

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВПО «Дагестанский государственный технический университет»

Рекомендовано к утверждению
Проректор по учебной работе
Председатель методического совета


Гасанов К.А.
подпись ФИО

14 02 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Т.А. Исмаилов
Председатель Ученого совета



Номер внутривузовской регистрации

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки

Технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация (степень) – **Бакалавр**

Форма обучения – **Очная**

Декан технологического факультета  Баламирзоев Н.Л.

Зав. кафедрой ТПиООП  Демирова А.Ф.

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по НИИД  Е.И. Павлюченко

Проректор по ВиСР  М.Е. Котенко

Начальник УО  Э.В. Магомаева

И.о. начальника ОМОиА  Э.А. Мамедова

Содержание

	Стр.
1. Общие положения	5
1.1. Определение ООП ВПО бакалавриата	5
1.2. Нормативные документы для разработки ООП ВПО бакалавриата.....	5
1.3. Общая характеристика вузовской ООП ВПО бакалавриата	6
1.4. Требования к абитуриенту.....	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП ВПО бакалавриата по направлению подготовки	8
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	8
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	8
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	8
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника	8
3. Компетенции выпускника ООП бакалавриата, формируемые в результате освоения данной ООП ВПО	10
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП ВПО	23
4.1. График учебного процесса и учебный план.....	23
4.2. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей).....	24
4.3. Программы учебной и производственной практик.....	24
5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП ВПО бакалавриата	25
5.1. Кадровое обеспечение.....	25
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	25
5.3. Материально-техническое обеспечение.....	26
6. Характеристики среды университета, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников	26
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ООП ВПО бакалавриата	30
7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	30
7.2. Фонд контрольных заданий (тестовых заданий, вопросов) для проверки остаточных знаний.....	30
7.3. Требования к содержанию, организации и приобретаемым умениям и навыкам при практической подготовке.....	31
8. Итоговая государственная аттестация выпускников	31
9. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	33

Приложения:

Приложение 1. Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 260800.62 - Технология продукции и организация общественного питания

Приложение 2. Дополнение к Федеральному государственному образовательному стандарту по направлению подготовки 260800.62 - Технология продукции и организация общественного питания

Приложение 3. Учебный план направления подготовки бакалавриата с графиком учебного процесса

Приложение 4. Матрица соответствия компетенций, составных частей ООП и оценочных свойств

Приложение 5. Структура ООП бакалавриата

Приложение 6. Рабочая программа учебной практики

Приложение 7. Рабочая программа производственной практики

Приложение 8. Рабочая программа производственной (преддипломной) практики

Приложение 9. Программа итогового экзамена по отдельной дисциплине

Приложение 10. Программа итогового междисциплинарного экзамена

Приложение 11. Требования к структуре, составу и содержанию выпускных квалификационных работ

1. Общие положения

1.1. Определение основной образовательной программы бакалавриата

Основная образовательная программа (ООП) бакалавриата, реализуемая в университете по направлению подготовки 260800.62 - Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки «Технология организации ресторанного сервиса» представляет собой систему документов, разработанную выпускающей кафедрой, согласованную в установленном порядке и утвержденную ректором университета с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего профессионального образования (ФГОС ВПО), а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы.

ООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной, производственной и преддипломной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.1.1. Обоснования выбора направления и профиля подготовки

Республика Дагестан имеет развитую индустрию питания и испытывает потребность в обеспечении рынка труда специалистами с высшим профессиональным образованием.

Университет для удовлетворения потребности рынка труда в сфере питания осуществляет комплексную подготовку специалистов с ВПО, включавшую в себя специальность «260501 Технология продуктов общественного питания» (с 1989 г.).

В соответствии с вышеизложенным реализация ООП по направлению 260800.62 - Технология продукции и организация общественного питания с профилем «Технология организации ресторанного сервиса» является обоснованной.

1.2. Нормативные документы для разработки ООП бакалавриата

Нормативную правовую базу разработки ООП бакалавриата по направлению 260800.62 - Технология продукции и организация общественного питания составляют:

- Федеральный закон от 01.12.2007 N 309-ФЗ (ред. от 23.07.2013 №185) "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта" (принят ГД ФС РФ 14.11.2007);

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

- Постановление Правительства РФ от 05.08.2013 N 661 "Об утверждении Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений;

- Постановление Правительства РФ от 29.03.2014 N 245 "Об утверждении Типового положения об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении)";

- Постановление Правительства РФ от 31.03.2009 N 277 (ред. от 16.03.2011 №1074) "Об утверждении Положения о лицензировании образовательной деятельности";

- Постановление Правительства РФ от 14.07.2008 N 522 (ред. от 18.11.2013 №1039) "Об утверждении Положения о государственной аккредитации образовательных учреждений и научных организаций";

- Постановление Правительства РФ от 30.12.2009 N 1136 (ред. от 29.03.2014) "Об утверждении перечня направлений подготовки (специальностей) высшего профессионального образования, по которым установлены иные нормативные сроки освоения основных образовательных программ высшего профессионального образования (программ бакалавриата, программ подготовки специалиста или программ магистратуры) и перечня направлений подготовки (специальностей) высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицу квалификации (степени) "специалист";

- Приказ Минобрнауки РФ от 17.02.2011 N 201 (ред. от 05.07.2011) "Об установлении соответствия направлений подготовки высшего профессионального образования,

подтверждаемых присвоением лицам квалификаций (степеней) "бакалавр" и "магистр", перечни которых утверждены Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 сентября 2009 г. N 337, направлениям подготовки (специальностям) высшего профессионального образования, указанным в Общероссийском классификаторе специальностей по образованию ОК 009-2003, принятом и введенном в действие Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 30 сентября 2003 г. N 276-ст";

- Приказ Минобрнауки РФ от 17.09.2009 N 337 (ред. от 05.07.2011) "Об утверждении перечней направлений подготовки высшего профессионального образования";

- Приказ Минобрнауки РФ от 23.07.2013 N 611 "Об утверждении Порядка создания и развития инновационной инфраструктуры в сфере образования";

- Приказ Минобрнауки РФ от 28.12.2011 N 2895 (ред. от 11.05.2010) "Об утверждении Порядка приема граждан в имеющие государственную аккредитацию образовательные учреждения высшего профессионального образования";

- Приказ Федерального агентства по образованию от 10 февраля 2010 г. N 109 "О задачах высших учебных заведений по переходу на уровневую систему высшего профессионального образования";

- Письмо Минобрнауки России от 13.05.2010 г. "О разработке основных образовательных программ";

- Федеральный государственный образовательный стандарт направления подготовки 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания высшего профессионального образования (бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 декабря 2009г. №753 (Приложение 1);

- дополнение к ФГОС ВПО по направлению 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания с дисциплинами вариативной части с учетом учебных циклов, разделов, трудоемкости, в зачетных единицах и в часах, перечня дисциплин для разработки программ (Приложение 2);

- примерная ООП ВПО с примерным учебным планом, рекомендованные учебно-методическим объединением по направлению;

- нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- Устав ФГБОУ ВПО «Дагестанский государственный технический университет»;

- Внутривузовская система управления качеством подготовки специалистов ФГБОУ ВПО «Дагестанский государственный технический университет».

1.3. Общая характеристика ООП ВПО бакалавриата

1.3.1. Цель ООП бакалавриата

Целью ООП бакалавриата по направлению подготовки 260800.62 - Технология продукции и организация общественного питания является: подготовка бакалавров технологии организации ресторанного сервиса, обладающих общекультурными и профессиональными компетенциями, развитыми на уровне, достаточном для качественного осуществления научно-исследовательской, организационно-управленческой, информационно-аналитической, производственной и социально-технологической, социально-проектной и организационно-массовой деятельности в области решения комплексных задач в соответствии с требованиями ГОС ВПО по данному направлению подготовки.

1.3.2. Срок освоения ООП бакалавриата

В соответствии с разделом 3 ФГОС ВПО по направлению 260800.62 - Технология продукции и организация общественного питания нормативные сроки освоения, общая трудоемкость освоения вузовской основной образовательной программы (в зачетных единицах) и соответствующая квалификация (степень) уровня высшего профессионального образования приводятся в таблице 1.

Сроки, трудоемкость освоения ООП и квалификация (степень) выпускников

Наименование ООП	Квалификация (степень)		Нормативный срок освоения ООП (для очной формы обучения), включая последипломный отпуск	Трудоемкость (в зачетных единицах)
	Код, в соответствии с принятой классификацией ООП	Наименование		
ООП бакалавриата	62	бакалавр	4 года	240*)

*) *трудоемкость основной образовательной программы по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам.*

Сроки освоения основной образовательной программы бакалавриата по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения, экстернату, а также в случае сочетания различных форм обучения могут увеличиваться на один год относительно нормативного срока, указанного в таблице 1, на основании решения ученого совета высшего учебного заведения.

1.3.3. Трудоемкость ООП бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания»

В соответствии с разделом 3 ФГОС ВПО по направлению 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания трудоемкость освоения студентом ООП бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (8640 часов) за весь период обучения и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практику и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ООП.

1.4. Требования к абитуриенту

В соответствии с примерной ООП ВПО по направлению 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания для освоения ООП подготовки данного направления абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании, или начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предъявителем среднего (полного) общего образования, или высшем профессиональном образовании, свидетельствующий об освоении содержания образования полной средней школы и наличии сформированных компетенций, включая, в том числе, владение государственным языком; понимание законов развития природы и общества; способность занимать активную гражданскую позицию и навыки самооценки.

Абитуриент должен обладать творческим мышлением; иметь сформированные мотивы и познавательные интересы, потребность в продолжении образования и самообразовании; в коммуникативной области: уметь устанавливать контакты с окружающими, уважать иные вкусы, обычаи, привычки; иметь высокую социальную адаптированность; в духовно-нравственной области: иметь осознанную гражданскую позицию, чувство гордости за принадлежность к своей нации, гуманистическое отношение к другим народам, способность к рефлексии; осознавать приоритетность духовно-нравственных ценностей над материальными; в профессиональной области: быть готовым к осмысленному и осознанному профессиональному самоопределению, к трудовой деятельности и самореализации в обществе; обладать способностью к конструктивной, научной организации труда; проявлять критичность, оптимизм, мобильность; в эстетической области: уметь строить свою жизнь по законам гармонии и красоты, вносить прекрасное в учебную, профессиональную, досуговую деятельность, в отношения с окружающими людьми; в области физического развития: быть готовым вести здоровый, физически активный образ жизни, сознательно относиться к своему здоровью, заботиться о здоровье окружающих, стремиться к достижению личных спортивных результатов.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП бакалавриата по направлению подготовки 260800.62 - Технология продукции и организация общественного питания

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с п. 4.1 ФГОС ВПО по направлению 260800.62 - Технология продукции и организация общественного питания область профессиональной деятельности бакалавра включает:

- обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

Бакалавр данного направления и профиля может осуществлять профессиональную деятельность на предприятиях индустрии питания, в сфере ресторанно-гостиничного сервиса, в испытательных лабораториях, органах сертификации, в проектных и научно-исследовательских учреждениях.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с п. 4.2 ФГОС ВПО по направлению 260800.62 - Технология продукции и организация общественного питания и с учетом профиля подготовки объектами профессиональной деятельности бакалавров является:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с п. 4.3 ФГОС ВПО бакалавр по направлению 260800.62 - Технология продукции и организация общественного питания готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная;
- маркетинговая.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с п. 4.4 ФГОС ВПО по направлению 260800.62 - Технология продукции и организация общественного питания бакалавр-технолог общественного питания должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности и конкретной образовательной программой вуза:

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;
- осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции 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;

организационно-управленческая деятельность:

- оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

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

- устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства;

- определять объемы 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;

- определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации;

- формировать ассортимент продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

- выявлять недостатки процесса обслуживания и определять способы 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;

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;
- читать чертежи и осуществлять контроль 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:

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

3. Компетенции выпускника ООП бакалавриата, формируемые в результате освоения данной ООП ВПО

Результаты освоения ООП бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В соответствии с п. 5.1 ФГОС ВПО по направлению 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания в результате освоения ООП выпускник должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК):**

Код компетенции	Название компетенции	Краткое содержание/определение и структура компетенции. Характеристика (обязательного) порогового уровня сформированности компетенции у выпускника вуза
ОК-1	Способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни;	Пороговый уровень освоения компетенции: владеет знаниями основных законов естественнонаучных дисциплин и фундаментальных разделов математики, необходимых для логического осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности; Продвинутый уровень освоения компетенции: применяет основные положения и методы естественных и математических наук при решении сложных комплексных социальных и профессиональных задач; Высокий уровень освоения компетенции: эффективно пользуется математическим аппаратом, необходимым для профессиональной деятельности; реализует в профессиональной и повседневной практике социально значимые нормы и позитивно ориентированные виды общественно полезной деятельности.

ОК-2	Демонстрирует гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает этические и правовые нормы, принципы гуманизма, демократии регулирующие с учетом социальной политики государства отношения человека с человеком, обществом, окружающей средой, способен их соблюдать;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: грамотно реализует основные принципы социальной политики государства в практической деятельности;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: проявляет инициативу и самостоятельность в обеспечении базовых принципов функционирования социально ориентированного общества и государства.</p>
ОК-3	Способность ориентироваться в базовых положениях экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знать основы экономических теорий и экономических систем, основные законы микро и макро экономики</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: анализировать экономическую информацию, применять экономическую терминологию, получать и обрабатывать экономическую информацию</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: владеть навыками экономического анализа производства</p>
ОК-4	Свободно владеет письменной и устной речью. Способен использовать профессионально-ориентированную риторику, владеет методами создания понятных текстов. Способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает основные правила современного русского языка и культуры речи, применяет основные принципы построения монологических текстов и диалогов, характерные свойства русского языка как средства общения и передачи информации; знает не менее 4000 лексических единиц на иностранном языке, владеет лексическим минимумом и грамматическими навыками для коммуникации общего характера и реализации профессиональной деятельности на одном из иностранных языков</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: способен целесообразно использовать знание русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности; умеет осуществлять перевод специальной литературы с иностранного языка</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: эффективно и творчески пользуется навыками грамотного письма и устной речи на одном из иностранных языков, способностью к коммуникациям в профессиональной деятельности, культурой речи на иностранном языке</p>
ОК-5	Способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовностью к поддержанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает моральные и правовые нормы социального взаимодействия, этнические, национальные, расовые и конфессиональные особенности культурных традиций; умеет адекватно воспринимать и анализировать культурные традиции и обычаи стран и народов;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: владеет навыками бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами, потребителями;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: способен к кооперации с коллегами для выполнения стратегических и тактических производственных и сервисных целей и задач умеет предупреждать и регулировать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях, организовывать творческое сотрудничество представителей разных культур.</p>
ОК-6	Способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знать особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства и функциональной ответственности, основы правового регулирования в будущей профессиональной деятельности, принципы построения организационных структур;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: уметь управлять работой коллектива, уметь работать в команде, обрабатывать информацию, необходимую для управления коллективом. Владеет методами определения типа личности и темперамента, методами эффективной межличностной коммуникации, методами преодоления конфликтов;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции владеет методами менеджмента и самоменеджмента, анализирует и владеет основами формирования социальных отношений в обществе.</p>

	работы;	
ОК-7	Способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: владеет основными методами, способами и средствами получения, хранения и переработки информации;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: способен к выбору наиболее эффективных методов, способов и средств получения, хранения и переработки информации в зависимости от конкретных целей и задач профессиональной деятельности;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: эффективно использует компьютер как средство управления информацией.</p>
ОК-8	Демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности. Стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает фундаментальные понятия в области гостеприимства, объединяющего в себе различные профессиональные сферы деятельности людей. Осознает высокую социальную значимость своей будущей профессии;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: владеет основами профессионального мастерства в гостиничном деле. Может успешно применять основные приемы и методы обслуживания</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: обладает высокой и устойчивой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен мотивировать и побуждать других исполнителей к эффективной профессиональной деятельности.</p>
ОК-9	Способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: умеет формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения, анализировать гражданскую и мировоззренческую позицию людей, переносить философское мировоззрение в область материально-практической деятельности. Умеет подбирать и анализировать методы и средства, применяемые для физического воспитания и развития.</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: пользуется методами философских, исторических и культурологических исследований, приемами и методами анализа основных проблем общества; ведет здоровый образ жизни, умеет поддерживать активную физическую форму и владеет приемами и методами организации мероприятий и программ по физическому воспитанию и развитию;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: обладает системным мышлением, эффективно пользуется методами самоконтроля; способен использовать средства, методы и программы физического воспитания для оптимизации работоспособности и формирования здорового образа жизни</p>
ОК-10	Владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно аргументировано и ясно строить свою речь;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает основные методы общения, восприятия и анализа информации;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: способен применять в профессиональной и других видах деятельности базовые понятия, знания и закономерности исторического процесса и актуальной общественно-политической практики, использовать их знание в профессиональной деятельности;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: эффективно пользуется методами анализа причинно-следственных связей социально-политических процессов и явлений, умеет использовать исторический опыт, национальное и мировое культурное наследие в профессиональной деятельности и личностном развитии.</p>
ОК-11	Способен находить организационно - управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает основные методы и приемы принятия организационно-управленческих решений. Умеет нести ответственность за свои действия и подчиняться;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: владеет навыками руководства людьми (исполнителями) и деловыми процессами;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: способен самостоятельно находить и принимать организационно-управленческие решения в сложных и нестандартных ситуациях, а</p>

	проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности;	также нести за них ответственность.
ОК-12	Стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: умеет критически оценивать достоинства и недостатки, а также сильные и слабые стороны своей профессиональной деятельности. Знает, как определить пути и выбрать средства устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: владеет навыками планирования процесса развития профессионального мастерства и повышения уровня квалификации. Может формировать программы стажировки для закрепления и развития профессиональных умений и навыков;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: способен к постоянному совершенствованию, саморазвитию и самостоятельной организации исследовательских развивающих программ.</p>
ОК-13	Использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: понимает основные закономерности и противоречия, имеющие место в социально-экономической и политической внешней среде современного гостиничного предприятия;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: владеет методами диагностики и систематизации профессиональных проблем;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: проявляет инициативу и самостоятельность в обеспечении базовых принципов функционирования социально ориентированного общества и государства.</p>
ОК-14	Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает особенности, приемы и методы анализа основных социально-значимых проблем и процессов;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: способен определять и анализировать социально-значимые проблемы процессы и явления;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: совершенствуется и творчески развивает, постоянно осваивает и применяет инновационные методы социально-гуманитарного знания.</p>
ОК-15	Владеет одним из иностранных языков на уровне бытового общения, понимает основную терминологию сферы своей профессиональной деятельности;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: владеет лексическим минимумом и грамматическими навыками для коммуникации общего характера и реализации профессиональной деятельности;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: способен эффективно применять правила речевого этикета, профессиональной риторики, терминологии и знание иностранного языка в профессиональной деятельности;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции полностью готов к деловым коммуникациям в профессиональной сфере на иностранном языке.</p>

В соответствии с п. 5.2 ФГОС ВПО по направлению 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания в результате освоения ООП выпускник должен обладать следующими **профессиональными компетенциями (ПК):**

Код компетенции	Название компетенции	Краткое содержание/определение и структура компетенции. Характеристика (обязательного) порогового уровня сформированности компетенции у выпускника вуза
ПК-1	Способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает фундаментальные основы математики, естественнонаучных, гуманитарных и экономических наук.</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: умеет применять фундаментальные законы математики и естественно-научных, экономических, гуманитарных наук при решении профессиональных задач.</p>

		Высокий уровень освоения компетенции: способен реализовать профессиональную деятельность, основываясь на фундаментальных положениях математических, естественно-научных и экономических наук.
ПК-2	Владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает и использует терминологию, правовые, нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности, основные средства и методы безопасности, выполняет основные положения нормативной документации по защите персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. Анализирует состояние системы обеспечения безопасности;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: способен применять на практике методы обеспечения безопасности. Проводит идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности. Организует и проводит защитные мероприятия в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: способен к поиску и обобщению информации об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. Разрабатывает и реализовывает мероприятия по защите человека от негативных воздействий.</p>
ПК-3	Использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает основные законы естественно-научных дисциплин и возможности их использования при решении практических задач в профессиональной деятельности, знает основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки, знает методы математического анализа, планирование эксперимента, методы математического моделирования и математической обработки информации.</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: умеет использовать основные положения и методы исследования в области естественно-научных дисциплин, умеет работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки. Умеет планировать экспериментальные исследования, проводить математическую обработку полученных данных, использовать математическое моделирование при обработке экспериментальных данных</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: владеет методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил, владеет методами и средствами естественно-научных дисциплин при решении профессиональных задач</p>
ПК-4	Способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, владеет современными информационными и коммуникационными технологиями; владеет теоретическими основами информатики и информационных технологий; может применять основные офисные технологии; знает способы защиты информации</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: владеет навыками работы с применением основных информационных и коммуникационных технологий; способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: способен использовать в профессиональной деятельности возможности глобальных компьютерных сетей, соблюдая основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны</p>
ПК-5	Владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;	Пороговый уровень освоения компетенции: знает и использует терминологию, правовые, нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности, техники безопасности и охраны труда, основные средства и методы обеспечения безопасности, выполняет основные положения нормативной документации по защите персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. Анализирует состояние системы обеспечения безопасности;

		защитные мероприятия в чрезвычайных ситуациях;
		Продвинутый уровень освоения компетенции: способен применять на практике методы обеспечения безопасности. Проводит идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности.
		Высокий уровень освоения компетенции: способен к поиску и обобщению информации об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. Разрабатывает и реализовывает мероприятия по защите человека от негативных воздействий.
ПК-6	Осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности;	Пороговый уровень освоения компетенции: знает историю развития отрасли общественного питания в мире и в России, место и роль ресторанного бизнеса в экономической системе современного государства, закономерности влияния глобальных социальных и экономических процессов на развитие рынка предприятий питания, влияние отрасли общественного питания на экосистему
		Продвинутый уровень освоения компетенции: формулирует задачи и цели профессии, критически оценивает уровень своей квалификации и необходимость ее повышения, умеет оценить уровень влияния на предприятия общественного питания на экосистему.
		Высокий уровень освоения компетенции: владеет навыками
ПК-7	Умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;	Пороговый уровень освоения компетенции: знает основные методы измерений; способен анализировать сырье, полуфабрикаты, технологические процессы. Владеет терминологией по управлению и контролю качества продукции и услуг предприятий питания
		Продвинутый уровень освоения компетенции: реализует методы контроля и оценки качества продукции и услуг, эффективно контролирует выполнение технологических процессов и соблюдение параметров; используемых материальных ресурсов.
		Высокий уровень освоения компетенции: Организует реализацию, обеспечивает, регламентирует и контролирует качество технологических процессов.
ПК-8	Владеет современными информационными технологиями, способен 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;	Пороговый уровень: знает теоретические основы информатики и информационных технологий; основные офисные технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации;
		Продвинутый уровень освоения компетенции: способен к выбору наиболее эффективных методов, способов и средств получения, хранения и переработки информации в зависимости от конкретных целей и задач профессиональной деятельности;
		Высокий уровень освоения компетенции: владеет навыками в области информатики, применения специальных и прикладных программных средств работы в компьютерных сетях; способен использовать возможности глобальных компьютерных сетей, соблюдая основные требования информационной безопасности
ПК-9	Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;	Пороговый уровень освоения компетенции: знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		Продвинутый уровень освоения компетенции: умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;
		Высокий уровень освоения компетенции: владеет навыками организации безопасных условий труда на предприятиях общественного питания

