотина ; Дальневосточный государственный технический университет. Владивосток : Изд-во Дальневосточного технического университета , 2008. Изд-во Дальневосточного технического университета 2008. – 148 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:384212&theme=FEFU>

10. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учен. Пособие в экзаменах, вопросах и ответах. – 3-е изд. – М.: Издательско-торг. корпорац. «Дашков и К°», 2007. – 302 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:341013&theme=FEFU>

11. Питание народов мира : культура и традиции : учебное пособие для вузов / Н. В. Щеникова. – Владивосток: Дальнаука, 2008. – 267 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:239941&theme=FEFU>

12. Рензьева Т.В. Назимова Г.И. Марков А.С. Технология кондитерских изделий: учеб. пособие / Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет). – Кемерово, 2015 – 161 с. <https://e.lanbook.com/reader/book/72024/#1>

13. Суши и роллы. Супы и соусы. Десерты и выпечка: лучшие рецепты земли рисовых колосьев. – М.: РИПОЛ классик, 2010. – 264 с. http://www.iprbookshop.ru/5748&book_id=39905

14. Технология продукции общественного питания : учебное пособие / М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская., Москва : ДеЛи плюс , 2013 – 430 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731989&theme=FEFU>

15. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов; в 2-х т / под ред. А.С. Ратушного, 2-е изд. М. : Мир , 2007 – 351с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353462&theme=FEFU>

16. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие для вузов. в 2 т. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / [А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.] ; под ред. А. С. Ратушного., Москва : Мир , 2004 – 415 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:340199&theme=FEFU>

17. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие для вузов. в 2 т. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при кулинарной обработке / [А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, В.И. Хлебников и др.] ; под ред. А. С. Ратушного.,

Москва : Мир, 2004. – 351 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:340198&theme=FEFU>

18. Технология хлебопекарного производства : сырье и материалы : учебник для начального профессионального образования / Л. В. Мармузова.

– Москва : Академия , 2008. – 286 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:355440&theme=FEFU>

19. Трансграничные миграции и принимающее общество: механизмы и практики взаимной адаптации: монография / науч. ред. проф. В.И. Дятлов. -

Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 2009. – 394 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:291764&theme=FEFU>

20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях ОП. – М.: РПО, 2002. – 416 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:320841&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети

Интернет

1. Кулинарный сайт национальных кухонь <http://www.gastronom.ru/>
2. Кулинарный сайт русской кухни <http://www.russianfood.com/>
3. Кулинарный сайт, кухни народов мира <http://kedem.ru/>