ПК-10	Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает теоретические основы сервисной деятельности и умеет подобрать приемы и методы обслуживания, отвечающие этнокультурным, историческим и религиозным традициям потребителей;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: умеет выявлять потребности потребителей на основе выявленных предпочтений, владеет навыками выстраивания системы клиентурных отношений основанной на удовлетворении запросов потребителей;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: способен диверсифицировать, комбинировать, видоизменять и совершенствовать сервисную деятельность предприятия в соответствии с этнокультурными, историческими, религиозными и иными традициями и запросами клиентов.</p>
ПК-11	Умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: способен анализировать и оценивать производственно-технологический уровень процессов производства кулинарной продукции; знать ресурсы и технические средства для реализации процессов производства кулинарной продукции, знает методику оценки и планирования внедрения инноваций в производство.</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: способен найти и систематизировать информацию об инновационных технологических процессах производства кулинарной продукции, ресурсах и технических средствах; Умеет оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: выбирать и использовать оптимальные технологические процессы, ресурсы, технические средства для реализации процессов производства кулинарной продукции.</p>
ПК-12	Организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: формулирует основные положения в области технического регулирования предприятий питания, знает основы законодательства, государственные стандарты, технические условия, строительные нормы и правила, правила пожарной безопасности, правила оказания услуг и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: способен оценить соответствие деятельности предприятия, качества предоставляемых услуг требованиям нормативных документов; умеет использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; способен применять нормативно-технологическую документацию для организации деятельности предприятия; конструктивно взаимодействовать с контролирующими и проверяющими государственными органами;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: способен критически анализировать технологические процессы в предприятии питания на предмет соответствия нормативным документам; предлагать и реализовывать мероприятия по устранению недостатков и несоответствий гостиничной деятельности требованиям нормативных и технологических документов</p>
ПК-13	Анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: способен анализировать и оценивать уровень производственно-технологической деятельности предприятий питания;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: способен найти и систематизировать информацию об инновационных технологических процессах в общественном питании; выбирать и использовать оптимальные технологические процессы;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: способен к усовершенствованию технологических процессов в общественном питании с целью повышения качества обслуживания.</p>
ПК-14	Обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает нормы обеспечения здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания</p>

	безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;	Продвинутый уровень освоения компетенции: умеет анализировать деятельность предприятия питания, выявлять риски в области безопасности труда и здоровья персонала Высокий уровень освоения компетенции: Владеет навыками разработки и организации системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала
ПК-15	Устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;	Пороговый уровень освоения компетенции: знает и использует терминологию, правовые, нормативно-технические основы безопасности в профессиональной деятельности, основные средства и методы безопасности, нормы охраны труда, выполняет основные положения нормативной документации по защите персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. Анализирует состояние системы обеспечения безопасности; Продвинутый уровень освоения компетенции: способен применять на практике методы обеспечения безопасности. Проводит идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности. Организует и проводит защитные мероприятия в чрезвычайных ситуациях; Высокий уровень освоения компетенции: способен к поиску и обобщению информации об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. Разрабатывает и реализовывает мероприятия по защите человека от негативных воздействий.
ПК-16	Определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;	Пороговый уровень освоения компетенции: знает тенденции развития рынка ресторанного бизнеса, кулинарных изделий полуфабрикатов, услуг внутри и вне предприятий питания, специфику современных технологий в области формирования и продвижения продуктов и услуг предприятий питания. Знает ассортимент продукции и услуг предприятий питания. Знает основные методы исследования потребностей в сфере оказания услуг предприятиями питания. Умеет определять и систематизировать запросы потребителей ресторанных услуг, знает законы логистики предприятий питания, технологии продаж. Продвинутый уровень освоения компетенции: владеет приемами и методами контроля процесса продаж, анализа предпочтений потребителей. Умеет выделять основные целевые сегменты потребителей и формировать базы данных на основе современных информационных технологий; Высокий уровень освоения компетенции: способен применять современные технологии для формирования ассортимента продукции и услуг, соответствующего запросам потребителей и разрабатывать перспективные прогнозы развития предложения.
ПК-17	Осуществляет мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства;	Пороговый уровень освоения компетенции: знает основные методы и приемы принятия организационно-управленческих решений, и технологии и роль мотивации персонала в формировании качества продукции и услуг предприятия питания. Продвинутый уровень освоения компетенции: владеет методиками разработки мотивационных и стимулирующих программ, технологиями оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства; Высокий уровень освоения компетенции: способен осуществлять мониторинг мотивационных программ, самостоятельно находить и принимать организационно-управленческие решения стимулирования работников производства.
ПК-18	Умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и	Пороговый уровень освоения компетенции. Знать особенности оценки профессионального уровня персонала, природу лидерства и функциональной ответственности, основы правового регулирования в будущей профессиональной деятельности, принципы разработки индивидуальных и коллективных программ обучения;

	коллективных программ обучения и оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;	<p>Продвинутый уровень освоения компетенции Уметь разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала, уметь работать в команде, обрабатывать информацию, необходимую для управления коллективом. Владеет методами определения типа личности и темперамента, методами эффективной межличностной коммуникации, методами преодоления конфликтов;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции владеет методами разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, владеет основами формирования взаимодействия между членами команды.</p>
ПК-19	Умеет планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: умеет критически оценивать достоинства и недостатки, а также сильные и слабые стороны в области поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Знает, как определить пути и выбрать средства устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: владеет навыками самоанализа, самоменеджмента и планирования процесса развития профессионального мастерства и повышения уровня квалификации. Может формировать программы стажировки для закрепления и развития профессиональных умений и навыков;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: способен к постоянному совершенствованию, саморазвитию с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.</p>
ПК-20	Уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает основные теоретико-методические подходы к определению издержек (затрат) на предприятии питания: экономические, бухгалтерские, маркетинговые. Умеет различать основные виды затрат и факторы оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания ;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: Может применять приемы и методы экономического анализа к оценке эффективности предприятий питания;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: Способен оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>
ПК-21	Умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: владеет способами и методами поиска информации, необходимой для проектной деятельности и формирования продукта; -умет самостоятельно находить печатные, электронные, технические и иные источники информации и использовать их в профессиональной деятельности. Умеет выделять основные критерии отбора источников и получать необходимую информацию;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: владеет методами оценки и анализа информации. Способен составлять и реализовывать программу поиска и изучения информации с целью определения основных параметров конкурентоспособного продукта, способен обрабатывать и интерпретировать с использованием базовых знаний данные, необходимые для осуществления проектной деятельности в сфере питания;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: способен анализировать, критически оценивать, выбирать и применять информацию в профессиональной проектной деятельности и формировании продукта, организовать деятельность по его проектированию.</p>
ПК-22	Умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает принципы планирования производственно-хозяйственной деятельности, методы исследования конъюнктуры рынка услуг питания, знает основные направления развития ресторанного бизнеса</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: владеет методикой планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия, методикой анализа рынка услуг, изучения спроса потребителей, основами калькуляции стоимости услуг.</p>

		Высокий уровень освоения компетенции: способен планировать комплексно оценивать эффективность хозяйственной деятельности предприятия питания с учетом изменения конъюнктуры рынка услуг питания и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства
ПК-23	Способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает влияние технологических параметров на выход готовой продукции, владеет теоретическими основами организации ресурсосберегающего производства, владеет современными технологиями и методами кулинарной обработки сырья;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: умеет эффективно использовать знания и навыки в области организации ехнологических процессов производства продукции общественного питания;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: способен анализировать, оценивать, выбирать и применять ресурсосберегающие технологии в производстве продукции общественного питания.</p>
ПК-24	Умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает основные средства и методы обеспечения безопасности, выполняет основные положения нормативной документации по защите персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. Анализирует состояние системы обеспечения безопасности;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: способен применять на практике методы обеспечения безопасности. Проводит идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности. Организует и проводит защитные мероприятия в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: способен к поиску и обобщению информации об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. Разрабатывает и реализовывает мероприятия по защите человека от негативных воздействий.</p>
ПК-25	Владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает основные положения национальной системы стандартизации, законы и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания; способен анализировать национальные стандарты и нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания. Владеет терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества услуг;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: способен применять знания в области стандартизации продукции и услуг предприятий питания и контроля качества, организовать процесс продаж кулинарной продукции. Способен комплексно анализировать и оценивать качество услуг питания и обслуживания потребителей;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: инициирует разработку стандартов организации, реализует методы контроля и оценки качества гостиничных услуг, измерения удовлетворенности потребителей и персонала. Проектирует приемы работы с жалобами потребителей.</p>
ПК-26	Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и проявляет коммуникативные умения;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает основные методы и приемы поиска информации, знает основы мотивации и стимулирования работников предприятия. Умеет нести ответственность за свои действия и подчиняться;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: Умеет разрабатывать мотивационные программы для работников предприятия, умеет разрабатывать стимулирующие программы, умеет применять стимулирующие факторы в организации работы предприятия</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: владеет навыками разработки мотивационных и стимулирующих программ способен самостоятельно находить и принимать организационно-управленческие решения в сложных и нестандартных ситуациях, а также нести за них ответственность.</p>

ПК-27	Умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает функциональные и должностные обязанности персонала предприятия питания, квалификационные требования к персоналу, критерии оценки качества работы персонала, методику построения обучающих и аттестационных программ, знает порядок проведения аттестаций и квалификационных испытаний.</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: Умеет разрабатывать программы квалификационных испытаний работников предприятия питания, умеет проводить оценку уровня профессионализма линейного персонала предприятия питания.</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: Владеет навыками аттестации работников предприятия питания и принятия управленческих решений по результатам аттестации</p>
ПК-28	Способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает основные теоретико-методические положения мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания: экономические, бухгалтерские, маркетинговые. Умеет различать основные виды затрат и факторы оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: владеет методикой группировки затрат, основами калькуляции стоимости продукции и услуг предприятия питания. Может применять приемы и методы экономического анализа к оценке финансового состояния предприятия;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: способен комплексно оценить эффективность финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания</p>
ПК-29	Способен формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владеет способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает классические и инновационные приемы и методы организации деятельности исполнителей. Умеет определять объемы работ и плановые задания исполнителей;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: владеет навыками организации и эффективного контроля за деятельностью исполнителей. Может оценить качество выполнения работ и плановых заданий исполнителей на основе существующих критериев оценки;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: способен самостоятельно и в полном объеме организовывать работу исполнителей, разрабатывать и внедрять критерии оценки полноты и качества производимых работ, формировать методические подходы к организации эффективной работы исполнителей в форме – внутренних правил, инструкций, графиков и иных регламентов</p>
ПК-30	Умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания, умеет определить основные тенденции и перспективы развития рынка;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: владеет приемами исследования рынка услуг питания на основе современных научно-практических методов анализа и исследований, может разработать и выполнить исследовательские задания по изучению основных элементов рынка услуг;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: способен эффективно применять современные научные принципы и методы исследования рынка услуг питания и использовать информационные технологии при анализе и оценке результатов исследования.</p>
ПК-31	Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: понимает сущность и значение информации в общественном питании; владеет основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации; знает основные источники научно-технической информации в сфере питания; владеет методами инновационных информационных связей в общественном питании;</p>

	питания;	<p>Продвинутый уровень освоения компетенции: способен находить научно-техническую информацию из различных источников; владеет методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; владеет навыками использования сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использует электронную почту, режим он-лайн диалога, интернет-конференции;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: применяет методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности; способен использовать полученную информацию в научно-исследовательской деятельности.</p>
ПК-32	Способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование и продвижение продукта, знает методы статистической обработки данных;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции, умеет получать, систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;</p>
ПК-33	Умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает структуру производства предприятий питания, взаимосвязь подразделений и цехов предприятий питания, логистические процессы на предприятии питания, нормы проектирования зданий, особенности проектирования предприятий питания, этапы проектирования, разделы проекта правила оформления проектов, нормы техоснащения предприятий питания, правила размещения предприятий питания, нормы инженерной привязки оборудования</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: умеет оценить правильность составления технико-экономического обоснования проекта строительства, реконструкции и перепланировки предприятия питания, рассчитать необходимое количество оборудования в соответствии с производственной программой предприятия, рассчитать необходимую площадь производственных помещений, разработать план размещения оборудования</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: владеет навыками расчета площадей производственных и торговых помещений предприятия питания, навыками расчета и подбора оборудования для производства кулинарной продукции и полуфабрикатов., может участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;</p>
ПК-34	Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение цехов);	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает основы проектирования и реконструкции предприятий питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы и средства и методы обслуживания потребителей; правила построения производственной программы предприятий, знает принципы технико-экономического обоснования проекта предприятия питания, знает основные варианты планировочных решений предприятий питания, знает нормы оформления проектной документации: экспликация помещений, плана расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения цехов).</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: умеет находить и обрабатывать информацию в области проектирования предприятий питания, умеет составлять техническое задание на разработку проектов предприятия питания различных типов, умеет выполнять и читать чертежи (экспликации помещений, плана расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения цехов)</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: владеет навыками чтения чертежей проектов предприятий питания различных типов.</p>

ПК-35	Умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий питания различных типов, нормы проектирование и реконструкции предприятий питания; знает методику расчета объема работ, численности работающих; умеет разрабатывать планировочные решения зон и участков; обеспечивает надлежащее исполнение нормативных, технологических, строительных и других требований к предприятиям питания; знает порядок согласования проектной документации предприятий; знает нормы ведения деловых переговоров, оформления договоров с проектными организациями</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: умеет составлять договора на выполнение проектных работ, поставку оборудования, монтаж, сервисное обслуживание, умеет выбрать оптимальное решение в области технического оснащения предприятий питания</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: владеет навыками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;</p>
ПК-36	Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование и продвижение продукции и услуг предприятий питания, умеет выявить перспективные направления развития индустрии питания;</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: умеет планировать выпуск продукции в соответствии с уровнем развития индустрии питания и гостеприимства, владеет методикой проведения, обоснование и расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: способен к самостоятельной деятельности в области организации и управления процессами применения прикладных методов исследовательской деятельности по формированию и продвижению конкурентоспособного гостиничного продукта.</p>
ПК-37	Умеет планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции, владеет принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает теорию маркетинга, знает особенности маркетинга продукции и услуг предприятий питания, знает принципы тактического и стратегического маркетинга, пассивного, организационного и активного маркетинга, знает технологии рекламы, правила ценообразования на предприятиях питания и гостеприимства.</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: умеет планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции,</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: владеет принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой.</p>
ПК-38	Умеет 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, участвует в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает сегментирование рынка продовольственного сырья, знает этапы анализа рынка сырья и потребительского спроса, знает тенденции развития ассортимента продукции предприятий питания, знает теоретические положения маркетинга в области продвижения продукции и услуг предприятий питания</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: умеет прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок,</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: может обеспечивать обратную связь с потребителями, участвует в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;</p>

ПК-39	Способен участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.	<p>Пороговый уровень освоения компетенции: знает методы исследования рынка продовольственного сырья, знает этапы анализа рынка сырья и потребительского спроса, тенденции развития ассортимента продукции и услуг предприятий питания, знает теоретические положения маркетинга в области продвижения продукции и услуг предприятий питания</p> <p>Продвинутый уровень освоения компетенции: умеет планировать и реализовывать маркетинговые исследования товарного рынка сырья для предприятий питания.</p> <p>Высокий уровень освоения компетенции: может разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания</p>
-------	--	--

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП бакалавриата

В соответствии с п. 39 типовым положением о вузе, Уставом университета и ФГОС ВПО бакалавриата по направлению подготовки 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ООП регламентируется учебным планом с учетом его профиля; рабочими программами дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным графиком учебного процесса, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. График учебного процесса и учебный план

График учебного процесса составлен на основании требований ФГОС ВПО к условиям реализации ООП бакалавриата по направлению подготовки 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания и входит в структуру учебного плана и располагается на его 1 стр., которая предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- гуманитарный, социальный и экономический цикл;
- естественнонаучный цикл и разделов;
- физическая культура;
- учебная, производственная и преддипломная практика;
- итоговая государственная аттестация.

Каждый учебный цикл имеет базовую (обязательную) часть и вариативную (профильную), устанавливаемую вузом.

В соответствии с утвержденным рабочим учебным планом и по графику учебного процесса срок освоения ООП ВПО бакалавриата данного направления составляет 208 недель за 4 года обучения.

1 год обучения – 52 недели включает:

- теоретическое обучение студентов – 34 недели;
- экзаменационные сессии – 6 недель;
- учебная практика – 2 недели;
- каникулы – 10 недель.

2 год обучения – 52 недели включает:

- теоретическое обучение – 34 недели;
- экзаменационные сессии – 7 недель;
- производственная практика – 2 недели;
- каникулы – 9 недель.

3 год обучения – 52 недели включает:

- теоретическое обучение – 34 недели;
- экзаменационные сессии – 6 недель;
- производственная практика – 2 недели, 4 дня;
- каникулы – 9 недель.

4 год обучения – 52 недели включает:

- теоретическое обучение – 27 недель;
- экзаменационная сессия – 5 недель;
- преддипломная практика – 2 недели, 4 дня;

- итоговая государственная аттестация, включая подготовку и защиту ВКР – 7,5 недель;
- каникулы – 10 недель, включая 8 недель последипломного отпуска.

Рабочий учебный план отображает логическую последовательность освоения циклов и разделов ООП (дисциплин, модулей, практик) обеспечивающих формирование компетенций.

В нем указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

В базовых частях, учебных циклов указан перечень базовых дисциплин (модулей) в соответствии с требованиями ФГОС ВПО. В вариативных частях учебных циклов сформирован перечень и последовательность дисциплин (модулей) с учетом рекомендаций ПрООП ВПО по направлению.

ООП бакалавриата содержит дисциплины по выбору в объеме не менее одной трети вариативной части суммарного по всем трем учебным циклам ООП. Для каждой дисциплины, модуля, практики в рабочем учебном плане указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

Трудоемкость ООП по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам (2160 часов). Максимальный объем учебной нагрузки студента в неделю составляет 1,5 зачетные единицы (54 часа), включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении ООП в очной форме обучения составляет 27 академических часов. В указанный объем не входят обязательные аудиторные занятия по физической культуре.

В случае реализации ООП бакалавриата в иных формах обучения максимальный объем аудиторных занятий устанавливается в соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении ВПО (высшем учебном заведении), утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 года № 71 (собрание законодательства Российской Федерации, 2008, №8, стр. 731).

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 9-10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

График учебного процесса и учебный план приведены в приложении 3. связь компетенций с дисциплинами учебного плана приведена в матрице (Приложение 4).

4.2. Рабочие программы учебных дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин обеспечивают качество подготовки обучающихся, составляются на все дисциплины учебного плана.

В рабочей программе четко сформулированы конечные результаты обучения.

Разработанные рабочие программы всех дисциплин как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента, по направлению 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания находятся на выпускающей кафедре ТПиООП

Рабочие программы по всем дисциплинам имеются на кафедре.

Структура и содержание рабочих программ включают цели освоения дисциплины, место дисциплины в структуре ООП бакалавриата по направлению 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания, компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины, разделы дисциплины, темы лекций и вопросы, виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах), образовательные технологии, оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы, студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины, рекомендуемая литература и источники информации (основная и дополнительная), материально-техническое обеспечение дисциплины.

Структура ООП, трудоемкость и компетенции, формируемые при освоении дисциплин представлены в Приложении 5.

4.3. Программы учебной и производственной практик

В соответствии с п. 7.15. ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800.62 - Технология продукции и организация общественного питания раздел основной образовательной программы бакалавриата «Учебная и производственная практика» является

обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации данной ООП предусматриваются учебная, производственная и преддипломная практики, с общей продолжительностью 9,5 недель (трудоемкость 14 зачетных единиц):

- на 1 курсе (2 сем.) – учебная практика 2 недели;
- на 2 курсе (4 сем.) – производственная практика 2 недели;
- на 3 курсе (6 сем.) – производственная практика 2 недели, 4 дня;
- на 4 курсе (8 сем.) – преддипломная практика 2 недели, 4 дня;

Программы учебной, производственной и преддипломной практик находятся на выпускающей кафедре ТПиООП.

Содержание и порядок проведения практик регламентируются рабочими программами и Положением «О порядке организации и проведения практик студентов» ФГБОУ ВПО «Дагестанский государственный технический университет».

Программы учебной, производственной и преддипломной практик представлены в приложениях 6,7,8.

5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП бакалавриата

Ресурсное обеспечение ООП формируется на основе требований к условиям реализации ООП бакалавриата, определяемых ФГОС ВПО по данному направлению подготовки, с учета рекомендации ПрООП и включает в себя: кадровое, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение.

5.1. Кадровое обеспечение ООП ВПО

Реализация ООП бакалавриата обеспечивается научно – педагогическими кадрами, имеющие, как правило, базовое образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Доля преподавателей имеющих ученую степень и ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной ООП составляет 83,5%, ученую степень доктора наук (16%) и ученое звание профессора имеют 8% преподавателей.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование и ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины. 83,3% преподавателей обеспечивают учебный процесс по профессиональному циклу имеют степени и ученые звания. К образовательному процессу привлечено 12% преподавателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций.

5.2. Учебно-методическое обеспечение ООП ВПО

Основная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами. По всем дисциплинам (модулям) ООП имеются в наличии утвержденные учебные рабочие программы, соответствующие ФГОС ВПО данного направления. Содержание каждой из учебных дисциплин представлено в локальной сети Дагестанского Государственного Технического Университета.

Внеаудиторная работа студентов сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнения.

Каждый студент обеспечен доступом к электронной библиотечной системе, содержащей издания по всем изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с библиотекой. Обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к этой системе 30% обучающихся.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 10 лет, а для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикл – за последние 5 лет из расчета 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Фонд дополнительной литературы помимо редкой включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчет 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося к сети Интернет.

Реализация ООП бакалавриата осуществляется при непрерывной компьютерной подготовке студентов в компьютерном классе (25 единиц) и в информационных центрах вуза (220 единиц). В учебном процессе используется 20 программ, разработчиками которых являются преподаватели данного направления.

5.3. Материально-техническое обеспечение ООП ВПО

Дагестанский государственный технический университет, реализующий ООП бакалавриата данного направления, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом вуза и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации ООП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает в себя следующие лаборатории вуза, оснащенные современными стендами и оборудованием, позволяющими изучать технологические процессы в соответствии с профилем подготовки:

Лаборатории по дисциплинам:

- физики;
- неорганической химии;
- аналитической химии и физико-химических методов анализа;
- органической химии;
- физической и коллоидной химии;
- теплотехники;
- информатики;
- электротехники и электроники;
- процессы и аппараты;
- биохимии;
- товароведения продовольственных товаров;
- производства кулинарной продукции;
- методов исследования свойств сырья и качества готовой продукции.

Специально оборудованные кабинеты и аудитории по дисциплинам:

- физики;
- иностранного языка;
- истории;
- философии;
- социологии;
- экономики;
- математики;
- маркетинга и менеджмента;
- физиологии, санитарии и гигиены питания;
- оборудования предприятий общественного питания;
- класс компьютерной техники.

Для укрепления материально-технической базы данного направления создан учебно-производственный комплекс «Центр питания», оснащенный современным торгово-техническим оборудованием.

6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

Цель ООП ВПО ФГБОУ ВПО ДГТУ в области воспитания и обучения учитывает специфику, направление и профиль подготовки, особенности научных школ, потребности рынка труда.

Миссия университета состоит в следующем: удовлетворение образовательных потребностей личности, общества и государства в области техники, технологий, средств автоматизации и управления пищевыми и химическими производствами, активное влияние на социально-экономическое развитие страны через формирование высокого профессионального уровня, гражданских и нравственных качеств выпускников, обеспечение их конкурентоспособности на рынке трудовых ресурсов, организация научной и инновационной деятельности в условиях интеграции в мировое научно-образовательное пространство на основе менеджмента качества всех процессов и ориентации на потребителя.

Для достижения стратегической цели Дагестанский государственный технический университет решает следующие задачи.

В области образовательной политики:

- реализация личностно-ориентированной системы образования, основанной на многолетних традициях высококачественной подготовки специалистов;
- создание единого организационного и методического сопровождения непрерывной и непрерывной многоступенчатой подготовки: школа - вуз (начальное + среднее + высшее профессиональное образование; среднее + высшее; высшее) - аспирантура - докторантура; школа - вуз (начальное + среднее + высшее профессиональное образование; среднее + высшее; высшее) - повышение квалификации и профессиональная переподготовка. Развитие системы элитной целевой подготовки специалистов для предприятий и организаций;
- поэтапная реализация образовательного процесса в соответствии с принципами единого образовательного пространства государств-участников СНГ и участие в общеевропейской интеграции образования: нелинейная организация учебного процесса, введение системы зачетных единиц, многоуровневое образование. Выбор и разработка учебно-методического сопровождения многоуровневого образования (по направлению или специальности). Обеспечение академических свобод и прав личности;
- внедрение новых направлений опережающей подготовки для кадрового обеспечения потребностей производства и науки; разработка индивидуальных образовательных программ подготовки и переподготовки специалистов;
- воспитание у обучающихся потребности в постоянном обновлении и совершенствовании знаний и практических навыков как в период освоения основных образовательных программ, так и в послевузовской профессиональной деятельности;
- поддержка инновационного характера научно-педагогического потенциала; развитие новых форм, методов обучения, широкое использование информационных технологий;
- сохранение, создание и развитие широкодоступных информационных научно-образовательных ресурсов;
- обеспечение высокого качества образования как одного из главных условий жизнедеятельности университета.

В области научных исследований:

- научно-техническое сотрудничество с предприятиями пищевой и химической промышленности страны и региона в области разработки инновационных и совершенствования современных технологий, оборудования, средств автоматизации и управления производственными процессами. Обеспечение и поддержка программ социально-экономического развития региона;
- поддержка лидирующих позиций в области технологий, оборудования, систем автоматизации и управления пищевых и химических производств;
- содействие развитию новых актуальных научных направлений, отвечающих запросам общества и способствующих решению задач образовательной политики;
- целевая подготовка по актуальным научным направлениям высококвалифицированных кадров через аспирантуру и докторантуру;
- активное участие в фундаментальных и прикладных научно-исследовательских работах, финансируемых российскими научными фондами, учредителем, субъектами Российской Федерации, местными бюджетами и из других источников;
- развитие имеющихся и установление новых плодотворных международных научных связей;

- научно-техническое сотрудничество с предприятиями пищевой и химической промышленности страны и региона в области разработки инновационных и совершенствования современных технологий, оборудования, средств в автоматизации и управления производственными процессами. Обеспечение и поддержка программ социально-экономического региона;

- вовлечение студентов и научно-исследовательский процесс, ориентированный на достижение целей и удовлетворение потребностей личности, общества и государства в социально-экономической сфере.

В области социальной и воспитательной работы:

- формирование учебно-воспитательной среды, базирующейся на партнерских, взаимоуважительных отношениях между преподавателями и студентами, на принципах гуманизма, демократии и нравственности, общекультурных человеческих ценностей;

- сохранение и развитие корпоративной культуры академии как системы ценностей;

- создание необходимых условий для раскрытия жизненных устремлений обучающихся, их лучших человеческих качеств, для формирования гражданской позиции, ориентированной на утверждение социально-значимых общественных ценностей;

- становление и всемерная поддержка студенческого самоуправления;

- формирование воспитательной среды: поддержка вузовских традиций, использование воспитательного характера учебных занятий, полноценное развитие культурно-массовой, спортивной, трудовой, общественно-политической сфер студенческой жизни, использование большого жизненного опыта ветеранов;

- полнокровная забота о нравственном и физическом здоровье преподавателей, студентов и других обучающихся; забота о ветеранах;

- эффективная поддержка на конкурсной основе молодых преподавателей;

- достижение высокого уровня социальной обеспеченности сотрудников университета;

- повышение социального статуса интеллектуального труда, снижение уровня социальной напряженности, утверждение принципов социальной защищенности, справедливости, требовательности, и ответственности;

- дальнейшее развитие социальных программ и совершенствование внеучебной работы со студентами.

Социокультурная среда вуза создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

Российскому обществу, работодателям нужны сегодня специалисты, обладающие не только определенными знаниями, но и ведущие здоровый образ жизни, нравственные, обладающие активной жизненной позицией, умеющие применить лидерские качества, имеющие гибкое мышление, готовые к международному сотрудничеству. Многие руководители при подборе персонала обращают внимание на личностные качества человека (ответственность, инициативность, коммуникабельность, творческий подход к делу).

Задачей высших учебных заведений выступает поэтому не только подготовка специалистов-профессионалов, но еще и формирование личности, которая сможет адаптироваться к миру постоянных технологических изменений и переворотов, которой придется сталкиваться с ситуациями выбора и принятия решений, затрагивающих жизненные интересы как их самих, так и многих других. Задачей вузов становится подготовка человека, способного ориентироваться в мире новых социальных технологий, порой весьма агрессивных и настроенных на манипулирование самим человеком.

Воспитательная деятельность в ДГТУ ведется в соответствии : с приказом Министерства образования и науки РФ № 574 «Об основных направлениях развития воспитания в системе образования», с Концепцией модернизации Российского образования на период до 2012 года, с Государственной программой «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2011 – 2015 гг.» (продолжена постановлением Правительства РФ №795 от 5 октября 2010 г.).

На факультете разработана и утверждена нормативная документация, регламентирующая организацию и проведение воспитательной работы: план воспитательной работы на учебный год; положение о кураторе академической группы; должностная инструкция

заместителя декана по воспитательной работе; планы студенческих мероприятий на учебный год.

Воспитательная работа на факультете осуществляется под руководством заместителя декана по воспитательной работе, который курирует работу ответственных за воспитательную работу на кафедрах, семинары кураторов и внеучебные мероприятия, координирует усилия кураторов в организации воспитательной работы.

Воспитательная работа организации и проводится на различных уровнях: в университете в целом, на факультете, кафедрах, общежитиях. Мероприятия проводятся в актовом зале и конференц-зале университета, спортивных залах университета, в пресс-центре и музеях университета и г. Махачкала.

За каждой учебной группой закреплен куратор из числа профессорско-преподавательского состава (положение о кураторе). В академических группах старших курсов работают кураторы от кафедр.

Постоянно действуют оперативные совещания заместителя декана и кураторов, которые рассматривают организационные вопросы и разрабатывают методические рекомендации. Семинары для кураторов и тематические курсы работают на постоянной основе. Успешный опыт распространяется на семинарах кураторов, в газете «За инженерные кадры» и на страницах в сети Интернет.

Система студенческого самоуправления факультета представлена студенческой профсоюзной организацией, советом старост факультета, студенческим советом факультета, творческим активом факультета. Студенты активно участвуют в работе студенческих творческих коллективов, спортивных секций.

Основными направлениями воспитательной работы являются: профессионально-трудовое, гражданско-патриотическое и культурно-нравственное. Основные формы работы: беседы, круглые столы, досугово-познавательные мероприятия, конкурсы, школы. Студенты факультета небезуспешно принимают активное участие в различных фестивалях, конкурсах, олимпиадах («Студенческая весна», «Первый шаг», олимпиады в различных городах ЮФО и СКФО и т.д.). Студенты участвуют в творческой жизни факультета, а именно в фестивалях студенческого творчества.

Активное участие студенты принимают в научно-практической работе (научное студенческое общество, конференции и олимпиады различного уровня, конкурсы грантов и дипломных проектов), социально значимых акциях («Нет – курению», «День донора», общегородской субботник).

Студенты в процессе прохождения практики привлекаются к работе в рамках социально значимых программ «Жизнь без наркотиков», «Пришел солдат с фронта», «Школа взросления», «Древо жизни» и др.

В университете проводится анкетирование и соцопросы по различным тематикам в учебных группах и в общежитиях (первичное анкетирование первокурсников, анкетирование по адаптации первокурсников, здоровый образ жизни, социально-психологическая ситуация в общежитиях, смысложизненные ориентации и др.), ведется индивидуальный прием студентов, аспирантов и сотрудников факультета, проводятся мероприятия по профилактике религиозного экстремизма, различного вида зависимостей, правонарушений и девиантного поведения.

На факультете проводится систематическая работа по оказанию социальной помощи студентам-сиротам, малообеспеченным студентам, студенческим семьям с детьми. Назначаются социальные стипендии, оказывается материальная помощь. Организована летняя оздоровительная кампания на университетской базе отдыха в спортивно-оздоровительном лагере, в течение учебного года оздоровление студентов организуется в санатории-профилактории «Политехник».

На факультете ведется большая рекламно-информационная работа. Информация о проводимой на факультете работе размещается на информационных стендах, официальном сайте факультета.

Регулярно проводятся опросы студентов по организации воспитательной работы.

Осуществляется целевое финансирование культурно-массовой, физкультурной и оздоровительной работы, а также средств на поощрение студентов за активное участие во внеучебной деятельности. За достижения в учебе, науке, спорте и творчестве студенты

награждаются именными стипендиями, дипломами и грамотами, ценными подарками, бесплатными экскурсиями и денежными премиями.

Студенты факультета могут проживать в благоустроенных общежитиях, в которых есть оборудованные кухни, душевые и санузлы в соответствии с нормами, оборудованная комната для самостоятельных занятий и комната отдыха.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ООП бакалавриата

В соответствии с п.8.2 ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания и Типовым положением о вузе, Уставом университета и внутривузовской системой управления качеством подготовки оценка качества освоения основных образовательных программ включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости в промежуточной аттестации обучающихся по ООП бакалавриата осуществляется в соответствии с уставом университета и внутривузовской системой управления качеством подготовки специалистов.

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с п.8.2 ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания фонды оценочных средств (тесты, контрольные вопросы, задачи и др.) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций включают типовые задания, контрольные работы, тесты, кейсы и другие методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций с высокой степенью объективности (надежности), обоснованности (валидности) и сопоставимости. Они включены в рабочие программы.

7.2. Фонд контрольных заданий (тестовых заданий, вопросов) для проверки остаточных знаний

Фонд контрольных заданий (тестовых заданий, вопросов) для проверки остаточных знаний разрабатываются кафедрой и входят в состав рабочих программ дисциплин.

Тестовый компьютерный контроль качества знаний студентов (компьютерное тестирование) является инновационной технологией оценки качества знаний студентов по дисциплинам основной образовательной программы (ООП) по профилю. Они позволяют оценить в короткие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподавателей качественно и количественно уровень подготовки студентов и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.

Компьютерное тестирование студентов проводится для получения объективной информации о соответствии содержания, уровня и качества подготовки студентов требованиям ФГОС по дисциплинам всех циклов ООП по профилю.

Оценка качества подготовки студентов и освоения ООП проводится в ходе федерального тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам федерального компонента учебного плана профиля.

Отбор дисциплин ООП для контроля производства из числа перечня дисциплин, предложенного Центром образовательных коммуникаций и тестирования профессионального образования (ЦТКО), для которых разработаны федеральные тесты. При отсутствии таковых выбираются тесты дисциплин, разработанные преподавателями филиала и прошедшие аттестацию, а в случае отсутствия тех и других преподавателям предлагается провести тестирование по собственным тестам.

Результаты контроля качества усвоения дисциплин используются в мониторинге качества освоения ООП в ходе подготовки бакалавров. Полученные результаты анализируются на заседаниях кафедры, дается оценка соответствия качества подготовки по дисциплинам, выявляются причины низкого качества знаний студентов и предлагаются меры по повышению качества усвоения содержания дисциплин.

По результатам проведения тестирования формируются аналитические материалы, которые служат для оценки соответствия содержания и уровня подготовки студентов

требованиям ФГОС согласно модели освоения совокупности дидактических единиц, а также для разработки комплекса мер по улучшению учебно-воспитательного процесса.

7.3. Требования к содержанию, организации и приобретаемым умениям и навыкам при практической подготовке

Требования к содержанию, организации и приобретаемым умениям и навыкам при практической подготовке входят в состав программ практик.

При этом учитывается, что учебные и производственные практики призваны закрепить знание материала теоретических естественнонаучных и профессиональных дисциплин, привить обучающемуся необходимые практические навыки и умения оперативной производственной работы, что позволит самостоятельно определить область будущей деятельности, а также сбор необходимой исходной информации для выполнения курсовых работ (проектов) и для научно-исследовательской работы.

Внешняя оценка качества реализации ООП по направлению 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания организуется с целью установления удовлетворенности выпускников полученным образованием и успешностью карьеры в выбранной сфере, а также удовлетворенности работодателей профессиональными и личностными качествами бакалавров – выпускников кафедры. Материалы и результаты оценки качества реализации ООП формируются в результате проведения следующих мероприятий:

- сбор отзывов работодателей с мест производственной, преддипломной практик;
- проведение исследования удовлетворенности выпускников и студентов старших курсов;
- организация встреч и круглых столов студентов, преподавателей и работодателей.

Реализация мониторинга качества подготовки выпускников и выработка рекомендаций по улучшению качества подготовки бакалавров осуществляется путем анкетирования. Анкета предусматривает отзывы о качестве подготовки, профессиональных и деловых качествах молодого специалиста.

После трудоустройства на выпускников делается запрос работодателям, которые передают анкету на выпускника и свои пожелания усовершенствования качества подготовки по профилю. Пожелания обобщаются, обсуждаются на заседаниях кафедры и круглых столах с привлечением специалистов и руководителей предприятий, а затем вносятся корректировки в учебный план, рабочие программы дисциплин по профилю.

8. Итоговая государственная аттестация выпускников ООП бакалавриата

Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Итоговая государственная аттестация включает защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы, государственные экзамены в виде итогового экзамена по отдельной (фундаментальной) дисциплине и итогового государственного междисциплинарного экзамена.

Программа итогового экзамена по отдельной (фундаментальной) дисциплине включена в приложение 9.

Программа итогового государственного междисциплинарного экзамена определяется основными дисциплинами профессионального цикла и включена в приложение 10.

На государственном экзамене выпускник должен продемонстрировать знания в области общепрофессиональных и специальных дисциплин, достаточные для работы в коллективе, выполнения своих профессиональных обязанностей, для последующего обучения в магистратуре.

Выпускной экзамен должен соответствовать функциональным возможностям студента и быть проверкой конкретных способностей его к самостоятельным суждениям на основе получения знаний.

Выпускная квалификационная работа бакалавра представляет собой законную разработку, включающую результаты теоретического и эмпирического исследования. Требования к структуре, составу и содержанию выпускной квалификационной работы даны в приложении 11. Выпускная квалификационная работа должна выявлять высокий уровень профессиональной эрудиции выпускника, методическую подготовленность, владение умениями и навыками профессиональной деятельности.

В зависимости от выбранной профессиональной деятельности выпускная квалификационная работа может быть научно-исследовательского или производственно-технологического характера.

В ходе выполнения экспериментально-исследовательской выпускной квалификационной работы бакалавра студент должен определить объект и сформулировать цели и задачи исследования по конкретному направлению, изучить специальную литературу, другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки в выбранной области исследования; провести сбор, обработку, анализ и этой информации; провести экспериментальные исследования по актуальным проблемам отрасли; обработать и проанализировать полученные результаты.

В ходе выполнения производственно-технологической квалификационной работы бакалавра студент должен:

- на основе анализа современных достижений техники и технологии в общественно питании (в соответствии и предложенным заданием) выбрать и обосновать технологическую схему нового производства или реконструкции действующего предприятия общественного питания;

- разработать направления повышения уровня сервиса;
- разработать технологические режимы и параметры;
- выполнить сырьевые, технологические и энергетические расчеты;
- произвести подбор основного технологического оборудования и выполнить его компоновку с учетом норм проектирования;
- предусмотреть мероприятия по обеспечению безопасных условий труда;
- выполнить экономические расчеты, подтверждающие целесообразность принятых технических решений.

При экспертизе выпускной квалификационной работы рекомендуется привлечение внешних рецензентов.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на заседании Государственной аттестационной комиссии. По результатам защиты выставляется итоговая аттестационная оценка. При оценке защиты учитывается умение четко и логично излагать свои представления, вести аргументированную дискуссию, представлять место полученных результатов в общем контексте исследования избранной научной проблемы.

Решения ГАК принимаются простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса. Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При выставлении оценки члены ГАК должны руководствоваться следующим:

- «отлично» - заслуживает студент, выполнивший работу на актуальную тему, получивший в ходе работы оригинальные научно-технические решения, которые представляют практический интерес, что должно быть подтверждено результатами натурных или модельных исследований, расчетами экономического эффекта и т.д.; при выполнении работы использованы современные инструментальные средства проектирования; в процессе защиты студент доказательно отвечает на вопросы членов ГАК; записка и иллюстрированный материал полностью соответствует теме и заданию, а их оформление – требованиям студентов;

- «хорошо» - заслуживает студент, работа которого соответствует перечисленным в предыдущем пункте критериям, но использующий без особого основания устаревшие средства разработки и (или) поддержки функционирования системы и не указаний направления развития проекта в этом плане;

- «удовлетворительно» - заслуживает студент, выполнивший работу на уровне типовых проектных решений, но личный вклад которого оценить достоверно не представляется возможным, либо студент, допустивший принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой ВКР заданий, исправить которые от момента предзащиты не представляется возможным

- «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не может представить и защитить исходные положения и решения ВКР, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой ВКР заданий.

9. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

Компетентность преподавательского состава обеспечивается повышением квалификации, участием в научно-исследовательской и учебно-методической работе. Используется рейтинговая система оценки ППС. Регулярно проводится самообследование по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии) реализации ООП.

Также используются следующие нормативно-технические документы и материалы:

- Сборник нормативных документов «Система управления качеством подготовки специалистов в ДГТУ»;
- Положение о модульно рейтинговой системе оценки учебной деятельности студентов (для внутривузовской системы управления качеством подготовки специалистов в ДГТУ);
- Положение о системе мониторинга удовлетворенности потребителей качеством процессов и видов деятельности, входящих в область распространения системы качества ДГТУ;
- методическое руководство «Проведение исследований, направленных на оценку удовлетворенности внутренних потребителей качеством процессов и видов деятельности, осуществляемых в университете;
- Положение о порядке организации защиты и оценке магистерских диссертаций;
- Положение о порядке проведения анкетирования студентов и профессорско-преподавательского состава.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций ООП ВПО по направлению 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания.

Автор: А.Ф. Демирова, д.т.н., доцент, зав. кафедрой технологии продукции и организации общественного питания.

Рецензент: генеральный директор ООО «Ацтеки», к.э.н., Т.Ш. Джалалова

Программа рассмотрена на заседании Учёного совета ФГБОУ ВПО «ДГТУ»
10.02. 2015 года, протокол № 7.

Утвержден
приказом Министерства образования и
науки Российской Федерации
от «21» декабря 2009 г. № 753

**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по направлению подготовки

260800 Технология продукции и организация общественного питания

(квалификация (степень) «бакалавр»)

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации основных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки **260800 Технология продукции и организация общественного питания** образовательными учреждениями высшего профессионального образования (высшими учебными заведениями, вузами) на территории Российской Федерации, имеющими государственную аккредитацию.

1.2. Право на реализацию основных образовательных программ высшее учебное заведение имеет только при наличии соответствующей

лицензии, выданной уполномоченным федеральным органом исполнительной власти.

II. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

- ВПО** - высшее профессиональное образование;
ООП - основная образовательная программа;
ОК - общекультурные компетенции;
ПК - профессиональные компетенции;
УЦ ООП - учебный цикл основной образовательной программы;
ФГОС ВПО - федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования.

III. ХАРАКТЕРИСТИКА НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ

Нормативный срок, общая трудоемкость освоения основных образовательных программ (в зачетных единицах)* и соответствующая квалификация (степень) приведены в таблице 1.

Таблица 1

Сроки, трудоемкость освоения ООП и квалификация (степень) выпускника

Наименование ООП	Квалификация (степень)		Нормативный срок освоения ООП (для очной формы обучения), включая последипломный отпуск	Трудоем- кость (в зачетных единицах)
	Код в соот- ветствии с принятой классифи- кацией ООП	Наимено- вание		
ООП бакалавриата	62	бакалавр	4 года	240**)

*) одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам;

***) трудоемкость основной образовательной программы по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам.

Сроки освоения основной образовательной программы бакалавриата по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения, а также в случае

сочетания различных форм обучения могут увеличиваться на один год относительно нормативного срока, указанного в таблице 1 на основании решения ученого совета высшего учебного заведения.

IV. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БАКАЛАВРОВ

4.1. Область профессиональной деятельности бакалавров включает:
обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания.

4.2. Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

центральный офис сети предприятий питания.

4.3. Бакалавр по направлению подготовки **260800** **Технология продукции и организация общественного питания** готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

производственно-технологическая;
организационно-управленческая;
научно-исследовательская;
проектная;
маркетинговая.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится бакалавр, определяются высшим учебным заведением совместно с обучающимися, научно-педагогическими работниками высшего учебного заведения и объединениями работодателей.

4.4. Бакалавр по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

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;

осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции 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;

организационно-управленческая деятельность:

оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

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

устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства;

определять объемы 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;

определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации;

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;

читать чертежи и осуществлять контроль 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:

формировать цели, задачи и тактику продвижения продукции производства;

выявлять достоинства продукции производства для создания рекламы;

участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, продукции питания;

участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;

выявление требований потребителей к качественным характеристикам продукции питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;

подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

V. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ БАКАЛАВРИАТА

5.1. Выпускник должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни (ОК-1);

демонстрирует гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии (ОК-2);

способность ориентироваться в базовых положениях экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда (ОК-3);

свободно владеет письменной и устной речью. Способен использовать профессионально-ориентированную риторику, владеет методами создания понятных текстов. Способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков (ОК-4);

способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре,

готовность к поддержанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству (ОК-5);

способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы (ОК-6);

способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде (ОК-7);

демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности. Стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы (ОК-8);

способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования (ОК-9);

владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно аргументировано и ясно строить свою речь (ОК-10);

способен находить организационно - управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ОК-11);

стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и

мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК-12);

использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач (ОК-13);

способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни (ОК-14);

владеет одним из иностранных языков на уровне бытового общения, понимает основную терминологию сферы своей профессиональной деятельности (ОК-15).

5.2. Выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

общефессиональные:

способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);

использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и

угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ПК-4);

владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);

производственно-технологическая деятельность:

умеет 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-7);

владеет современными информационными технологиями, способен 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-8);

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов 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-10);

умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11);

организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

организационно-управленческая деятельность:

анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13);

обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-14);

устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-15);

определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-16);

осуществляет мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства (ПК-17);

умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения и оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-18);

умеет планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-19);

уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-20);

умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию (ПК-21);

умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-22);

способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-23);

умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-24);

владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и проявляет коммуникативные умения (ПК-26);

умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-27);

способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-28);

способен формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владеет способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-29);

научно-исследовательская деятельность:

умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30);

способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31);

способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами

обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32);

проектная деятельность:

умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-33);

осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34);

умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-35);

маркетинговая деятельность:

осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-36);

умеет планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции, владеет принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-37);

умеет прогнозировать конъюктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвует в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-38);

способен участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-39).

VI. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ БАКАЛАВРИАТА

6.1. Основная образовательная программа бакалавриата предусматривает изучение следующих учебных циклов (таблица 2):

гуманитарный, социальный и экономический циклы;

естественнонаучный цикл;

профессиональный цикл;

и разделов:

физическая культура;

учебная и производственная практики и/или научно-исследовательская работа;

итоговая государственная аттестация.

6.2. Каждый учебный цикл имеет базовую (обязательную) часть и вариативную (профильную), устанавливаемую вузом. Вариативная (профильная) часть дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин (модулей), позволяет студенту получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной

деятельности и (или) для продолжения профессиональное образование в магистратуре.

6.3. Базовая (обязательная) часть цикла «Гуманитарный, социальный и экономический цикл» должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: «История», «Философия», «Иностранный язык».

Базовая (обязательная) часть профессионального цикла должна предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Таблица 2

Структура ООП бакалавриата

Код УЦ ОО П	Учебные циклы и проектируемые результаты их освоения	Трудоем- кость (Зачетные едини- цы) ¹	Перечень дисциплин для разработки примерных программ, а так же учебников и учебных пособий	Коды форми- руемых компе- тенций
Б.1	<p>Гуманитарный, социальный и экономический цикл Базовая часть В результате изучения базовой части цикла обучающийся должен: знать: основы разделы и направления философии, методы и приемы философского анализа проблем, основные закономерности исторического процесса, этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества и в современном мире; особенности формальных и неформальных отношений; природу лидерства и функциональной ответственности; основы административных правонарушений и административный ответственности; особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности; правовые основы защиты государственной тайны; законодательные и нормативно-правовые акты в области защиты</p>	<p>45-55 30-40</p>	<p>История; Философия; Иностранный язык; Экономика; Социология; Менеджмент; Маркетинг.</p>	<p>ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ОК-10 ОК-11 ОК-12 ОК-13 ОК-14 ОК-15 ПК-1 ПК-20 ПК-22 ПК-28 ПК-36 ПК-37 ПК-38 ПК-39</p>

	<p>информации и государственной тайны; лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера (для иностранного языка); основы экономических теорий/ и экономических систем; основные законы микро и макроэкономики; бизнес-планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы; функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления, основы маркетинга;</p> <p>уметь: самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу; применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания; управлять работой коллектива и работать в команде; получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания;</p> <p>владеть: иностранным языком в объеме, необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников; навыками критического восприятия информации; методами менеджмента и методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания; нормами деловой переписки и делопроизводства; навыками экономического анализа производства продукции питания; вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания.</p>			
	<p>Вариативная часть (знания, умения, навыки определяются ООП вуза)</p>			
Б.2	<p>Математический и естественнонаучный цикл</p>	70-80	<p>Математика Физика Экология</p>	<p>ПК-3 ПК-4 ПК-7</p>

<p>Базовая часть В результате изучения базовой части цикла обучающийся должен:</p> <p>знать: основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики; основы дискретной математики, теории вероятности и математической статистики, численных методов; основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; современную научную материально-техническую базу; фундаментальные разделы неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии; химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений; структуру биосферы; эко-системы; взаимоотношения организма и среды; экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы; основы экологического права; системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере; основные законы механики, основные виды механизмов, классификацию, их функциональные возможности и области применения; методы расчета кинематических и динамических параметров движения механизмов; фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов производства питания из растительного и животного сырья;</p>	<p>45-55</p>	<p>Информатика Механика Биохимия Органическая химия Неорганическая химия Аналитическая химия и физико-химические методы анализа Физическая и коллоидная химия</p>	<p>ПК-8 ПК-10 ПК-23 ПК-30 ПК-31 ПК-32</p>
---	--------------	---	--

	<p><u>уметь:</u> разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи по основным разделам курса физики; использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности; проводить расчеты концентрации растворов различных соединений; определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций; проводить очистку веществ в лабораторных условиях; определять основные физические характеристики органических веществ; работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природных климатических условий; грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет; использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья;</p> <p><u>владеть:</u> методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента; навыками выполнения химических лабораторных операций,</p>			
--	---	--	--	--

	<p>методами определения концентраций в растворах, методами синтеза неорганических и органических соединений; методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; навыками решения типовых задач по статике, кинематике и динамике; методами экономической оценки ущерба от деятельности предприятия; методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду; методами оценки свойств пищевого сырья продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.</p>			
	<p>Вариативная часть (знания, умения, навыки определяются ООП вуза)</p>			
Б.3	<p>Профессиональный цикл Базовая (общепрофессиональная) часть В результате изучения базовой части цикла обучающийся должен: <u>знать</u>: основы расчетов на прочность и жесткость деталей конструкций, принципы выбора типовых деталей, основные законы преобразования энергии; законы термодинамики и теплообмена; термодинамические процессы и циклы; основные способы энергосбережения; основы теории электрических и магнитных цепей и электромагнитного поля; основы метрологии, методы и средства измерения физических величин,</p>	<p>85-95 25-35</p>	<p>Технология продукции общественного питания Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Санитария и гигиена питания Проектирование предприятий общественного питания</p>	<p>ПК-2 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14 ПК-15 ПК-16 ПК-17 ПК-18 ПК-19 ПК-21 ПК-23 ПК-24</p>

<p>правовые основы и системы стандартизации и сертификации; отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания; методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания; безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; физиологические нормы потребления пищевых веществ; изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; проектирование и реконструкцию предприятий питания; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи;</p> <p><u>уметь.</u> выполнять расчеты на прочность и жесткость; расчеты деталей машин и механизмов; рассчитывать режимы</p>		<p>Безопасность жизнедеятельности Товароведение продовольственных товаров Процессы и аппараты пищевых производств; Физиология питания Оборудование предприятий общественного питания Теплотехника Электротехника и электроника</p>	<p>ПК-25 ПК-26 ПК-27 ПК-29 ПК-30 ПК-31 ПК-32 ПК-33 ПК-34 ПК-35</p>
--	--	--	--

	<p>технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; планировать эксперимент с использованием электронно-вычислительных машин для обработки полученных экспериментальных данных; получить адекватную математическую модель; проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания эксплуатировать технологическое</p>			
--	---	--	--	--

	<p>оборудование при производстве продукции питания; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;</p> <p><u>владеть</u> методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.</p>			
	<p>Вариативная часть (знания, умения, навыки определяются ООП вуза)</p>			
<p>Б.4</p>	<p>Учебная и производственная практики: практические умения и навыки определяются ООП вуза</p>	<p>14</p>		<p>ОК-4 ОК-7 ОК-10 ОК-11 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-7 ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14 ПК-16 ПК-20 ПК-21 ПК-22</p>

				ПК-25 ПК-28 ПК-33 ПК-34 ПК-35
Б.5	Физическая культура	2		ОК-9
Б.6	Итоговая государственная аттестация	11		ПК-1 ПК-4 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-22 ПК-25 ПК-28 ПК-33 ПК-34 ПК-35
	Общая трудоемкость основной образовательной программы	240		

¹⁾ трудоемкость циклов Б.1, Б.2, Б.3 и разделов Б.4, Б.5 включает все виды текущей и промежуточной аттестаций.

VII. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ БАКАЛАВРИАТА

7.1. Образовательные учреждения самостоятельно разрабатывают и утверждают ООП бакалавриата, которая включает в себя учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие воспитание и качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Профиль ООП определяется высшим учебным заведением в соответствии с примерной основной образовательной программой ВПО.

Высшие учебные заведения обязаны ежегодно обновлять основные образовательные программы с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

7.2. При разработке ООП бакалавриата должны быть определены возможности вуза в формировании общекультурных компетенций выпускников (например, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера). Вуз обязан сформировать социокультурную среду, создать условия, необходимые для всестороннего развития личности.

Вуз обязан способствовать развитию социально-воспитательного компонента учебного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

7.3. Реализация компетентностного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов должны быть предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется главной целью ООП, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных дисциплин, и в целом в учебном процессе они должны составлять не менее 20 процентов аудиторных занятий. Занятия лекционного типа для соответствующих групп студентов не могут составлять более 40 процентов аудиторных

занятий.

7.4. В учебной программе каждой дисциплины (модуля) должны быть четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ООП.

Общая трудоемкость дисциплины не может быть менее двух зачетных единиц (за исключением дисциплин по выбору обучающихся). По дисциплинам, трудоемкость которых составляет более трех зачетных единиц, должна выставляться оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»).

7.5. Основная образовательная программа должна содержать дисциплины по выбору обучающихся в объеме не менее одной трети вариативной части суммарно по циклам Б.1, Б.2 и Б.3. Порядок формирования дисциплин по выбору обучающихся устанавливает ученый совет вуза.

7.6. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся не может составлять более 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы и факультативных дисциплин, устанавливаемых вузом дополнительно к ООП и являющихся необязательными для изучения обучающимися.

Объем факультативных дисциплин не должен превышать 10 зачетных единиц за весь период обучения.

7.7. Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении основной образовательной программы в очной форме обучения составляет 27 академических часов. В указанный объем не входят обязательные аудиторные занятия по физической культуре.

7.8. В случае реализации ООП бакалавриата в иных формах обучения максимальный объем аудиторных занятий устанавливается в

соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 г. № 71 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 8, ст. 731).

7.9. Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 7-10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

В высших учебных заведениях, в которых предусмотрена военная и/или правоохранительная служба, продолжительность каникулярного времени обучающихся определяется в соответствии с нормативными правовыми актами, регламентирующими порядок прохождения службы¹.

7.10. Раздел «Физическая культура» трудоемкостью две зачетные единицы реализуется при очной форме обучения, как правило, в объеме 400 часов, при этом объем практической, в том числе игровых видов, подготовки должен составлять не менее 360 часов.

7.11. Вуз обязан обеспечить обучающимся реальную возможность участвовать в формировании своей программы обучения, включая возможную разработку индивидуальных образовательных программ.

7.12. Вуз обязан ознакомить обучающихся с их правами и обязанностями при формировании ООП, разъяснить, что избранные обучающимися дисциплины (модули) становятся для них обязательными.

7.13. ООП бакалавриата вуза должна включать лабораторные практикумы и практические занятия по следующим дисциплинам (модулям): базовой части, формирующим у обучающихся умения и навыки в области физики, химии, экологии, биохимии, безопасности сырья и продукции общественного питания, технологии продукции общественного питания, а также по дисциплинам (модулям) вариативной части, рабочей

¹ Статья 30 Положения о порядке прохождения военной службы, утвержденного Указом Президента Российской Федерации от 16 сентября 1999 г. № 1237 «Вопросы прохождения военной службы» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 38, ст. 4534)

программы которых предусматривают цели формирования у обучающихся соответствующих умений и навыков.

7.14. Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:

право в пределах объема учебного времени, отведенного на освоение дисциплин (модулей) по выбору, предусмотренных ООП, выбирать конкретные дисциплины (модули);

право при формировании своей индивидуальной образовательной программы получить консультацию в вузе по выбору дисциплин (модулей) и их влиянию на будущую профессиональную подготовку;

право при переводе из другого высшего учебного заведения при наличии соответствующих документов на перезачет освоенных ранее дисциплин (модулей) на основании аттестации;

обязанность выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные ООП вуза.

7.15. Раздел ООП бакалавриата: «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Конкретные виды практик определяются ОПП вуза. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются вузом по каждому виду практики.

Практики проводятся в сторонних организациях или на кафедрах и в лабораториях вуза (учебная практика), обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики от предприятия. По итогам аттестации выставляется оценка.

Разделом учебной практики может являться научно-исследовательская работа обучающегося. В случае ее наличия при разработке программы научно-исследовательской работы высшее учебное заведение должно предоставить возможность обучающимся:

изучать специальную литературу и другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний;

участвовать в проведении научных исследований или выполнении технических разработок;

осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (заданию);

принимать участие в стендовых и промышленных испытаниях опытных образцов (партий) проектируемых изделий;

составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию);

выступить с докладом на конференции.

7.16. Реализация ООП бакалавриата должна обеспечиваться научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной образовательной программе, должно быть не менее 50 процентов, ученую степень доктора наук (в том числе степень, присваиваемую за рубежом, документы о присвоении которой прошли установленную процедуру признания и установления эквивалентности) и/или ученое звание профессора должны иметь не менее восьми процентов преподавателей.

Преподаватели профессионального цикла должны иметь базовое образование и/или ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины. Не менее 60 процентов преподавателей (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих учебный процесс по профессиональному циклу, должны иметь ученые степени или ученые звания. К образовательному процессу должно быть привлечено не менее пяти процентов преподавателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий и учреждений.

До 10 процентов от общего числа преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание может быть заменено преподавателями, имеющими стаж практической работы по данному направлению на должностях руководителей или ведущих специалистов более 10 последних лет.

7.17. Основная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Содержание каждой из таких учебных дисциплин (модулей) должно быть представлено в сети Интернет или локальной сети образовательного учреждения.

Внеаудиторная работа обучающихся должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

При этом должна быть обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к такой системе не менее чем для 25 процентов обучающихся.

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла – за последние пять лет), из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной должен включать официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Электронно-библиотечная система должна обеспечивать возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями должен осуществляться с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности. Для обучающихся должен быть обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

7.18. Ученый совет высшего учебного заведения при введении ООП бакалавриата утверждает размер средств на реализацию соответствующих основных образовательных программ.

Финансирование реализации основных образовательных программ должно осуществляться в объеме не ниже установленных нормативов финансирования высшего учебного заведения².

7.19. Высшее учебное заведение, реализующее ООП бакалавриата, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Минимально необходимый для реализации ООП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает в себя лаборатории высшего учебного заведения, которые должны быть оснащены современными стендами и оборудованием, позволяющими изучать технологические процессы в соответствии с профилем подготовки:

лаборатории:

физики;

неорганической химии;

аналитической химии и физико-химических методов анализа;

органической химии;

физической и коллоидной химии;

теплотехники;

механики;

информатики;

электротехники и электроники;

процессы и аппараты;

² Пункт 2 статьи 41 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10 июля 1992 г. № 3266 -1 (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 3, ст. 150; 2002, № 26, ст. 2517; 2004, № 30, ст. 3086; № 35, ст. 3607; 2005, № 1, ст. 25; 2007, № 17, ст. 1932; № 44, ст. 5280)

биохимии;
товароведение продовольственных товаров;
физико-химических методов исследования пищевых продуктов и
контроля качества производства кулинарной продукции;
производства кулинарной продукции;
безопасности жизнедеятельности;
холодильной техники и технологий;
безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;
систем управления технологическими процессами и
информационные технологии;
методов исследования свойств сырья и продуктов питания;
специально оборудованные кабинеты и аудитории:
физики;
иностранного языка;
истории;
философии;
социологии,
экономики;
математики;
маркетинга;
менеджмента;
правоведения;
безопасности жизнедеятельности;
технологии продукции общественного питания;
организации производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания;
санитария и гигиена питания;
физиологии питания;
проектирование предприятий общественного питания;

метрологии, стандартизации, сертификации;
экологии;
оборудование предприятий общественного питания;
классы компьютерной техники;
спортивный зал;
учебно-производственный комплекс питания;
бизнес-инкубатор.

При использовании электронных изданий вуз должен обеспечить каждого обучающегося во время самостоятельной подготовки рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. На 100 студентов дневного отделения 10 компьютеров, подключенных к сетям типа Интернет.

Вуз должен быть обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

VIII. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ БАКАЛАВРИАТА

8.1. Высшее учебное заведение обязано обеспечивать гарантию качества подготовки, в том числе путем:

разработки стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников с привлечением представителей работодателей;

мониторинга, периодического рецензирования образовательных программ;

разработки объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников;

обеспечения компетентности преподавательского состава;

регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии) и сопоставления с другими образовательными учреждениями с привлечением представителей

работодателей;

информирования общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

8.2. Оценка качества освоения основных образовательных программ должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую государственную аттестацию выпускников.

8.3. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются вузом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

8.4. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются вузом.

Вузom должны быть созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

8.5. Обучающимся, должна быть предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей.

8.6. Итоговая государственная аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы). Государственный экзамен вводится по усмотрению вуза.

Требования к содержанию, объему и структуре бакалаврской работы, а также требования к государственному экзамену (при наличии) определяются высшим учебным заведением.

Дополнение к Федеральному государственному образовательному стандарту по направлению подготовки 260800 – Технология продукции и организация общественного питания, профиль – Технология и организация ресторанного сервиса

**Перечень дисциплин вариативной части и их трудоемкость
дополняющих ФГОС ВПО**

Код УЦ ООП	Дисциплина (модуль)	Трудоемкость з.е./час
1	2	3
Б.1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл	
	<i>Вариативная часть</i>	25/900
Б.1.В.1	Политология	3/108
Б.1.В.2	Правоведение	3/108
Б.1.В.3	Русский язык и культура речи	5/180
Б.1.В.4	Логика	3/108
Б.1.В.5	Этическая и психологическая культура на предприятиях питания	2/72
Б.1.ДВ.1	Дисциплины по выбору	
1	Деловой иностранный язык	2/72
2	Риторика	
Б.1.ДВ.2	Дисциплины по выбору	
1	Законодательно-правовая документация предприятия питания	3/108
2	Культурология	
Б.1.ДВ.3	Дисциплины по выбору	
1	История Дагестана	4/144
2	История отрасли	
Б.2	Математический и естественнонаучный цикл	
	<i>Вариативная часть</i>	18/648
Б.2.В.1	Курс компьютерной подготовки	2/72
Б.2.В.2	Микробиология	2/72
Б.2.В.3	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов	3/108
Б.2.В.4	Биохимические и физикохимические изменения пищевых продуктов при кулинарной обработке	3/108
Б.2.В.5	Логистика	3/108
Б.2.ДВ.1	Дисциплины по выбору	
1	Органическая химия в пищевых биотехнологиях	2/72
2	Физколлоидные и химколлоидные основы пищевых технологий	
Б.2.ДВ.2	Дисциплины по выбору	
1	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	3/108
2	Коллоидная химия наночастиц	
Б.3	Профессиональный цикл	
	<i>Вариативная часть</i>	51/1836
Б.3.В.1	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5/180
Б.3.В.2	Метрология, стандартизация и сертификация	4/144
Б.3.В.3	Холодильная техника и технология	3/108

1	2	3
Б.3.В.4	Система управления технологическими процессами и информационные технологии в системах общественного питания	2/72
Б.3.В.5	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	5/180
Б.3.В.6	Организация сетевого ресторанного сервиса	3/108
Б.3.В.7	Технология и организация питания кухонь мира	4/144
Б.3.В.8	Обслуживание на предприятиях индустрии питания	3/108
Б.3.В.9	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	4/144
Б.3.ДВ.1	Дисциплины по выбору	
1	Инжиниринг в ресторанном сервисе	2/72
2	Технология кондитерских изделий	
Б.3.ДВ.2	Дисциплины по выбору	
1	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания	4/144
2	Экономика предприятий индустрии питания	
Б.3.ДВ.3	Дисциплины по выбору	
1	Основы расчета и проектирование оборудования и инженерных коммуникаций	5/180
2	Расчет экономической эффективности строительства и реконструкции на предприятиях питания	
Б.3.ДВ.4	Дисциплины по выбору	
1	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания	3/108
2	Менеджмент ресторанных услуг	
Б.3.ДВ.5	Дисциплины по выбору	
1	Охрана труда и экологическая безопасность	4/144
2	Основы строительного дела	
Итого		95/3420

Состав и структура дополнения к ФГОС ВПО

Вариативная (профильная) часть ООП бакалавриата данного направления дает возможность расширения и углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин (модулей), позволяет студенту получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и для продолжения профессионального образования в магистратуре. Состав и структура вариативной части учебных циклов ООП представлены в таблице.

Код УЦ ООП	Учебные циклы и проектируемые результаты их освоения	Трудоём- кость (Зачётные единицы) 1)	Перечень дисциплин для разработки примерных программ, а так же учебников и учебных пособий	Коды форми- руемых компе- тенций
1	2	3	4	5
Б.1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл	45-55		
	Базовая часть	30		
	Вариативная часть, в т.ч. дисциплины по выбору В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен: <u>знать:</u> - объект и предмет политической науки, методы политологических исследований; основные этапы развития политологической мысли; понятие политики, её структуру, функции и связь с другими сфера общественной жизни; понятие политической власти, её структуру и типологию; понятие политической элиты, её структуру и функции; основные политические идеологии, их разновидности и влияние на общественное развитие; понятие политической системы, её структуру, функции и типологию; типы политических режимов (тоталитаризм, авторитаризм, демократия), их характерные черты, исторические практики; политическое определение государства, его признаки, внутренние и внешние функции, а также формы государства; понятие политической партии, её структуру, функции, типологию; определение партийной системы, их типологию; понятие общественного движения, функции и типология; механизмы избирательного процесса, особенности избирательных систем; определение политической культуры, её структуру, функции; понятие политического процесса, его структуру и типологию; определение политического конфликта, его структуру, типологию, этапы развития и методы урегулирования; определение мировой политики и международных отношений, основные концепции мировой политики. - определение государства и права, их роль в жизни общества; понятие нормы права и нормативного правового акта; понятие правонарушения и юридической ответственности, значение законности и правопорядка в современном обществе; основные положения Конституции Российской Федерации; особенности федеративного устройства России, систему органов государственной власти в Российской Федерации; общую характеристику конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного, экологического законодательства; правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности. - основные формы существования национального языка; нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; языковые нормы (орфоэпические, лексические, морфологические, синтаксические, орфографические, пунктуационные); типы речевых и грамматических ошибок; функциональные стили современного русского языка и особенности и взаимодействия; сферу функционирования, жанровое разнообразие и языковые особенности официально-делового стиля; речевые нормы учебной и	25 9	Политология; Правоведение; Русский язык и культура речи; Логика; Этическая и психологическая культура на предприятиях питания; Дисциплины по выбору: Деловой иностранный язык; Законодательно-правовая документация предприятия; История отрасли.	ОК-1 ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ОК-10 ОК-11 ОК-12 ОК-13 ОК-14 ОК-15 ПК-1 ПК-20 ПК-22 ПК-28 ПК-36 ПК-37 ПК-38 ПК-39

научной сфер деятельности; особенности устной публичной речи; основные виды аргументов; правила подготовки к публичному выступлению (выбор темы, цель речи, поиск материала, начало, развертывание и завершение речи); основные единицы общения; правила невербальной коммуникации в профессиональном общении.

- основные принципы, законы и понятия Этической и психологической культуры на предприятиях питания; основные направления исследований Этической и психологической культуры на предприятиях питания.

- Знание основных коммуникативных лексико-грамматических структур, необходимых для общения в повседневных типовых ситуациях; овладение стереотипами речевого поведения, характерными для определения социальных и коммуникативных ролей, знакомство с основами культуры общения; обогащение словарного запаса студентов, необходимого для понимания и составления тем, текстов, понимания и обсуждения различных видов текстов, приобретение навыков деловой коммуникации.

- правовые основы хозяйственной деятельности по направлению 260800 – Технология продукции и организация общественного питания; особенности правового регулирования профессиональной деятельности; основы правовой характеристики юридической ответственности за правонарушения при осуществлении профессиональной деятельности; понятие, основания возникновения, прекращения административной ответственности и систему административных правонарушений в профессиональной деятельности; правовые основы защиты государственной тайны при осуществлении профессиональной деятельности; нормативные правовые акты, регулирующие профессиональную деятельность;

- основные закономерности социально-экономического развития России на разных этапах исторического развития; роль современной российской пищевой промышленности в решение глобальной продовольственной проблемы; традиции и инновации российского предпринимательства на разных этапах исторического развития.

уметь:

- выделять характерные черты политической сферы общества; анализировать действия политической элиты; анализировать положения политических идеологий; анализировать процесс становления, развития политических режимов; анализировать деятельность политических партий и развитие партийных систем; анализировать протекание политического процесса во всех его проявлениях; анализировать причины, поводы политического конфликта, а также процесс его протекания;

- правильно толковать законы и иные нормативные правовые акты; юридически правильно квалифицировать факты и обстоятельства; ориентироваться в специальной юридической литературе; четко представлять сущность, характер и взаимодействие правовых явлений; использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность.

- логично, точно выражать свои мысли в письменной и устной форме; правильно ставить ударение в словах, образовывать грамматические формы знаменательных

цели и задачи научного исследования; составлять конспект, реферат, аннотацию, тезисы; осуществлять отбор языковых средств в публицистическом стиле; использовать знания по русскому языку в профессиональной деятельности и межличностном общении;

- управлять работой коллектива и работать в команде; грамотно взаимодействовать со всеми участниками на предприятиях питания;

- Аудирование: понимание текстов, составленных на базе пройденного лексико-грамматического материала.

Говорение:

- умение делать сообщение и свободно высказываться по пройденным темам; умение поддерживать разговор в рамках типовых эпизодов общения; умение логично и целостно выразить точку зрения по обсуждаемым вопросам с использованием пройденной лексики и лексико-грамматических парадигм; вести диалог проблемного характера с использованием адекватных речевых форм, изученных лексических единиц и лексико-грамматических парадигм;

Чтение: бегло читать литературу любого рода с различными целями (изучение, ознакомление, просмотр), пользуясь также толковым англо-английским словарем.

Письмо: писать орфографические диктанты, излагать содержание прочитанного в форме резюме и реферата; писать изложение.

- логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в сфере правового регулирования профессиональной деятельности; высказывать и обосновывать свою позицию по вопросам, касающимся правового регулирования профессиональной деятельности; использовать знания дисциплины для анализа проблем и процессов, решения задач в ходе осуществления профессиональной деятельности; ориентироваться в нормативных правовых актах, регулирующих осуществление профессиональной деятельности; самостоятельно анализировать научную литературу, применять правовую терминологию, лексику и основные правовые категории;

критически осмысливать накопленную историческую информацию, вырабатывать собственное аргументированное мнение; излагать результаты своей учебной и исследовательской работы; применять историческую информацию в решении вопросов, помогающих понимать социально-экономическую значимость своей будущей профессии; оценивать альтернативы общественного развития с учетом исторических реалий.

владеть:

- методами политологического исследования; методами определения победителей на выборах в соответствии с положениями избирательных систем (пропорциональная, мажоритарная); методами управления политическим конфликтом.

- знанием базовых концепций и понятий теории государства и права, юридической науки, основ правового регулирования отношений в разных сферах общественной жизни в РФ; информацией о содержании ключевых источников права; умением анализировать нормативно-правовые акты, решать конкретные правовые задачи; навыком оперирования юридическими терминами, принятия решений и совершения юридических действий в

	<p>точном соответствии с законом и иными нормативно-правовыми актами РФ; справочно-правовыми системами «КонсультантПлюс», «Гарант».</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками грамотного письма и говорения; делового общения; ведения дискуссии и полемики; оформления и редактирования делового, научного и публицистического текста с использованием современных информационных технологий. - системой знаний о человеке как субъекте психической деятельности; базовыми умениями научного изучения психологических законов; навыками организации коммуникации и организации социального взаимодействия на предприятиях питания. - владеть навыками монологической и диалогической (спонтанной и подготовленной) речи в ситуациях официального и неофициального общения в пределах изученного языкового материала; владеть продуктивной письменной речью официального и нейтрального характера в пределах изученного языкового материала. - культурой мышления, способностью к обобщению, анализу и восприятию информации в сфере правового регулирования профессиональной деятельности; основами правового мышления, навыками сбора, систематизации и самостоятельному анализу информации в сфере правового регулирования профессиональной деятельности; навыками использования различных правовых методов для анализа тенденций развития правового регулирования профессиональной деятельности; вопросами правового регулирования по направлениям профессиональной деятельности. <p>методами составления текстов научного стиля (конспекты, аннотации, рефераты, творческие эссе) с использованием различных приемов компрессии текста; навыками устного и письменного аргументированного изложения собственной позиции на исторические и экономические темы; навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики.</p>			
Б.2	Математический и естественнонаучный цикл	70-80		
	Базовая часть	53		
	<p>Вариативная часть, в т.ч. дисциплины по выбору</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - построения геометрических объектов с целью представления их формы и взаимного расположения в пространстве, конструкторскую документацию и оформление чертежей по ЕСКД, изображение и обозначение резьбы и резьбовых соединений, основные понятия компьютерной графики для оформления чертежно-конструкторной документации. - общие закономерности в структуре клетки микроорганизмов, жизнедеятельности и условия их развития; особенности химического состава микроорганизмов; метаболизм микробной клетки; санитарно-гигиеническую оценку продуктов питания; микробиологический контроль пищевых продуктов и их сертификацию; роль микробиологических процессов при хранении и переработке пищевого сырья; роль микробиологии в усовершенствовании технологических процессов пищевой промышленности и создании новых рациональных схем и принципов переработки сырья. 	19 6	<p>Компьютерная графика;</p> <p>Микробиология;</p> <p>Научные основы производства холода в пищевых продуктах;</p> <p>Кинетика биохимических процессов в продуктах питания;</p> <p>Логистика;</p> <p>Дисциплины по выбору:</p> <p>Органическая химия в пищевых биотехнологиях;</p> <p>Методы исследования свойств сырья и продуктов питания;</p>	<p>ПК-3</p> <p>ПК-4</p> <p>ПК-7</p> <p>ПК-8</p> <p>ПК-10</p> <p>ПК-23</p> <p>ПК-30</p> <p>ПК-31</p> <p>ПК-33</p> <p>ПК-34</p> <p>ПК-35</p>

- основы производства замороженных пищевых продуктов, необходимые для современного специалиста-технолога (бакалавра), работающего в любой из отраслей пищевой промышленности; холодильную технику и технологии охлаждения и замораживания пищевых продуктов; основные процессы и изменения, происходящие в пищевых продуктах в процессах охлаждения и замораживания и меры предотвращения последствий воздействия холода на различные виды продуктов; нормативные документы на продовольственные товары; осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.

- условия, которыми определяются скорость массообмена между кислородом и клеткой; уравнения, которые описывают кинетику массообмена между кислородом и клеткой; что является движущей силой процесса роста микроорганизма; факторы скорости роста микроорганизмов; суть процесса абсорбции в культуральной жидкости.

- проблемы межфункциональной и межорганизационной логистической координации; теорию логистического менеджмента компании и ее основные положения; теоретические основы логистики и УЦП, понятийный аппарат, принципы и методологию построения логистических систем и цепей поставок; базисные концепции, системы и технологии логистики и УЦП; методы оптимизации ресурсов в функциональных областях логистики, отдельных логистических функциях и цепях поставок в целом.

- химические свойства и строение основных компонентов пищевых продуктов – углеводов, белков, липидов и пищевых добавок; основные химические реакции, применяемые в пищевой промышленности.

- методы и свойства пищевой продукции, лежащих в основе методов их определения; факторы, влияющие на свойства продовольственного сырья и продуктов питания.

УМЕТЬ:

- использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования, использовать нормативные правовые документы в своей деятельности, уметь контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, 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, уметь читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов), уметь вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

- применять микробиологические методы для оценки пищевого сырья; оценивать состояние пищевых продуктов по микробиологическим показателям; осуществлять постановку и проведение эксперимента; анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал; использовать прикладные программы для получения обработки и интерпретации данных микробиологических исследований; оценивать достоверность полученных данных; формулировать выводы; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических программ.

- с помощью холода управлять изменением физических, химических и биологических свойств продуктов для сохранения их высокого качества и доведения до минимума потерь; выбрать целесообразный и эффективный способ производства и хранения охлажденных и замороженных продуктов питания; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества охлажденных и замороженных пищевых продуктов; использовать технические средства для измерения основных параметров свойств сырья, полуфабрикатов и готовой замороженной продукции; проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов в ходе производства охлажденных и замороженных продуктов; изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству охлажденных и замороженных продуктов питания.

- проводить теоретические и экспериментальные исследования, находить оптимальные и рациональные режимы осуществления основных биохимических процессов; выполнять расчеты биохимических процессов и аппаратов, в которых они протекают.

- управлять логистическими функциями и операциями в цепях поставок и структурных подразделениях компании); применять современные концепции и технологии построения логистических систем и цепей поставок);

- осуществлять химические превращения, протекающие с теми или иными компонентами пищевых продуктов в ходе их использования в пищевой промышленности; исследовать свойства пищевой продукции различными методами анализа; обосновывать выбор методов анализа для исследования свойств пищевой продукции; оценивать качество пищевой продукции на основе исследования её свойств; использовать стандарты и нормативные документы при исследовании свойств продовольственного сырья и продуктов питания; определять метрологические характеристики методов и методик; оценивать информативность результатов исследования.

Владеть:

- компьютерной графикой для оформления чертежно-конструкторной документации.

	<p>- техникой микробиологических лабораторных работ; методами микроскопирования основных групп микроорганизмов, методами посева и учета микроорганизмов в пищевых продуктах, воде, воздухе и других объектах, связанных с оценкой качества продукции общественного питания; микробиологическими методами и подходами для выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции.</p> <p>- навыками постановки и решения реальных задач современной холодильной техники и технологии для сокращения потерь пищевых продуктов; параметрами свойств продуктов и методами технологий производства, способными обеспечить высокое качество консервируемых холодом продуктов; методами математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта; технологическими и аппаратными схемами производства различных видов охлажденных и замороженных продуктов; применением нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности; поиском, выбором и использованием новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.</p> <p>- знаниями по глубинной ферментации; приготовлением посевного материала; приготовлением и стерилизацией питательных сред; выращивание посевного материала в инокуляторах.</p> <p>- составлением химических уравнений превращений веществ, входящих в состав пищи; навыками работы с основными классами пищевых ингредиентов; методами исследования свойств продовольственного сырья и продуктов питания; - методами отбора проб и пробоподготовки в зависимости от природы объекта и метода анализа; - методами математической обработки результатов лабораторных, межлабораторных и арбитражных методов анализа; методами планирования исследований и эксперимента.</p>			
Б.3	Профессиональный цикл	85-95		
	Базовая (общепрофессиональная) часть	35		
	<p>Вариативная часть, в т.ч. дисциплины по выбору</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен:</p> <p><u>знать</u>:</p> <p>- постановления, распоряжения, приказы, методические и нормативные материалы по технологической подготовке производства, по безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; технические требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции; виды брака и способы его предупреждения; классификацию чужеродных веществ и пути их поступления в продукты; краткую характеристику основных загрязнителей пищевых продуктов: химических, биологических и радиоактивных веществ; методы аналитического контроля загрязняющих веществ.</p>	51 17	<p>Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;</p> <p>Метрология, стандартизация и сертификация;</p> <p>Холодильная техника и технология;</p> <p>Система управления технологическими процессами;</p> <p>Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания;</p>	<p>ПК-2</p> <p>ПК-5</p> <p>ПК-6</p> <p>ПК-7</p> <p>ПК-9</p> <p>ПК-10</p> <p>ПК-11</p> <p>ПК-12</p> <p>ПК-13</p> <p>ПК-14</p> <p>ПК-15</p> <p>ПК-16</p> <p>ПК-17</p> <p>ПК-18</p> <p>ПК-19</p> <p>ПК-21</p> <p>ПК-23</p> <p>ПК-24</p>

- основы метрологии, методы и средства измерения физических величин; правовые основы стандартизации и сертификации, отечественных и международных стандартов и нормы в области технологии общественного питания; основные положения законов «О техническом регулировании» и «О единстве измерения»; структуру технических регламентов и сущность его основных положений; законодательную базу аккредитации юридических и физических лиц на проведения калибровки и поверки средств измерения; органы и службы стандартизации в РФ, методы стандартизации; виды стандартов и их применения; цели и принципы сертификации; основные понятия; законодательную базу обязательной и добровольной сертификации; схемы сертификации; основные положения систем управления качеством и безопасностью продукции питания на принципах ИСО и HACCP;

- термодинамические основы получения низких температур: холодильные циклы; виды холодильных агентов, их свойства; состав и свойства пищевых продуктов; теоретические основы технологических процессов; метод консервирования пищевых продуктов; охлаждение пищевых продуктов; подмораживание и замораживание пищевых продуктов; холодильное хранение; отепление размораживание.

- основные алгоритмы и принципы управления технологическими процессами; изменения пищевых веществ при обработке и хранении; требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции; соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества;

- структуру производства предприятий питания; оперативное планирование производства и его организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;

- особенности питания народов мира, историю, взаимное влияние и традиции кухонь; технологии приготовления продукции общественного питания кухонь мира; организацию потребления продукции кухонь мира;

- теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации ресторанного сервиса; классификацию технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии и организации ресторанного сервиса; назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и принцип выбора машин и аппаратов производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; методику расчета производительности технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов для ресторанного сервиса; особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для ресторанного сервиса; направления и перспективы совершенствования оборудования для ресторанного сервиса.

Организация сетевого ресторанного сервиса;
Технология и организация питания кухонь мира;
Обслуживание на предприятиях индустрии питания;
Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов.

ПК-25
ПК-26
ПК-27
ПК-29
ПК-30
ПК-31
ПК-32
ПК-33
ПК-34
ПК-35

Дисциплины по выбору:
Инжиниринг в ресторанном сервисе;
Экономика предприятий индустрии питания;
Менеджмент ресторанных услуг;
Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания;
Охрана труда и экологическая безопасность.

- научные (теоретические) основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в современных условиях; основные требования руководящих документов по вопросам гражданской обороны и защиты населения в чрезвычайных ситуациях; задачи, мероприятия и возможности гражданской обороны в обеспечении безопасности граждан от опасностей, возникающих при ведении военных действий и при чрезвычайных ситуациях; основные принципы, средства и способы защиты от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени, а также свои обязанности и правила поведения при их возникновении; основные требования пожарной безопасности на рабочем месте и в быту.

- виды, назначение и принципы составления меню; методику разработки рецептур фирменных блюд и изделий; особенности, формы, средства и методы планирования прибыли, списание расходов.

УМЕТЬ:

- оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения; разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по обеспечению безопасности производства и продукции; проводить анализ пищевых продуктов на показатели безопасности; осуществлять сбор, обработку, анализ, систематизацию научно-технической информации по рассматриваемой теме.

- применять стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; применять знания в области метрологии, стандартизации и сертификации при метрологическом обеспечении качества и безопасности продукции; использовать методы и приемы стандартизации для повышения качества и конкурентоспособности продукции; использовать нормативные документы в практике создания технологических процессов обработки продукции; готовить материалы для сертификации продукции; применять знания по стандартизации, метрологии и сертификации при внедрении систем качества производства согласно ИСО 9000, ИСО 14000, ИСО 18000;

- строить холодильные циклы и определять основные характеристики холодильной машины; рассчитывать тепловые нагрузки и подбирать необходимое холодильное оборудование; определять режимные параметры холодильной обработки пищевых продуктов в зависимости от их свойств; рассчитывать продолжительность холодильной обработки, конечную температуру в термическом центре; определять режимы хранения пищевых продуктов и сырья растительного и животного происхождения.

- синтезировать системы автоматического и автоматизированного управления технологическими процессами.

- проводить расчет основных технологических процессов производства; использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения; производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; анализировать возможные причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания; осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования.

- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическими процессами; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения; формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания национальных кухонь; организовывать работу производства предприятий питания кухонь мира и осуществлять контроль за технологическим процессом.

- при проектировании предприятий общественного питания выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации ресторанного сервиса; обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования предназначенного для организации ресторанного сервиса; анализировать условия и регулировать режимы технологического оборудования предназначенного для организации ресторанного сервиса.

- практически выполнять основные мероприятия защиты от опасностей, возникающих при ведении военных действий, от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, а также в случае пожара; адекватно действовать при угрозе и возникновении негативных факторов бытового характера; пользоваться средствами коллективной и индивидуальной защиты, приборами радиационной и химической разведки; оценивать радиационную и химическую обстановку; оказывать при необходимости первую медицинскую помощь пострадавшим и содействовать в проведении аварийно-спасательных работ и других несложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.

- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу ресторана; составлять различные виды меню; осуществлять калькулирование себестоимости продукции и регулировать ценовую политику меню предприятия; организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическими процессами; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения;

- применять методы математического анализа для решения экономических задач; анализировать во взаимосвязи экономические явления, процессы на микроуровне; осуществлять поиск информации по полученному заданию; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения; устанавливать, формулировать цели на будущую перспективу с учетом анализа различных факторов; выбирать стратегию развития предприятия и обосновывать свой выбор; строить организационную структуру фирмы с учетом поставленных целей; делегировать полномочия; проектировать систему мотивационных воздействий;

организовывать эффективную систему контроля на предприятии; использовать нормативную, правовую информацию и справочный материал в своей профессиональной деятельности; принимать эффективные решения; использовать различные методы управления адекватные конкретной ситуации.

- осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания; оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии;

Владеть:

- входными знаниями основами экономического анализа; закономерностями функционирования современной экономики на микроуровне; основами построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйственных субъектов на микроуровне;

- основные функции менеджмента; основы лидерства и руководства, использование в руководстве различных стилей управления; сущность власти и способы влияния на подчиненных; процесс принятия и реализации управленческих решений; информационное обеспечение менеджмента; формы делового общения в коллективе; методы управления конфликтами; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.

- организацию входного контроля качества пищевого сырья; методы проведения исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции общественного питания и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; правила оформления документации по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии;

- методами аналитического контроля природных и антропогенных токсикантов в продовольственном сырье и продуктах питания; статистическими методами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; унифицированными программными средствами и лицензионным программным обеспечением компаний: Microsoft, Corel Draw, FotoSchop, Project Expert; сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих показатели качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

- принципами и методами стандартизации; принципами и методами установления оптимальных требований к номенклатуре и качеству; схемами сертификации и правилами декларирования соответствия; признаками обязательной и добровольной сертификации.

- методами сравнительного анализа способов холодильной обработки в зависимости от свойств пищевых продуктов; методикой расчета тепловых нагрузок на холодильную машину; методами подбора холодильного оборудования; нормативной документацией на предприятиях холодильной промышленности; оптимальными методами эксплуатации холодильного технологического оборудования; практическими навыками в разработке технической документации по холодильному оборудованию с использованием компьютерных программ.

- самостоятельной разработкой и практическим применением систем автоматического и автоматизированного управления технологическими процессами; методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; рациональными способами эксплуатации оборудования; практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства.
- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.
- методами составления рецептур блюд и рационов питания с учетом особенностей питания различных кухонь; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.
- навыками эксплуатации и регулировки технологических параметров оборудования; навыками управления технологическим оборудованием с целью улучшения качества выпускаемой продукции; методами разработки производственной программы в зависимости от специализации предприятия питания; методами разработки фирменных рецептур блюд, кулинарных изделий; способами улучшения продаж предприятия, планирования прибыли и ценовой политики; практическими навыками калькулирования себестоимости продукции.
- современным математическим инструментарием для решения экономических задач; специальной экономической терминологией и лексикой специальности; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями; навыками профессиональной аргументации при разборе стандартных ситуаций в сфере предстоящей деятельности; методами определения экономической эффективности внедрения новой техники и технологии, мероприятия по повышению конкурентоспособности продукции, совершенствованию организации и управления.
- методами органолептического анализа сырья и продукции общественного питания; физико-химическими методами применяемыми при контроле пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; законодательно-правовой электронно-поисковой базой по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»); сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.

Б.4	Учебная, производственная и преддипломная практики практические умения и навыки определяются ООП вуза	14		ОК-4 ОК-7 ОК-10 ОК-11 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-7 ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14 ПК-16 ПК-20 ПК-21 ПК-22 ПК-25 ПК-28 ПК-33 ПК-34 ПК-35
Б.5	Физическая культура	2		ОК-9
Б.6	Итоговая государственная аттестация	11		ПК-1 ПК-4 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-22 ПК-25 ПК-28 ПК-33 ПК-34 ПК-35
	Общая трудоемкость основной образовательной программы	240		

ФГБОУ ВПО "ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"
ФГБОУ ВПО "ДГТУ"

Рабочий учебный план: подготовка бакалавров по направлению 260800.62 - Технология продукции и организация общественного питания профиль - Технология и организация ресторанный план: 260800_62-09-1234-3072.plm

Курс	Теоретическое обучение										Спец. виды работ										АЧ	ЗЕТ	Ср. ECTS										
	Итого АЧ					ЗЕТ					Итоговая аттестация, выпускные экзамены (А)					Практики (У,Л), НИР (П)								Выпускная работа, Диссертация (Д)					Государственные экзамены, защиты (Г)				
	АУА	СРС	Изуч	Экз	Всего	Нед	АЧ	ЗЕТ	Ср. ECTS	Нед	АЧ	ЗЕТ	Ср. ECTS	Нед	АЧ	ЗЕТ	Ср. ECTS	Нед	АЧ	ЗЕТ				Ср. ECTS	Нед	АЧ	ЗЕТ	Ср. ECTS					
1	924	912	1 836	324	2 160	57	60				2	108	3	3																			
2	1 083	730	1 813	351	2 164	57	51,5				2	108	3	3																			
3	1 028	790	1 818	306	2 124	56	59				2 2/3	144	4	4																			
4	678	690	1 368	252	1 620	45	58				2 2/3	144	4	4																			
5																																	
6																																	
7																																	
Всего	3713	3122	6835	1233	8068	215	228,5				9 1/3	504	14	14	14	8	8	2	108	3	3	8968	240	253,5									

Распределение зачетных единиц по циклам

Часть/Учебный цикл (раздел)	1 Б1		2 Б2		3 Б3		4 Факультета		5 Практики и НИР		6 ИГА		Факультативы		Всего	
	min	max	min	max	min	max	min	max	min	max	min	max	min	max	min	max
Базовая	30	40	45	55	25	35									100	130
Вариативная	15	25	15	25	18	55									80	105
Итого	45	55	70	80	72	95	86	2	2	2	14	14	11	11	227	257
Точность вычисления ЗЕТ (А,У,Л,Д,Г)	0,50		Точность вычисления ЗЕТ (А,У,Л,Д,Г)		0,50											

Подлежит изучению ЗЕТ

Доля базовых дисциплин в общем объеме дисциплин по первому трем циклам (в ЗЕТ) 56%

Доля дисциплин по выбору студента в общем объеме вариативной части по первым трем циклам (в ЗЕТ) 34,00%

Доля лекционных занятий (в ЧАС) 37,5%

Доля занятий в интерактивной форме (в ЧАС) 21,4%

Виды аттестации (оценки качества)	ПК-26		ПК-27		ПК-28		ПК-29		ПК-30		ПК-31		ПК-32		ПК-33		ПК-34		ПК-35		ПК-36		ПК-37		ПК-38		ПК-39		
	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Текущая (по дисциплине, модулю)	1	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР
	2	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ	ПТ
	3	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ
Промежуточная (по дисциплине, модулю)	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР	ЭР
	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ	ЗЧ
ИГА	Гос. экз.																												
	ВКР																												

Примечание: *) – количество дисциплин (модулей) в соответствующих шиклах учебного плана (N); **) – компетенции (общекультурные, профессиональные и др.); достигаемые после изучения дисциплины (модуля) в соответствии с ФГОС ВПО (М); ***) – Формы проведения контроля знаний: КР – контрольная работа; ПТ – письменное тестирование; КТ – компьютерное тестирование; ЭС – эссе; РФ – реферат; ОП – отчет по практике; ОУ – отчет по учебной практике; ОН – отчет по научной работе; СБ – собеседование; ЗЧ – зачетная работа (олрос); ЭР – экзаменационная работа (экзамен); КЛ – коллоквиум.

Структура ООП бакалавриата

Блок/ компонент	Наименование дисциплины	Трудоемкость Зачетные единицы/час	Компетен- ции
Б.1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл	55/1980	
	Базовая часть	30/1080	
Б.1.Б.1	История	4/144	ОК-1 ОК-2 ОК-9 ОК-10
Б.1.Б.2	Философия	4/144	ОК-1 ОК-7 ОК-9 ОК-10
Б.1.Б.3	Иностранный язык	8/288	ОК-4 ОК-7 ОК-12 ОК-14 ОК-15
Б.1.Б.4	Экономика	4/144	ОК-3 ОК-13 ПК-1 ПК-20 ПК-22 ПК-28 ПК-37 ПК-38 ПК-39
Б.1.Б.5	Социология	2/72	ОК-1 ОК-5 ОК-6 ОК-7 ОК-9
Б.1.Б.6	Менеджмент	4/144	ОК-1 ОК-5 ОК-6 ОК-8 ОК-11 ПК-36 ПК-37 ПК-38 ПК-39
Б.1.Б.7	Маркетинг	4/144	ОК-6 ОК-11 ПК-20 ПК-22 ПК-28 ПК-36 ПК-37 ПК-38 ПК-39
	Вариативная часть	16/576	
Б.1.В.1	Политология	3/108	ОК-5 ОК-6 ОК-8 ОК-14
Б.1.В.2	Правоведение	3/108	ОК-1 ОК-2 ОК-5 ОК-8 ОК-9 ОК-14
Б.1.В.3	Русский язык и культура речи	5/180	ОК-4 ОК-5 ОК-10 ОК-12
Б.1.В.4	Логика	3/108	ОК-1 ОК-4 ОК-5 ОК-6 ОК-7 ОК-9 ОК-12 ОК-13 ПК-1
Б.1.В.5	Этическая и психологическая культура на предприятиях питания	2/72	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ОК-10 ОК-11 ОК-12 ПК-9 ПК-13 ПК-14 ПК-15
Б.1.ДВ.1	Дисциплины по выбору		
1	Деловой иностранный язык	2/72	ОК-4 ОК-10 ОК-12 ОК-14 ОК-15
2	Риторика	2/72	ОК-1 ОК-2 ОК-4 ОК-10
Б.1.ДВ.2	Дисциплины по выбору		
1	Законодательно-правовая документация предприятия питания	3/108	ОК-2 ОК-4 ОК-8 ОК-10 ОК-13 ОК-14 ПК-1
2	Культурология	3/108	ОК-1 ОК-6 ОК-7 ОК-10 ПК-1
Б.1.ДВ.3	Дисциплины по выбору		
1	История Дагестана	4/144	ОК-1 ОК-2 ОК-9 ОК-10
2	История отрасли	4/144	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-8 ОК-13 ОК-14 ОК-15 ПК-22 ПК-28
Б.2	Математический и естественнонаучный цикл	70/2520	
	Базовая часть	52/1872	
Б.2.Б.1	Математика	8/288	ПК-3 ПК-4 ПК-7 ПК-8 ПК-30 ПК-31

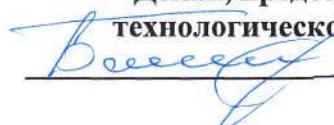
Б.2.Б.2	Физика	6/216	ПК-4 ПК-7 ПК-8 ПК-30
Б.2.Б.3	Экология	3/108	ПК-4 ПК-7 ПК-10 ПК-23 ПК-30
Б.2.Б.4	Информатика	4/144	ПК-3 ПК-4 ПК-7 ПК-8 ПК-32
Б.2.Б.5	Механика	4/144	ПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-30 ПК-32
Б.2.Б.6	Биохимия	5/180	ПК-3 ПК-7 ПК-30 ПК-32
Б.2.Б.7	Органическая химия	6/216	ПК-3 ПК-30 ПК-32
Б.2.Б.8	Неорганическая химия	5/180	ПК-3 ПК-30 ПК-31 ПК-32
Б.2.Б.9	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	5/180	ПК-3 ПК-7 ПК-30 ПК-32
Б.2.Б.10	Физическая и коллоидная химия	8/288	ПК-3 ПК-7 ПК-30 ПК-32
	Вариативная часть	13/468	
Б.2.В.1	Курс компьютерной подготовки	2/72	ПК-3 ПК-7 ПК-8 ПК-30 ПК-32
Б.2.В.2	Микробиология	2/72	ПК-10 ПК-30 ПК-31 ПК-32
Б.2.В.3	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов	3/108	ПК-7 ПК-21 ПК-25 ПК-30 ПК-31
Б.2.В.4	Биохимические и физико-химические изменения пищевых продуктов при кулинарной обработке	3/108	ПК-4 ПК-7 ПК-10 ПК-30 ПК-31 ПК-32
Б.2.В.5	Логистика	3/108	ПК-3 ПК-4 ПК-7 ПК-8 ПК-10
Б.2.ДВ.1	Дисциплины по выбору		
1	Органическая химия в пищевых биотехнологиях	2/72	ПК-3 ПК-7 ПК-23 ПК-30 ПК-31
2	Физколлоидные и химколлоидные основы пищевых технологий	2/72	ПК-3 ПК-7 ПК-30 ПК-32
Б.2.ДВ.2	Дисциплины по выбору		
1	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	3/108	ПК-3 ПК-7 ПК-10 ПК-23 ПК-32
2	Коллоидная химия наночастиц	3/108	ПК-3 ПК-10 ПК-30 ПК-32
Б.3	Профессиональный цикл	86/3096	
	Базовая часть	35/1260	
Б.3.Б.1	Технология продукции общественного питания	4/144	ПК-7 ПК-10 ПК-12 ПК-13 ПК-31
Б.3.Б.2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4/144	ПК-6 ПК-7 ПК-12 ПК-21 ПК-23 ПК-25 ПК-26 ПК-27 ПК-29
Б.3.Б.3	Санитария и гигиена питания	2/72	ПК-6 ПК-7 ПК-21 ПК-25 ПК-30 ПК-31
Б.3.Б.4	Проектирование предприятий общественного питания	3/108	ПК-33 ПК-34 ПК-35
Б.3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности	3/108	ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-14 ПК-15
Б.3.Б.6	Товароведение продовольственных товаров	4/144	ПК-6 ПК-7 ПК-21 ПК-25 ПК-30 ПК-31
Б.3.Б.7	Процессы и аппараты пищевых производств	4/144	ПК-11 ПК-16 ПК-17 ПК-18 ПК-32 ПК-33
Б.3.Б.8	Физиология питания	3/108	ПК-6 ПК-10 ПК-30 ПК-31 ПК-32
Б.3.Б.9	Оборудование предприятий общественного питания	4/144	ПК-6 ПК-7 ПК-11 ПК-23 ПК-30 ПК-31 ПК-33 ПК-35

Б.3.Б.10	Теплотехника	2/72	ПК-2 ПК-7 ПК-19 ПК-24 ПК-26
Б.3.Б.11	Электротехника и электроника	2/72	ПК-9 ПК-11 ПК-21 ПК-24 ПК-30
	Вариативная часть	33/1188	
Б.3.В.1	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5/180	ПК-9 ПК-14 ПК-15 ПК-23 ПК-24 ПК-27
Б.3.В.2	Метрология, стандартизация и сертификация	4/144	ПК-12 ПК-13 ПК-25
Б.3.В.3	Холодильная техника и технология	3/108	ПК-6 ПК-7 ПК-21 ПК-25 ПК-30 ПК-31
Б.3.В.4	Система управления технологическими процессами и информационные технологии в системах общественного питания	2/72	ПК-6 ПК-10 ПК-30 ПК-31
Б.3.В.5	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	5/180	ПК-7 ПК-9 ПК-13 ПК-16 ПК-17 ПК-24
Б.3.В.6	Организация сетевого ресторанного сервиса	3/108	ПК-6 ПК-7 ПК-12 ПК-21 ПК-23 ПК-25 ПК-26 ПК-27 ПК-29
Б.3.В.7	Технология и организация питания кухонь мира	4/144	ПК-7 ПК-9 ПК-17 ПК-18
Б.3.В.8	Обслуживание на предприятиях индустрии питания	3/108	ПК-6 ПК-12 ПК-21 ПК-25 ПК-26 ПК-27 ПК-29
Б.3.В.9	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	4/144	ПК-6 ПК-7 ПК-9 ПК-25 ПК-30 ПК-31
Б.3.ДВ.1	Дисциплины по выбору		
1	Инжиниринг в ресторанном сервисе	2/72	ПК-6 ПК-7 ПК-12 ПК-21 ПК-23 ПК-25 ПК-26
2	Технология кондитерских изделий	2/72	ПК-6 ПК-7 ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-14 ПК-31
Б.3.ДВ.2	Дисциплины по выбору		
1	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания	4/144	ПК-6 ПК-10 ПК-30 ПК-31 ПК-32
2	Экономика предприятий индустрии питания	4/144	ПК-2 ПК-5 ПК-7 ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13
Б.3.ДВ.3	Дисциплины по выбору		
1	Основы расчета и проектирование оборудования и инженерных коммуникаций	5/180	ПК-2 ПК-5 ПК-6 ПК-25 ПК-26 ПК-27
2	Расчет экономической эффективности строительства и реконструкции на предприятиях питания	5/180	ПК-5 ПК-10 ПК-11 ПК-16 ПК-17 ПК-33 ПК-35
Б.3.ДВ.4	Дисциплины по выбору		
1	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания	3/108	ПК-7 ПК-12 ПК-13 ПК-30 ПК-31 ПК-32
2	Менеджмент ресторанных услуг	3/108	ПК-2 ПК-7 ПК-11 ПК-15 ПК-19
Б.3.ДВ.5	Дисциплины по выбору		
1	Охрана труда и экологическая безопасность	4/144	ПК-6 ПК-7 ПК-9 ПК-25 ПК-30 ПК-31
2	Основы строительного дела	4/144	ПК-2 ПК-5 ПК-6 ПК-9 ПК-14 ПК-15 ПК-16 ПК-19 ПК-24 ПК-29 ПК-32 ПК-34
Б.4	Физическая культура		
	Базовая часть		
Б.4.Б.1	Физическая культура	2/400	ОК-9

Министерство образования и науки Российской Федерации
ФГБОУ ВПО «Дагестанский государственный технический университет»

РЕКОМЕНДОВАНО
К УТВЕРЖДЕНИЮ

Декан, председатель совета
технологического факультета,

 Н.Л. Баламирзоев

12 02 2015

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе,
председатель методического
совета ДГТУ

 К.А. Гасанов

14 02 2015

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика Б.5
Наименование практики по ООП и код по ФГОС

для направления 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания

по профилю Технология и организация ресторанного сервиса
шифр и полное наименование направлений (специальности)

факультет Технологический
наименование факультета, где ведется подготовка бакалавра (специалиста)

кафедра Технологии продукции и организации общественного питания
наименование кафедры, за которой закреплена практика

Квалификация выпускника (степень) – Бакалавр

Форма обучения очная курс 1 семестр 2
очная, заочная, др.

Всего продолжительность практики (в неделях) 2

Трудоемкость (в зачетных единицах) 3 ЗЕТ (108 ч)

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций ПрООП ВПО по направлению 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры от 10.02.2015г., протокол № 7.

Зав. кафедрой ТПиООП


_____ Демирова А.Ф.
подпись _____ ФИО

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (профилю)

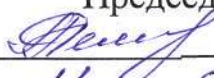

_____ Демирова А.Ф.
подпись _____ ФИО

Нач. учебного отдела

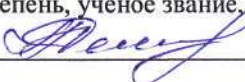

_____ Магомаева Э.В.
подпись _____ ФИО

ОДОБРЕНО

Методической комиссией
по укрупненной группе
направления подготовки
260000 – Технология
продовольственных продуктов и
потребительских товаров
шифр и полное наименование специальности

Председатель МК

_____ Демирова А.Ф.
11 02 2015 г.

АВТОР (Ы) ПРОГРАММЫ

А.Ф. Демирова, д.т.н., доцент
ФИО уч. степень, ученое звание, подпись


1. Цели учебной практики

В соответствии с общими целями ООП ВПО данного направления, цели учебной практики направлены на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Целью учебной практики является знакомство студентов с производством предприятий общественного питания, получение практических навыков работы в коллективе, закрепление, углубление и расширение знаний по теоретическим дисциплинам, активное включение студентов в воспитательную работу непосредственно в коллективе.

2. Задачи учебной практики

Задачами учебной практики являются:

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий индустрии питания;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- закрепление практических навыков, знаний и умений, полученных в процессе обучения в вузе.

3. Место учебной практики в структуре ООП бакалавриата 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания

Учебная практика данного направления базируется на циклах (разделах) ООП, предметах, курсах, дисциплинах, указанных в таблице 1.

Прохождение учебной практики необходимо как предшествующее для освоения следующих дисциплин:

- экономика;
- менеджмент;
- правоведение;
- аналитическая химия и физико-химические методы анализа;
- микробиология;
- органическая химия в пищевых биотехнологиях;
- методы исследования свойств сырья и продуктов питания;
- товароведение продовольственных товаров;
- физиология питания;
- медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов.

Таблица 1

Базовые циклы и дисциплины (модули) учебной практики

Код УЦ ООП	Учебный цикл	Перечень дисциплин
Б.1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл	История Философия Иностранный язык Социология Политология Русский язык и культура речи Этическая и психологическая
		культура на предприятиях питания Деловой иностранный язык История отрасли

Б.2	Математический и естественнонаучный цикл	Математика Физика Информатика Неорганическая химия Органическая химия Курс компьютерной подготовки
-----	--	---

Тематическая направленность и содержание учебной практики находится в логической и методической взаимосвязи с другими частями ООП.

В результате изучения предшествующих частей ООП, указанных в таблице 1, для прохождения учебной практики обучающийся должен владеть следующими входными знаниями и умениями:

знать: особенности формальных и неформальных отношений; природу лидерства и функциональной ответственности; основы административных правонарушений и административной ответственности; нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; языковые нормы; языковые особенности официально-делового стиля; основные принципы, законы и понятия этической и психологической культуры на предприятиях питания; знание основных коммуникативных лексико-грамматических структур, необходимых для общения в повседневных типовых ситуациях; роль современной российской пищевой промышленности в решение глобальной продовольственной проблемы; традиции и инновации российского предпринимательства на разных этапах исторического развития.

уметь: самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу; логично, точно выражать свои мысли в письменной и устной форме; составлять документы распорядительного, инструктивно-методического, коммерческого характера в соответствии с правилами их оформления; управлять работой коллектива и работать в команде; грамотно взаимодействовать со всеми участниками на предприятиях питания; умение поддерживать разговор в рамках типовых эпизодов общения; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности; проводить расчеты концентрации растворов различных соединений; работать в качестве пользователя персонального компьютера.

владеть: системой знаний о человеке как субъекте психической деятельности; навыками организации коммуникации и организации социального взаимодействия на предприятиях питания; владеть продуктивной письменной речью официального и нейтрального характера в пределах изученного языкового материала; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; методами проведения физических измерений; навыками выполнения химических лабораторных операций, методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях.

4. Формы проведения учебной практики

Учебная практика осуществляется в индивидуальных и групповых формах на современных предприятиях индустрии питания.

5. Место и время проведения учебной практики

Учебная практика проводится на базе современных предприятий индустрии питания и в учебно-производственном комплексе университета «Центр питания» на 1 курсе 2-го семестра.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции:

ОК-4	свободно владеет письменной и устной речью. Способен использовать профессионально-ориентированную риторику, владеет методами создания понятных текстов. Способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков
ОК-7	способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде
ОК-10	владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно аргументировано и ясно строить свою речь
ОК-11	способен находить организационно - управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности
ПК-3	использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности
ПК-4	способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны
ПК-5	владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ПК-7	умеет 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-10	устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов 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-12	организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-13	анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-14	обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья
ПК-21	умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию

7. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 108 часов, что соответствует 3 зачетным единицам.

Структура и содержание учебной практики представлено в таблице 2

Таблица 2

Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость видов учебной работы, включая СРС (в часах)			Формы текущего контроля
		Теоретические занятия	Учебная (практическая) работа	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	5	6
1	Подготовительный:	2	16	18	
	- Ознакомительная лекция по практике;	2			
	- Инструктаж по технике безопасности;		4	4	Сдача инструктажа зав. производством
	- Вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;		3	4	-/-
	- Инструктаж по санитарным требованиям;		4	4	-/-
	- Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура)		5	6	Записи в дневнике. Составление технологической схемы организации производства на предприятии
2	Ознакомительный:	6	30	36	
	Понятие о производственной программе предприятия;	3			
	Определение норм и потерь при различных способах кулинарной обработки;	3			
	- Ознакомление с производственной программой предприятия;		4	4	Составить суточную производственную программу предприятия
	- Условия реализации производственной программы;		2	2	

	- Ознакомление с видами механической обработки;		3	4	Составить таблицы механической и тепловой обработки с указанием использованного оборудования
	- Знакомство с видами тепловой обработки;		3	4	
	- Знакомство с производственными цехами и оборудованием;		6	4	Составить таблицы имеющихся цехов и оборудования
	- Знакомство с вспомогательными цехами и оборудованием.		4	4	
	- Сохранение и защита экосистемы;		2	4	Составить схему удаления отходов с предприятия
	- Систематизация фактического материала, подготовка отчета.		6	10	Записи в дневнике и написание отчета
	Итого 3/108	8	46	54	Зачет

8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике

Во время прохождения учебной практики со студентами проводятся организационные мероприятия, которые строятся преимущественно на основе интерактивных технологий. На учебной практике обучающийся работает стажером на различных рабочих местах без выполнения должностной роли. В процессе учебной практики студентами изучаются и отражаются в отчетах по практике нижеследующие основные группы вопросов деятельности предприятий индустрии питания: основные цели и виды деятельности предприятий питания; организация структуры предприятия, различных типов, классов и его подразделений; ознакомление с работой основных и вспомогательных цехов, складского хозяйства.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике

Контрольные вопросы и задания для проведения аттестации по разделам (этапам) учебной практики, осваемыми студентом самостоятельно приведены в таблице 3

Таблица 3

Контрольные вопросы и задания к самостоятельной работе студента

№ п/п	Раздел (этап) практики	Трудоемкость, в ч.	Контрольные вопросы	Задание
1	2	3	4	5
1	Подготовительный:	18		
	- инструктаж по технике безопасности	4	Какие существуют меры безопасности холодильных установок? Какие общие принципы безопасности оборудования? Какие вы знаете оградительные средства защиты?	

			<p>Какая зона оборудования считается опасной?</p> <p>Какие могут быть причины травматизма на ПОП?</p> <p>Какие средства защиты поражения током?</p> <p>Какие могут быть причины пожара на ПОП?</p> <p>Какие меры противопожарной безопасности вы знаете?</p>	
- вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	4	<p>Какие опасные и вредные факторы производственной среды могут быть на рабочем месте?</p> <p>Как проводится оценка травмобезопасности на рабочем месте?</p> <p>Какие средства индивидуальной защиты используются на рабочих местах?</p> <p>Когда рабочее место считается аттестованным?</p>	Составить инструктаж по технике безопасности закрепленного рабочего места.	
- инструктаж по санитарным требованиям	4	<p>Требования к личной гигиене работника общественного питания.</p> <p>Характеристика дифференцированных средств допустимых к использованным на ПОП.</p>	Составить схему основных точек санитарного контроля на предприятии.	
- ознакомление с предприятием общественного питания	6	<p>Какие типы ПОП вы знаете?</p> <p>На какие классы делятся ПОП?</p> <p>Перечень структурных подразделений ПОП.</p> <p>Какие цеха ПОП относятся к производственным?</p> <p>Какие цеха ПОП относятся к вспомогательным?</p> <p>Что понимают под складским хозяйством?</p> <p>Какие моечные отделения организуют на ПОП?</p> <p>Что понимают под раздачей?</p> <p>Для чего организуют буфет на ПОП?</p> <p>Когда в структуру ПОП отдельно должны входить мясной, овощной или рыбный цеха?</p> <p>Что понимают под сервисной и на каких предприятиях они обязательно должны быть?</p> <p>Какие помещения расположены в вестибюле?</p> <p>Какие помещения относят к торговой группе?</p> <p>Какие помещения относят к служебным, бытовым и техническим?</p> <p>Какое ПОП называют заготовочным?</p>	Составить технологическую схему организации производства на предприятии.	

Ознакомительный: 36

- ознакомление с производственной программой предприятия	4	Производственная программа заготовочного предприятия. Производственная программа доготовочного предприятия. Какую продукцию считают покупной? Как определяется мощность ПОП? Как определить количество посетителей за день работы? Что понимают под оборачиваемостью места на ПОП? Какие важнейшие сведения дает производственная программа предприятия? На основании каких нормативных документов составляется производственная программа предприятия?	Составить суточную производственную программу предприятия.
- условия реализации производственной программы	2	Какие производственные цеха участвуют при выполнении производственной программы? Какие блюда производственной программы готовят в горячем цехе? Какие блюда производственной программы готовят в холодном цехе? Как хранится сырье, используемое при реализации производственной программы?	
- ознакомление с видами механической обработки	4	Виды механической обработки сырья и полуфабрикатов. От чего зависит количество отходов при механической обработке? какое оборудование используется на предприятии для замеса теста? Какие виды механической обработки можно использовать при приготовлении полуфабрикатов из рыбы? Какую механическую обработку применяют для приготовления полуфабрикатов из мяса? Какие виды механической обработки используют для приготовления кондитерских изделий?	Составить таблицу видов механической обработки оборудования
- знакомство с видами тепловой обработки	4	Какие виды тепловой обработки используются для варки? Какие виды тепловой обработки используются для жарки? Что относят к комбинированным видам тепловой обработки? Что понимают под основным способом жарки? Чем бризерование отличается от тушения?	Составить таблицу видов тепловой обработки и оборудования

2	Ознакомительный:	36		
	- ознакомление с производственной программой предприятия	4	<p>Производственная программа заготовочного предприятия. Производственная программа доготовочного предприятия. Какую продукцию считают покупной? Как определяется мощность ПОП? Как определить количество посетителей за день работы? Что понимают под оборачиваемостью места на ПОП? Какие важнейшие сведения дает производственная программа предприятия? На основании каких нормативных документов составляется производственная программа предприятия?</p>	Составить суточную производственную программу предприятия.
	- условия реализации производственной программы	2	<p>Какие производственные цеха участвуют при выполнении производственной программы? Какие блюда производственной программы готовят в горячем цехе? Какие блюда производственной программы готовят в холодном цехе? Как хранится сырье, используемое при реализации производственной программы?</p>	
	- ознакомление с видами механической обработки	4	<p>Виды механической обработки сырья и полуфабрикатов. От чего зависит количество отходов при механической обработке? какое оборудование используется на предприятии для замеса теста? Какие виды механической обработки можно использовать при приготовлении полуфабрикатов из рыбы? Какую механическую обработку применяют для приготовления полуфабрикатов из мяса? Какие виды механической обработки используют для приготовления кондитерских изделий?</p>	Составить таблицу видов механической обработки оборудования
	- знакомство с видами тепловой обработки	4	<p>Какие виды тепловой обработки используются для варки? Какие виды тепловой обработки используются для жарки? Что относят к комбинированным видам тепловой обработки? Что понимают под основным способом жарки? Чем бризерование отличается от тушения?</p>	Составить таблицу видов тепловой обработки и оборудования

		<p>К какому виду тепловой обработки относится пассерование?</p> <p>Какие виды тепловой обработки используются в конвектомате?</p> <p>Чем фритюрная жарка отличается от жарки основным способом?</p>	
- знакомство с производственными цехами и оборудованием	4	<p>Какие цеха относятся к производственным?</p> <p>Какое назначение у горячего цеха?</p> <p>Назначение холодного цеха.</p> <p>Какие санитарные требования предъявляются к холодному цеху?</p> <p>Назначение мясорыбного цеха?</p> <p>Назначение овощного цеха?</p> <p>Для чего необходим цех по доработке полуфабрикатов ?</p> <p>Какое оборудование используют в горячем цехе?</p> <p>Какой вид оборудования используют в доготовочном цехе?</p> <p>Какое оборудование называют вспомогательным?</p>	Составить таблицу перечня производственных цехов и оборудования на предприятии.
- знакомство с вспомогательными цехами и оборудованием	4	<p>Какие цеха считаются вспомогательными?</p> <p>Какое оборудование используют в моечном отделении столовой посуды?</p> <p>Какие виды посудомоечных машин вы знаете?</p> <p>Какие виды раздач вы знаете?</p> <p>Какие помещения включает складское хозяйство?</p>	Составить таблицу перечня вспомогательных цехов и оборудования
- сохранение и защита экосистемы	4	<p>Какие загрязнения может выделять ПОП в окружающую среду?</p> <p>Почему на предприятиях питания проектируют два типа канализационных систем?</p> <p>Как складировать отходы на ПОП?</p>	
- систематизация фактического материала, подготовка отчета	10		Отчет
Итого	54		

10. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимися задач практики, отзыва руководителя практики об уровне их знаний и умений. Отчет, дневник, характеристика с места прохождения практики являются документами, на основании которых руководитель практики от кафедры определяет степень изученности вопросов, предусмотренных положением и программой практики. Отчет по учебной практике представляется студентами на кафедру в установленные учебным графиком сроки. По итогам аттестации практики выставляется дифференцированная оценка, которая выставляется после защиты студентом представленного отчета.

П-6

Т.О.Р.С.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

№ п/п	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	3	4	5	6	7
Основная					
1.	Введение в технологию продуктов питания:	Учеб. пособие / Мелькина Г.М.	М: Колос.- 2006.	10	1
2.	Технология приготовления пицци. – учебное пособие.	Харченко Н.Э.	М.: «Академия», - 2007– 278 с. 2006– 278 с.	5 10	2 2
3.	Технология приготовления пицци. Учебник для вузов.	Богушева В.И.	М.: ИКЦ Март, 2005 г. -320 с.	3	1
4.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.	Бутейкис Н. Г., Жукова А. А.	М.: Академия. 2006– 304 с. 5 изд.	29	4
5.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник	Усов В.В.	М.: Изд. «Академия», 2007 2005	21 11	1 1
6.	Микробиология продовольственных товаров: Санитария и гигиена. Учебник	Жарикова Г.Г	Учебник.- 5-е изд., испр. И доп.- Новосибирск: Сиб.унив.изд-во,2005	10	1
7.	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: Учеб.пособие	И.А. Рогов и др	Новосибирск: Сиб.унив.изд-во, 2007	20	-
8.	Санитария и гигиена питания: учебное пособие.	Степанова И.В.	С-Пт. Издательство «Троицкий мост», 2010	-	1
9.	Технология ресторанного обслуживания	Белошапка М.И.	М.: Издат. центр «Академия», 2006	10	1
10.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник	Усов В.В.	М.: Изд. «Академия»,2007	21	2
11.	Производственное обучение профессии «Повар» в 4-х частях. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие	Андросов В.П.	СПб.:«Троицкий мост», 2007. Ч.1.	60	-

12.	Физико-химические свойства и методы контроля качества товаров.	Вытовтов А.А., Грузинов Е.В.,	СПб.:ГИОРД, 2007. – 170с.	-	1
13.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. –	Бутейкис Н. Г., Жукова А. А.	М.: Академия. – 304 - 2007.	19	1
Дополнительная					
14.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие,	Харченко Н. Э.	М.: «Академия», 2-е издание. – 2006-496с.	7	2
15.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие,	Харченко Н. Э.	3-е издание. – 2007-496с.	20	5
16.	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни	Под ред. Васюковой А.Т.	М: Издательско - торговая корпора- ция «Дашков и К ⁰ », 2009. – 815 с.	-	1
17.	Шоколад, конфеты, сахар, карамель и др. кондитерские изделия. Учебник.	Минифай Б.	СПб.: издательство профессия, 2005- 808с.	5	1
18.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.	Бутейкис Н. Г., Жукова А. А.	М.: Академия. 2006– 304 с. 4 изд.	10	2
19.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП. Учебное пособие. –		СПб.: ПРОФИКС. 2006-296с.	6	2
20.	Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств.	Аношина О.М.	КолосС, 2007-184 с.	10	4
21.	Организация обслуживания на предприятиях питания. Учебное пособие	Даудова Т.Н., Ахмедова А.А.	М.: ДГТУ, 2007.	10	15

Журналы:

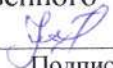
«Вопросы питания»,
«Пиво и напитки»,
«Пищевая промышленность»,
«Хранение и переработка».

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы: Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@ragus.ru, городская информационная система ГУП ИВЦ Мособщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7, 1С-Рарус: управление школьным питанием, ИНИНГ-Хлебосол, OBORUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ру, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания», программный продукт «Общепит 8», Store-house (технологическая карта), Quarter, Штрих-М: Ресторан, айко, бон аппетит находящихся в свободном доступе для студентов, находящихся в свободном доступе для студентов.

12. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Включает прохождение учебной практики на современных предприятиях индустрии питания и оснащенном современном оборудовании учебно-производственного комплекса «Центр питания» созданный в университете.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО и с учетом рекомендаций ООП ВПО по направлению 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки «Технология и организация ресторанного сервиса».

Рецензент от работодателя по направлению 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» генеральный директор комплексного предприятия «Ацтека», к.э.н.  Джалалова Т.Ш.
Подпись

Министерство образования и науки Российской Федерации
ФГБОУ ВПО «Дагестанский государственный технический университет»

**РЕКОМЕНДОВАНО
К УТВЕРЖДЕНИЮ**

Декан, председатель совета
технологического факультета,
Н.Л. Баламирзоев

12 02 2015

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе,
председатель методического
совета ДГТУ

К.А. Гасанов

14 02 2015

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика Б.5

Наименование практики по ООП и код по ФГОС

для направления 260800.62 – Технология продукции и организация
общественного питания

по профилю Технология и организация ресторанного сервиса
шифр и полное наименование направлений (специальности)

факультет Технологический
наименование факультета, где ведется подготовка бакалавра (специалиста)

кафедра Технологии продукции и организации общественного питания
наименование кафедры, за которой закреплена практика

Квалификация выпускника (степень) – Бакалавр

Форма обучения очная курс 2,3 семестр 4,6
очная, заочная

Всего продолжительность практики (в неделях) 4 нед. 4 дня

Трудоемкость (в зачетных единицах) 7 ЗЕТ (252 ч)

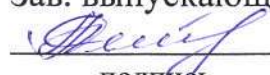
Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и ООП ВПО по направлению 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры от 10.02.2015г., протокол № 7.

Зав. кафедрой ТПиООП


_____ Демирова А.Ф.
подпись _____ ФИО

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (профилю)


_____ Демирова А.Ф.
подпись _____ ФИО


Нач. учебного отдела


_____ Магомаева Э.В.
подпись _____ ФИО

ОДОБРЕНО

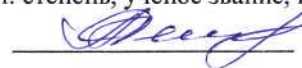
Методической комиссией
по укрупненной группе
направления подготовки
260000 – Технология
продовольственных продуктов и
потребительских товаров
шифр и полное наименование специальности

Председатель МК


_____ Демирова А.Ф.
11.02 2015г.

АВТОР (Ы) ПРОГРАММЫ

А.Ф. Демирова, д.т.н., доцент
ФИО уч. степень, ученое звание, подпись



1. Цели производственной практики

В соответствии с общими целями ООП ВПО данного направления, цели производственной практики направлены на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Целью производственной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения, получение практических навыков в работе по приготовлению различных полуфабрикатов, кулинарных изделий, готовой продукции и эксплуатации технологического оборудования, а также приобретение современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

2. Задачи производственной практики

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий индустрии питания;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

3. Место производственной практики в структуре ООП бакалавриата 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания

Прохождение производственной практики на 2-м и 3-м курсах необходимо как предшествующее для освоения следующих дисциплин:

- механика;
- организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- безопасность жизнедеятельности;
- проектирование предприятий общественного питания;
- процессы и аппараты пищевых производств;
- оборудование предприятий общественного питания;
- электротехника и электроника;
- теплотехника;
- технология продукции общественного питания;
- система управления технологическими процессами и информационные технологии в системах общественного питания;
- организация сетевого ресторанного сервиса;
- технология и организация питания кухонь мира;
- организация на предприятиях индустрии питания;
- контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания.

Производственная практика данного направления базируется на циклах (разделах) ООП, предметах, курсах, дисциплинах, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Базовые циклы и дисциплины (модули) производственной практики

Код УЦ ООП	Учебный цикл	Перечень дисциплин
Б.1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл	Экономика Социология Правоведение

Б.2	Математический и естественнонаучный цикл	Физика Аналитическая химия Микробиология Кинетика биохимических процессов в продуктах питания Органическая химия Физколлоидные и химколлоидные основы пищевых технологий
Б.3	Профессиональный цикл	Товароведение продовольственных товаров Физиология питания Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов

Тематическая направленность и содержание производственной практики находится в логической и методической взаимосвязи с другими частями ООП.

В результате изучения предшествующих частей ООП, указанных в таблице 1, для прохождения производственной практики обучающийся должен владеть следующими входными знаниями и умениями:

знать: основы экономических теорий и экономических систем; основные законы микро и макроэкономики; бизнес-планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы; особенности формальных и неформальных отношений; природу лидерства и функциональной ответственности; основы административных правонарушений и административный ответственности; особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности; правовые основы защиты государственной тайны; законодательные и нормативно-правовые акты в области защиты информации и государственной тайны; основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; современную научную материально-техническую базу; фундаментальные разделы, аналитической, органической химии; химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений; методы расчета кинематических и динамических параметров движения механизмов; фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей био-технологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов производства питания из растительного и животного сырья; физиологические нормы потребления пищевых веществ; изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

уметь: самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу; применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания; управлять работой коллектива и работать в команде; получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания; решать типовые задачи по основным разделам курса физики; использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной

деятельности; проводить расчеты концентрации растворов различных соединений; определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций; проводить очистку веществ в лабораторных условиях; определять основные физические характеристики органических веществ; использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО и ХАССП;

владеть: нормами деловой переписки и делопроизводства; навыками экономического анализа производства продукции питания; вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания; методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента; навыками выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций в растворах, методами синтеза неорганических и органических соединений; методами оценки свойств пищевого сырья продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

4. Формы проведения производственной практики

Производственная практика осуществляется в индивидуальных и групповых формах, на базе современных предприятий индустрии питания.

Производственной практикой студента руководят руководители от ФГБОУ ВПО «ДГТУ» и руководители практикой от организации, назначенные приказом руководителя от организации.

Руководитель практики от ДГТУ перед ее началом консультирует студентов о выполнении заданий программы практики и написанию отчетов, один раз в неделю посещает базы практики и оказывает студентам методическую и организационную помощь при выполнении ими программы практики, ведет учет выхода студентов на практику, знакомит руководителей практики от организации с программой производственной практики и методикой ее проведения, требованиями к студентам-практикантам и критериями оценки их работы во время практики, изучает вопрос о наличии вакансий с целью дальнейшего трудоустройства выпускников Университета.

Руководитель практики от предприятия организует прохождение практики студентом: знакомит с организацией производства; с охраной труда; помогает выполнить все задания и консультирует по вопросам практики; проверяет ведение студентом дневника и подготовку отчета о прохождении практики; осуществляет постоянный контроль за практикой студентов; кроме того, составляет характеристики, содержащие данные о выполнении программы практики и индивидуальных заданий, об отношении студентов к работе.

5. Место и время проведения производственной практики

Производственная практика проводится на базе современных предприятий индустрии питания на 2 курсе в 4-м семестре и на 3 курсе в 6-м семестре.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции:

ОК-10	владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно аргументировано и ясно строить свою речь
ОК-11	способен находить организационно - управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности
ПК-4	способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны
ПК-5	владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ПК-7	умеет 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-10	устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов 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-11	умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-12	организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-13	анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-14	обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья
ПК-16	определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК-20	уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля

ПК-21	умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию
ПК-22	умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов
ПК-25	владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-28	способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
ПК-33	умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-34	осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-35	умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия малого бизнеса на стадии проекта

7. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 396 часов, что соответствует 11 зачетным единицам, в том числе:

- 2 курс, 4-й семестр 108 часов - 3ЗЕТ

- 3 курс, 6-й семестр 144 часов - 4ЗЕТ

Структура и содержание производственной практики представлены в таблице 2.

Таблица 2

Структура и содержание производственной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость видов производственной работы, включая СРС (в часах)			Формы текущего контроля
		Теоретические занятия	Производственная (практическая) работа	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	5	6
2 курс, 4 семестр					
1	Подготовительный:	2	6	8	
	- Ознакомительная лекция по практике; инструктаж по технике безопасности; вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте; инструктаж по санитарным	2	2	2	Сдать т/б и сан. минимум зав. производством

	требованиям;				
	- Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура)		4	6	Записи в дневнике. Составление технологической схемы организации производства на предприятии
2	Производственный:	10	44	32	
	-изучение ассортимента выпускаемой продукции;		6	4	Составить ассортиментный минимум за неделю
	- составление расчетного меню;	2	4	4	Составить расчетное меню
	- изучение ассортимента покупной продукции;	2	4	4	Составить расчеты покупной продукции
	- расчет производственной программы предприятия;	2	4	2	Составить производственную программу предприятия
	- изучение работы складского хозяйства;	2	4	4	Составить расчет сырья по производственной программе
	- изучение движения сырья и полуфабрикатов на производстве (сопроводительная документация);	2	4	2	Составить схему движения сырья и п/ф
	- изучение технологии выпускаемой продукции;		6	4	Составить технологические карточки
	- изучение работы механического оборудования;		4	2	Составить схему работы механического оборудования на задание
	- изучение работы теплового оборудования;		4	4	Составить схему работы теплового оборудования по заданию
	- изучение работы торгово-технологического оборудования.		4	2	Составить схему работы торгово-технологического оборудования по заданию

3	Заключительный			6	Подготовка отчета
	Итого 3/108	12	50	46	
3 курс, 6 семестр					
1	Подготовительный:	2	6	8	
	- Ознакомительная лекция по практике; инструктаж по технике безопасности; вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте; инструктаж по санитарным требованиям;	2	2	2	Сдача т/б и сан. минимум зав. производством
	- Ознакомление с предприятие общественного питания (тип, класс, структура)		4	6	Записи в дневнике. Составление технологической схемы организации производства на предприятии
2	Производственный:	4	76	38	
	-изучение организации работы мясного цеха (рыбного, птицегольевого) в роли начальника стажера начальника цеха ;		9	4	Составить схему организации работы цеха
	- изучение организации работы овощного цеха в роли начальника стажера начальника цеха;		9	2	-/-
	- изучение организации работы цеха по доготовке п/ф и частичной обработки сырья в роли стажера начальника цеха;		9	4	-/-
	- изучение организации работы горячего цеха в роли стажера зав. производством (шеф-повара);		8	4	-/-
	- изучение организации работы холодного цеха в роли стажера начальника цеха;		9	4	-/-

	- изучение организации работы цеха по производству мучных кондитерских изделий в роли стажера начальника цеха;		10	4	
	- изучение организации работы моечного отделения столовой и кухонной посуды;		4	4	
	- изучение организации работы раздаточного отделения;		4	4	
	- изучение требований и условий сроков хранения кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;	2	6	4	Составить таблицу условий и сроков хранения выпускаемой продукции
	- изучение основных экономических показателей работы предприятия;	2	8	4	Рассчитать рентабельность предприятия
3	Заключительный			10	Подготовка отчета
	Итого 4/144	6	82	56	
	Всего 7/252	18	132	102	

8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике

На производственной практике 2-го и 3-го курсов обучающийся работает стажером на различных рабочих местах без выполнения должностной роли.

В процессе прохождения практики должны применяться следующие научно-исследовательские и научно-производственные технологии: наблюдение, беседа, сбор, первичная обработка, систематизация и анализ материалов, описание полученного на практике опыта в отчете по практике.

Во время прохождения производственной практики со студентами проводятся организационные мероприятия, которые строятся преимущественно на основе интерактивных технологий. Студенты в собственной практической деятельности используют разнообразные научно-исследовательские и образовательные технологии: современные средства оценивания результатов обучения, проектный метод, ролевые и деловые игры, дискуссии, практические и лабораторные работы.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике

Контрольные вопросы и задания для проведения аттестации по разделам (этапам) производственной практики, осваемыми студентом самостоятельно приведены в таблице 3.

Контрольные вопросы и задания к самостоятельной работе студента

№ п/п	Раздел (этап) практики	Трудоемкость, в ч.	Контрольные вопросы	Задание
1	2	3	4	5
2 курс, 4 семестр				
1	Подготовительный: - инструктаж по технике безопасности, санитарные требования	8 2	Какие существуют меры безопасности холодильных установок? Какие общие принципы безопасности оборудования? Какие вы знаете оградительные средства защиты? Какая зона оборудования считается опасной? Какие могут быть причины травматизма на ПОП? Какие средства защиты поражения током? Какие могут быть причины пожара на ПОП? Какие меры противопожарной безопасности вы знаете? Какие опасные и вредные факторы производственной среды могут быть на рабочем месте? Как проводится оценка травмо-безопасности на рабочем месте? Какие средства индивидуальной защиты используются на рабочих местах? Когда рабочее место считается аттестованным? Требования к личной гигиене работника общественного питания. Характеристика дифференцированных средств допустимых к использованным на ПОП.	Составить схему основных точек санитарного контроля на предприятии.
	- ознакомление с предприятием общественного питания	6	Какие типы ПОП вы знаете? На какие классы делятся ПОП? Перечень структурных подразделений ПОП. Какие цеха ПОП относятся к производственным? Какие цеха ПОП относятся к вспомогательным? Что понимают под складским хозяйством? Какие моечные отделения организуют на ПОП? Что понимают под раздачей?	Составить технологическую схему организации производства на предприятии.

			<p>Для чего организуют буфет на ПОП? Когда в структуру ПОП отдельно должны входить мясной, овощной или рыбный цеха? Что понимают под сервисной и на каких предприятиях они обязательно должны быть? Какие помещения расположены в вестибюле? Какие помещения относят к торговой группе? Какие помещения относят к служебным, бытовым и техническим? Какое ПОП называют заготовочным?</p>	
2	Производственный:	32		
	- изучение ассортимента выпускаемой продукции	4	<p>Как определяется ассортимент продукции в зависимости от типа, класса предприятия? Чем отличается ассортимент продукции специализированных предприятий? Какое блюдо считается фирменным? Как классифицируется ассортимент продукции? Какие сроки и условия хранения выпускаемой кулинарной продукции? Какая температура подачи холодных, горячих блюд? От чего зависит ассортимент выпускаемой продукции?</p>	Составить ассортиментный минимум предприятия.
	- составить расчетное меню предприятия	4	<p>Что называется расчетным меню предприятия? Как определить среднюю загрузку зала? Как рассчитать оборачиваемость места в зале? Как определить количество посетителей за час, день? Как определить общее количество блюд, необходимое выпустить предприятию за день? Как рассчитать количество блюд в ассортименте? Как определить требуемое количество горячих напитков?</p>	Составить расчетное суточное меню предприятия.
	- изучение ассортимента покупной продукции	4	<p>Как определить ассортимент покупной продукции? Как рассчитать требуемое количество покупной продукции? Где организуется реализация покупной продукции? Какие санитарные требования</p>	Сделать расчет суточных потребностей в покупных товарах на

			предъявляются к покупной продукции?	предприятия и.
- расчет производственной программы предприятия	4	<p>Что называется производственной программой предприятия?</p> <p>Как рассчитать производственную программу предприятия при реализации количественных обедов?</p> <p>Как рассчитать ППП при организации комплексного питания?</p> <p>Как рассчитать ППП при организации диетического питания?</p> <p>Как рассчитать ППП при реализации обедов на дом?</p> <p>Чем определяется мощность предприятия?</p>	Составить производственную программу предприятия.	
- изучение работы складского хозяйства	4	<p>Какие подразделения предусматриваются при организации складского хозяйства?</p> <p>Какая продукция хранится в охлаждаемых камерах?</p> <p>Как определить требуемую вместимость холодильных камер?</p> <p>Какое товароведческое соседство допустимо при хранении сырья, п/ф?</p> <p>Какие требования предъявляются к условиям хранения сырья и п/ф?</p> <p>Какое оборудование используется для хранения сырья и п/ф?</p> <p>По каким показателям рассчитывается площадь кладовых помещений?</p>	Рассчитать суточный запас сырья предприятия.	
- изучение технологии выпускаемой продукции	6	<p>Какие методы тепловой обработки вы знаете?</p> <p>Основы технологии приготовления салатов?</p> <p>Основы технологии приготовления горячих закусок?</p> <p>Основы технологии приготовления прозрачных бульонов?</p> <p>Основы технологии приготовления заправочных супов?</p> <p>Основы технологии приготовления блюд из мяса?</p> <p>Основы технологии приготовления крупяных изделий?</p> <p>Основы технологии приготовления мучных кулинарных изделий?</p>	Составить технологические карточки.	
- изучение работы оборудования	6	<p>Какое оборудование относится к механическому?</p> <p>Какие овощи подвергают очистке в картофелеочистной машине?</p> <p>Какое оборудование относится к тепловому?</p> <p>Какая тепловая обработка происходит</p>	Рассчитать фактическое время работы механического оборудования	

			<p>в пароконвектомате? Какое оборудование относится к холодильному? Как можно определить требуемую вместимость холодильника? Как рассчитать фактическое время работы машины? Какое оборудование относится к торгово-технологическому?</p>	<p>ия. Составить график загрузки имеющихся котлов.</p>
3	Заключительный	6		Написание отчета
	Итого	46		
3 курс, 6 семестр				
1	Подготовительный:	8		
	- инструктаж по технике безопасности, санитарные требования	2	<p>Какие существуют меры безопасности холодильных установок? Какие общие принципы безопасности оборудования? Какие вы знаете ограждающие средства защиты? Какая зона оборудования считается опасной? Какие могут быть причины травматизма на ПОП? Какие средства защиты поражения током? Какие могут быть причины пожара на ПОП? Какие меры противопожарной безопасности вы знаете? Какие опасные и вредные факторы производственной среды могут быть на рабочем месте? Как проводится оценка травмобезопасности на рабочем месте? Какие средства индивидуальной защиты используются на рабочих местах? Когда рабочее место считается аттестованным? Требования к личной гигиене работника общественного питания. Характеристика дифференцированных средств допустимых к использованным на ПОП.</p>	<p>Составить схему основных точек санитарного контроля на предприятии и.</p>
	- ознакомление с предприятием общественного питания	6	<p>Какие типы ПОП вы знаете? На какие классы делятся ПОП? Перечень структурных подразделений ПОП. Какие цеха ПОП относятся к производственным? Какие цеха ПОП относятся к вспомогательным?</p>	<p>Составить технологическую схему организации производства на предприятии и.</p>

			<p>Что понимают под складским хозяйством?</p> <p>Какие моечные отделения организуют на ПОП?</p> <p>Что понимают под раздачей?</p> <p>Для чего организуют буфет на ПОП?</p> <p>Когда в структуру ПОП отдельно должны входить мясной, овощной или рыбный цеха?</p> <p>Что понимают под сервисной и на каких предприятиях они обязательно должны быть?</p> <p>Какие помещения расположены в вестибюле?</p> <p>Какие помещения относят к торговой группе?</p> <p>Какие помещения относят к служебным, бытовым и техническим?</p> <p>Какое ПОП называют заготовочным?</p>	
2	<p>Производственный:</p> <p>- изучение организации работы в мясном (рыбном, птицегальвовом) цехе</p>	38		
		4	<p>Какие требования к расположению мясного цеха?</p> <p>Какие участки выделяются при компоновке оборудования в цехе?</p> <p>Как определяется мощность цеха?</p> <p>Как рассчитать производственную программу цеха?</p> <p>Какое оборудование используется для механической обработки мяса?</p> <p>Какое холодильное оборудование используется в цехе?</p> <p>Какое вспомогательное оборудование используется в цехе?</p> <p>Какие санитарные требования предъявляются к организации работы в цехе?</p>	Составить схему организации работы цеха.
	- изучение организации работы овощного цеха	4	<p>Как производится прием овощей?</p> <p>Где хранятся овощи?</p> <p>Какие условия хранения овощей?</p> <p>Как рассчитать количество отходов по сезонам?</p> <p>Какое оборудование используется в цехе?</p> <p>Как рассчитать производственную программу цеха?</p> <p>Какие санитарные требования предъявляются к организации работы в овощном цехе?</p> <p>Почему происходит потемнение картофеля?</p>	-/-
	- изучение организации работы доготовочного цеха	4	<p>Когда проектируется доготовочный цех?</p> <p>Какой режим работы доготовочного</p>	-/-

		<p>цеха?</p> <p>Какие участки работы выделяют в доготовочном цехе?</p> <p>Какие санитарные требования предъявляют к организации работы доготовочного цеха?</p> <p>Какое оборудование используется в доготовочном цехе?</p> <p>Как составлять производственную программу доготовочного цеха?</p> <p>Какие требования т/б предъявляют к механическому оборудованию?</p>	
- изучение организации работы горячего цеха	4	<p>Какую продукцию выпускает горячий цех?</p> <p>Какой режим работы горячего цеха?</p> <p>Какие участки выделяют в горячем цехе при организации его работы?</p> <p>Как рассчитать производственную программу горячего цеха?</p> <p>Какое тепловое оборудование устанавливают в горячем цехе?</p> <p>Как определить требуемую вместимость котла для варки супов, соусов?</p> <p>Как рассчитать вместимость котлов для варки вторых блюд?</p> <p>Как рассчитать требуемую производительность специализированного оборудования?</p> <p>Какие требования т/б предъявляют к тепловому оборудованию?</p> <p>Какие санитарные требования предъявляют к работе горячего цеха?</p> <p>Как рассчитать количество блюд реализуемых каждый час из горячего цеха?</p>	Составить схему организации работы горячего цеха.
- изучение организации работы холодного цеха	4	<p>Какие санитарные требования предъявляют к работе холодного цеха?</p> <p>Какой режим работы холодного цеха?</p> <p>Как рассчитать производственную программу холодного цеха?</p> <p>Как определить количество блюд реализуемых каждый час из холодного цеха?</p> <p>Какое оборудование используют в холодном цехе?</p> <p>Как рассчитать вместимость холодильников в холодном цехе?</p> <p>Когда холодный цех может быть совмещен с горячим цехом?</p> <p>Какие участки работы выделяют в холодном цехе?</p>	Составить схему организации работы холодного цеха.
- изучение организации работы	4	<p>Какой режим работы цеха?</p> <p>Какие санитарные требования</p>	Составить схему

	цеха по производству кондитерских изделий		<p>предъявляются к мучному цеху? Как определяется мощность цеха? Как рассчитать производственную программу мучного цеха? Какие виды теста вы знаете? Какие процессы происходят при тестообразовании? Какие мучные кулинарные изделия вы знаете? Технология приготовления дрожжевого теста. Технология приготовления заварного теста. Технология приготовления бисквитного теста. Технология приготовления слоенного теста.</p>	организации работы мучного цеха.
	- изучение работы организации моечных отделений	2	<p>Какие моечные отделения организуются на предприятиях? Как хранится посуда на предприятии? Какие моечные средства используют для мытья посуды? Какие санитарные требования предъявляются к моечным отделениям? Какой режим работы моечных отделений? Как рассчитать требуемую мощность посудомоечной машины? Как рассчитать производственную программу моечного отделения? Как определить требуемое количество мойщиков посуды?</p>	Составить схему организации работы моечных отделений.
	- изучение организации работы раздаточного отделения	4	<p>Какие виды раздачи вы знаете? Как организуется раздача при самообслуживании? Как организуется раздача при обслуживании официантами? Как определить требуемое количество раздатчиков? Как определить требуемое количество официантов? Какие санитарные требования предъявляются при раздаче блюд?</p>	Составить схему раздачи.
	- изучение требований и условий хранения кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий	4	<p>Какие требования предъявляются к хранению рубленых п/ф? Какие требования предъявляются к хранению изделий из рыбы? Какие требования предъявляются к хранению молочной продукции? Какие требования предъявляются к хранению изделий из птицы? Какие требования предъявляются к хранению кондитерских изделий?</p>	Составить таблицу условий хранения выпускаемой продукции.

	- изучение основных экономических показателей предприятия	4	<p>Что называют себестоимостью продукции?</p> <p>Как формируется товарооборот?</p> <p>Какова структура товарооборота?</p> <p>Что называют валовым доходом предприятия?</p> <p>Как определяется наценка в ведомственных ПОП?</p> <p>Что понимают под капиталовложением?</p> <p>Какие издержки на предприятиях питания вы знаете?</p> <p>Как определить прибыль предприятия?</p> <p>Как рассчитать рентабельность предприятия?</p> <p>Как определить срок окупаемости?</p>	Рассчитать рентабельность предприятия.
3	Заключительный	10		Написание отчета
	Итого	56		
	Всего	102		

10. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Промежуточной формой аттестации по итогам прохождения производственной практики является дифференцированный зачет, который выставляется после защиты студентом представленного отчета.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимися задач практики, отзыва руководителя практики об уровне их знаний и умений. Отчет, дневник, характеристика с места прохождения практики являются документами, на основании которых руководитель практики от кафедры определяет степень изученности вопросов, предусмотренных положением и программой практики.

К моменту окончания практики студенты представляют руководителю от кафедры письменный отчет о ее прохождении в соответствии с настоящей программой, результаты анализа, выводы и предложения по совершенствованию производственной деятельности предприятий питания.

Отчет по производственной практике представляется студентами на кафедру в установленные учебным графиком сроки. К отчету прилагается дневник прохождения производственной практики на предприятии, в котором должна быть отражена конкретная работа, выполненная студентом в процессе изучения производственной деятельности на предприятии. В дневнике должна быть дана характеристика на студента, подписанная руководителем практики от предприятия и заверенная печатью.

Отчет, допущенный к защите, защищается студентом перед комиссией, состоящей из преподавателей кафедры. Защита отчета по практике происходит в виде подготовки презентации с использованием мультимедийных технологий.

Студент, не выполнивший программу производственной практики, получивший отрицательную характеристику о своей работе на предприятии или неудовлетворительную оценку при защите отчета, не допускается к итоговой государственной аттестации.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

№ п/п	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	3	4	5	6	7
Основная					
1.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник	Усов В.В.	М.: Изд. «Академия», 2007 2005	21 11	1 1
2.	Технология ресторанного обслуживания	Белошапка М.И.	М.: Издат. центр «Академия», 2006	10	1
3.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.	Бутейкис Н. Г., Жукова А. А.	М.: Академия. 2006– 304 с. 5 изд.	29	4
4.	Технология приготовления пищи. – учебное пособие.	Харченко Н.Э.	М.: «Академия», - 2007– 278 с. 2006– 278 с.	5 10	2 2
5.	Микробиология продовольственных товаров: Санитария и гигиена. Учебник	Жарикова Г.Г	Учебник.- 5-е изд., испр. И доп.- Новосибирск: Сиб.унив.изд-во,2005	10	1
6.	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: Учеб.пособие	И.А. Рогов и др	Новосибирск: Сиб.унив.изд-во, 2007	20	-
7.	Технология приготовления пищи. Учебник для вузов.	Богушева В.И.	М.: ИКЦ Март, 2005 г. -320 с.	3	1
8.	Санитария и гигиена питания: учебное пособие.	Степанова И.В.	С-Пт. Изд-во «Троицкий мост», 2010	-	1
9.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	Золин П.В.	Академия, 2007	20	1
10.	Оборудование предприятий общественного питания, тепл. оборуд-е; 2-е изд.	Могильный М.П. [и др.]	М.: Академия, 2005	35	1
11.	Торговое оборудование предприятий общественного питания	Могильный М.П. [и др.]	М.: Академия, 2005	15	1
12.	Производственное обучение профессии «Повар» в 4-х частях. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие	Андросов В.П.	СПб.:«Троицкий мост», 2007. Ч.1.	60	-
13.	Физико-химические свойства и методы контроля качества товаров.	Выговтов А.А., Грузинов Е.В.,	СПб.:ГИОРД, 2007. – 170с:	-	1



14.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.	Бутейкис Н. Г., Жукова А. А.	М.: Академия. – 304 - 2007.	19	1
Дополнительная					
15.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие,	Харченко Н. Э.	М.: «Академия», 2-е издание. – 2006-496с.	7	2
16.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие,	Харченко Н. Э.	3-е издание. – 2007-496с.	20	5
17.	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни	Под ред. Васюковой А.Т.	М: Издательско - торговая корпорация «Дашков и К ^о », 2009. – 815 с.	-	1
18.	Шоколад, конфеты, сахар, карамель и др. кондитерские изделия. Учебник.	Минифай Б.	СПб.: изд-во профессия, 2005-808с.	5	1
19.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.	Бутейкис Н. Г., Жукова А. А.	М.: Академия. 2006– 304 с. 4 изд.	10	2
20.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. Учебное пособие.		СПб.: ПРОФИКС. 2006-296с.	6	2
21.	Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств.	Аношина О.М.	КолосС, 2007-184 с.	10	4
22.	Организация обслуживания на предприятиях питания. Учебное пособие	Даудова Т.Н., Ахмедова А. А.	М.: ДГТУ, 2007.	10	15

Журналы:

«Вопросы питания»,
«Пиво и напитки»,
«Пищевая промышленность»,
«Хранение и переработка».

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы: Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@rarus.ru, городская информационная система ГУП ИВЦ Мособщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keereg-7, 1С-Рарус: управление школьным питанием, ИНИНГ-Хлебосол, OBORUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ру, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания», программный продукт «Общепит 8», Store-house (технологическая карта), Quarter, Штрих-М: Ресторан, айко, бон аппетит находящихся в свободном доступе для студентов.

12. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Включает прохождение производственной практики на современных предприятиях индустрии питания.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО и с учетом рекомендаций ПрОП ВПО по направлению 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки «Технология и организация ресторанного сервиса».

Рецензент от работодателя по направлению 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» генеральный директор комплексного предприятия «Ацтека», к.э.н. _____ Джалалова Т.Ш.


подпись

Министерство образования и науки Российской Федерации
ФГБОУ ВПО «Дагестанский государственный технический университет»

**РЕКОМЕНДОВАНО
К УТВЕРЖДЕНИЮ**

Декан, председатель совета
технологического факультета,

 Н.Л. Баламирзоев

12 02 2015

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе,
председатель методического
совета ДГТУ

 К.А. Гасанов

14.02 2015

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
ПРАКТИКИ**

Производственная (преддипломная) практика Б5
наименование практики по ООП и код по ФГОС

для направления 260800.62 – Технология продукции и организация
общественного питания

по профилю Технология и организация ресторанного сервиса
шифр и полное наименование направлений (специальности)

факультет Технологический
наименование факультета, где ведется подготовка бакалавра (специалиста)

кафедра Технологии продукции и организации общественного питания
наименование кафедры, за которой закреплена практика

Квалификация выпускника (степень) – Бакалавр
бакалавр, специалист

Форма обучения очная курс 4 семестр 8
очная, заочная, др.

Всего продолжительность практики (в неделях) 2 нед. 4 дня

Трудоемкость (в зачетных единицах) 4 ЗЕТ (144 ч)


Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и ПрООП ВПО по направлению 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры от 10.02.2015г., протокол № 7.


Зав. кафедрой ТПиООП


подпись Демирова А.Ф.
ФИО

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (профилю)

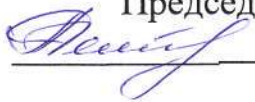

подпись Демирова А.Ф.
ФИО

Нач. учебного отдела

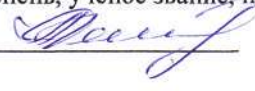

подпись Магомаева Э.В.
ФИО

ОДОБРЕНО

**Методической комиссией
по укрупненной группе
направления подготовки
260000 – Технология
продовольственных продуктов и
потребительских товаров**
шифр и полное наименование специальности

Председатель МК

Демирова А.Ф.
2015г.

АВТОР (Ы) ПРОГРАММЫ

А.Ф. Демирова, д.т.н., доцент
ФИО уч. степень, ученое звание, подпись


1. Цель производственной (преддипломной) практики

Цель производственной (преддипломной) практики – формирование практических умений и навыков студентов на основе выполнения ими обязанностей, свойственных их будущей профессиональной деятельности, на базе теоретических знаний, полученных ими в высшей школе.

2. Задачи производственной (преддипломной) практики

Основными задачами производственной (преддипломной) практики являются:

- изучение основных направлений деятельности предприятий индустрии питания;
- изучение организационной структуры предприятия, проведение анализа динамики товарооборота и других показателей финансово-хозяйственной деятельности;
- изучение, анализ производственного опыта, ассортимента продукции, стандартизации, сертификации и управления качеством выпускаемой продукции;
- изучение качества поступающего сырья и полуфабрикатов;
- приобретение новых знаний и умений в сфере основных видов профессиональной деятельности на базе современных образовательных технологий;
- приобретение практических навыков, организации технологических процессов, совершенствования систем их управления, определении резервов повышения эффективности работы предприятия питания;
- расширение понимания сущности и социальной значимости будущей специальности;
- овладение навыками формулирования и решения конкретных задач на основе принципов системного анализа;
- расширение и закрепление навыков работы с методической, научной литературой и нормативными документами;
- освоение научно-обоснованных современных методов анализа качества выпускаемой продукции;
- приобретение навыков практической деятельности, развитие самостоятельности и инициативы по решению правовых, коммерческих, производственных и других вопросов;
- анализ ассортимента блюд производственной программы предприятия, выявление соответствия их требованиям нормативно-технической документации и потребностям населения;
- выявление факторов, формирующих спрос по отдельным блюдам выпускаемой предприятием продукции;
- изучение методов и форм контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции индустрии питания;
- анализ причин возникновения и характер возможных дефектов на примере конкретных блюд;
- ознакомление с основными видами нормативно-технических документов;
- подбор, постановка и проведение экспериментальных исследований по теме выпускной квалификационной работы, обработка фактического материала по теме (индивидуальное задание), выполнение экспериментального, экономического и других разделов выпускной квалификационной работы.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

Производственная (преддипломная) практика должна проводиться в конкретных предприятиях индустрии питания различного типа, форм собственности и организационно-правового статуса.

3. Место производственной (преддипломной) практики в структуре ООП бакалавриата 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания»

Производственная (преддипломная) практика проводится в 8-м семестре на базе всех пройденных циклов дисциплин (модулей) учебного плана.

4. Формы проведения производственной (преддипломной) практики

Производственная (преддипломная) практика осуществляется в индивидуальных и групповых формах, на базе современных предприятий индустрии питания.

Производственной (преддипломной) практикой студента руководят руководители от ФГБОУ ВПО «ДГТУ» и руководители практикой от организации, назначенные приказом руководителя от организации. Производственная (преддипломная) практика проводится на базе современных предприятий индустрии питания.

5. Место и время проведения производственной (преддипломной) практики

Производственная (преддипломная) практика проводится на базе современных предприятий индустрии питания на 4-м курсе в 8-м семестре.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной (преддипломной) практики

В результате прохождения производственной (преддипломной) практики студент должен приобрести следующие навыки, умения: он должен знать, уметь и владеть всеми общекультурными и профессиональными компетенциями:

ОК-4	свободно владеет письменной и устной речью. Способен использовать профессионально-ориентированную риторiku, владеет методами создания понятных текстов. Способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков
ОК-7	способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде
ОК-10	владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно аргументировано и ясно строить свою речь
ОК-11	способен находить организационно - управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности
ПК-3	использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности
ПК-4	способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны
ПК-5	владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ПК-7	умеет 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-10	устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов 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-11	умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-12	организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-13	анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-14	обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья
ПК-16	определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК-20	уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-21	умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию
ПК-22	умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов
ПК-25	владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-28	способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
ПК-33	умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-34	осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-35	умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия малого бизнеса на стадии проекта

7. Структура и содержание производственной (преддипломной) практики

Общая трудоемкость производственной (преддипломной) практики составляет 144 часов, что соответствует 4 зачетным единицам.

Структура и содержание производственной (преддипломной) практики представлены в таблице 1

Структура и содержание производственной (преддипломной) практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость видов производственной работы, включая СРС (в часах)			Формы текущего контроля
		Теоретические занятия	Производственная (практическая) работа	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	5	6
1	Подготовительный:	2	8	8	
	- Ознакомительная лекция по практике; инструктаж по технике безопасности; вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте; инструктаж по санитарным требованиям;	2	4	2	Сдать т/б и сан. минимум зав. производством
	- Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура)		4	6	Записи в дневнике. Составление технологической схемы организации производства на предприятии
2	Производственный:	6	67	47	
	- изучение ассортимента выпускаемой продукции;		6	4	Составить ассортиментный минимум за неделю
	- изучение организации работы производственных и вспомогательных цехов;		7	4	Составить расчетное меню
	- ознакомление с генеральным планом, строительной частью предприятия;		6	4	Составить расчеты покупной продукции
	- ознакомление с санитарно-техническим и энергетическим хозяйством;		6	4	Составить производственную программу предприятия
	- проведение маркетинговых исследований с целью		6	6	Составить расчет сырья по производственн

	выявления потребностей потребителя;				ой программе
	- изучение методов и форм контроля качества и учета сырья, п/ф и готовых изделий;		6	4	Составить схему движения сырья и п/ф
	- оценка основных факторов, оказывающих влияние на способности – изучение практики установления цен на выпускаемую продукцию, а также взаимосвязь качества и цен;	2	6	4	Составить технико-технологические карточки
	- изучение вопросов оперативного управления предприятием, овладение навыками управления персоналом;		6	4	Составление технологической схемы оперативного управления предприятием
	- изучение рынков сбыта, потребностей потребителей, оценка влияния на формирование производственной стратегии;	2	6	4	Составить схему работы теплового оборудования по заданию
	- изучение учета материальных ценностей предприятия.		6	4	Составить схему работы торгового технологического оборудования по заданию
	- изучение факторов, влияющих на повышение рентабельности предприятия.	2	6	5	Сделать анализ зависимости рентабельности предприятия от различных факторов
3	Заключительный			6	Подготовка отчета
	Всего 4/144	8	75	61	

8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной (преддипломной) практике

На производственной (преддипломной) практике обучающейся может выполняться должностные роли, работать в роли директора (зам. директора предприятия).

9. Учебно-методическое обеспечение СРС на производственной (преддипломной) практике

Контрольные вопросы и задания для проведения аттестации по разделам (этапам) производственной (преддипломной) практики, осваемыми студентом самостоятельно приведены в таблице 2.

Таблица 2

Контрольные вопросы и задания к самостоятельной работе студента

№ п/п	Раздел (этап) практики	Трудоемкость, в ч.	Контрольные вопросы	Задание
1	2	3	4	5
1	Подготовительный:	8		
	- ознакомительная лекция по практике; инструктаж по технике безопасности; вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте; инструктаж по санитарным требованиям;	2	Какая зона оборудования считается опасной? Какие могут быть причины травматизма на ПОП? Какие средства защиты поражения током? Какие могут быть причины пожара на ПОП? Какие меры противопожарной безопасности вы знаете? Какие опасные и вредные факторы производственной среды могут быть на рабочем месте? Требования к личной гигиене работника общественного питания.	Сдать т/б и сан. минимум зав. производством
	- ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура)	6	Какие цеха ПОП относятся к производственным? Какие цеха ПОП относятся к вспомогательным? Для чего организуют буфет на ПОП? Когда в структуру ПОП отдельно должны входить мясной, овощной или рыбный цеха? Что понимают под сервисной и на каких предприятиях они обязательно должны быть? Какие помещения расположены в вестибюле? Какие помещения относят к торговой группе?	Записи в дневнике. Составление технологической схемы организации производства на предприятии и
2	Производственный:	47		
	- изучение ассортимента выпускаемой продукции	4	Чем отличается ассортимент продукции специализированных предприятий? Как классифицируется ассортимент продукции? Какие сроки и условия хранения выпускаемой кулинарной продукции?	Составить ассортиментный минимум за неделю
	- изучение организации работы производственных и	4	Какие требования к расположению мясного цеха? Какое оборудование используется для	Составить расчетное меню

	вспомогательных цехов;		<p>механической обработки мяса? Как производится прием овощей? Какие условия хранения овощей? Как рассчитать количество отходов по сезонам? Когда проектируется доготовочный цех? Какие участки работы выделяют в доготовочном цехе? Как рассчитать производственную программу горячего цеха? Как рассчитать количество блюд реализуемых каждый час из горячего цеха? Как рассчитать вместимость холодильников в холодном цехе? Когда холодный цех может быть совмещен с горячим цехом? Как рассчитать производственную программу мучного цеха? Какие мучные кулинарные изделия вы знаете? Как хранится посуда на предприятии? Какие моечные средства используют для мытья посуды? Какие виды раздач вы знаете? Как организуется раздача при самообслуживании? Как организуется раздача при обслуживании официантами? Какие требования предъявляются к хранению сырья и полуфабрикатов? Какие санитарные требования предъявляют к цехам?</p>	
	- ознакомление с генеральным планом, строительной частью предприятия;	4	<p>Площадь территории, перечень отдельно стоящих зданий, их назначение. Критическая оценка размещения сооружений на территории предприятия. Конструкция и материалы основных элементов зданий. Расположение и взаимосвязь производственных, бытовых и служебных помещений. Площади бытовых помещений, их соответствие установленным нормам.</p>	Составить расчеты покупной продукции
	- ознакомление с санитарно-техническим и энергетическим хозяйством;	4	<p>Отопление, вентиляция, кондиционирование воздуха. Какие системы отопления вы знаете? Расход тепла и пара на отопление производственных, бытовых и вспомогательных помещений. Кондиционирование воздуха, типы и</p>	Составить производственную программу предприятия

			<p>марки кондиционеров, их назначение, техническая характеристика.</p> <p>Водоснабжение. Расход воды, схема холодного и горячего водоснабжения.</p> <p>Потребители воды, характеристика баков; способы подогрева воды; насосная станция.</p> <p>Расход пара и его параметры для технологических и бытовых нужд.</p> <p>Виды топлива, их теплотворная способность. Условия хранения и подачи твердого или жидкого топлива, их запас.</p> <p>Расход электроэнергии на единицу выпускаемой продукции, стоимость единицы электроэнергии.</p>	
	- проведение маркетинговых исследований с целью выявления потребностей потребителя;	6	<p>Сущность оперативного управления предприятием.</p> <p>В чем заключается особенность деятельности предприятий общественного питания?</p>	Составить расчет сырья по производственной программе
	- изучение методов и форм контроля качества и учета сырья, п/ф и готовых изделий;	4	<p>Факторы, определяющие качество продукции на предприятиях общественного питания</p> <p>Как проводится учет сырья, покупных и готовых изделий?</p>	Составить схему движения сырья и п/ф
	- оценка основных факторов, оказывающих влияние на способности – изучение практики установления цен на выпускаемую продукцию, а также взаимосвязь качества и цен;	4	<p>Организационная структура управления предприятием.</p> <p>Какие предложения по ее совершенствованию с учетом работы предприятия в условиях рыночной экономики вы можете дать?</p>	Составить технико-технологические карточки
	- изучение вопросов оперативного управления предприятием, овладение навыками управления персоналом;	4	<p>Сущность оперативного управления предприятием.</p> <p>В чем заключается особенность деятельности предприятий общественного питания?</p> <p>Применение организационно-распорядительных, экономических, социально-психологических методов управления на предприятии.</p> <p>Какие недостаток в их использовании?</p> <p>Организация информационного обеспечения управления предприятием и делопроизводство.</p> <p>Формы организации труда и влияние на эффективность производства;</p>	Составление технологической схемы оперативного управления предприятием

К

	- изучение рынков сбыта, потребностей потребителей, оценка влияния на формирование производственной стратегии;	4	Сегмент рынка кулинарной продукции и услуг предприятия. Конкуренты предприятия. Методы, используемые для изучения и формирования вопроса.	Составить схему работы теплового оборудования по заданию
	- изучение учета материальных ценностей предприятия.	4	Механическое оборудование, применяемое в структуре заготовочных цехов. Тепловое оборудование, используемое в структуре доготовочных цехов. Немеханическое оборудование, применяемое в структуре вспомогательных цехов. Учет материальных ценностей предприятия.	Составить схему работы торгового технологического оборудования по заданию
	- изучение факторов, влияющих на повышение рентабельности предприятия.	5	Факторы, влияющие на повышение рентабельности предприятия. Как формируется товарооборот? Какова структура товарооборота? Как определяется наценка в ведомственных ПОП? Что понимают под капиталовложением? Какие издержки на предприятиях питания вы знаете?	Сделать анализ зависимости рентабельности предприятия от различных факторов
3	Заключительный	6		Подготовка отчета
	Итого	61		

10. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Промежуточной формой аттестации по итогам прохождения производственной (преддипломной) практики является дифференцированный зачет, который выставляется после защиты студентом представленного отчета.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной (преддипломной) практики

№ п/п	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	3	4	5	6	7
Основная					
1.	Производственное обучение профессии «Повар» в 4-х частях. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие	Андросов В.П.	СПб.: «Троицкий мост», 2007. 4.1.	60	

2.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник	Усов В.В.	М.: Изд. «Академия», 2007 2005	21 11	1 1
3.	Технология ресторанного обслуживания	Белошапка М.И.	М.: Издат. центр «Академия», 2006	10	1
4.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.	Бутейкис Н. Г., Жукова А. А.	М.: Академия. 2006– 304 с. 5 изд.	29	4
5.	Технология приготовления пищи. – учебное пособие.	Харченко Н.Э.	М.: «Академия», - 2007– 278 с. 2006– 278 с.	5 10	2 2
6.	Проектирование предприятий общественного питания. Учебник	Т.Т. Никуленкова Г.М. Ястина	- М.: Колос, 2006- 247с.	25	5
7.	Микробиология продовольственных товаров: Санитария и гигиена. Учебник	Жарикова Г.Г	Учебник. - 5-е изд., испр. И доп. - Новосибирск: Сиб.унив. изд-во, 2005	10	1
8.	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: Учеб. пособие	И.А. Рогов и др	Новосибирск: Сиб.унив. изд-во, 2007	20	-
9.	Технология приготовления пищи. Учебник для вузов.	Богушева В.И.	М.: ИКЦ Март, 2005 г. -320 с.	3	1
10.	Санитария и гигиена питания: учебное пособие.	Степанова И.В.	С-Пт. Изд-во «Троицкий мост», 2010	-	1
11.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	Золин П.В.	Академия, 2007	20	1
12.	Оборудование предприятий общественного питания, тепл. оборуд-е; 2-е изд.	Могильный М.П. [и др.]	М.: Академия, 2005	35	1
13.	Торговое оборудование предприятий общественного питания	Могильный М.П. [и др.]	М.: Академия, 2005	15	1
14.	Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания: учебник	Ботов М.И. [и др.]	М.: Академия, 2006	15	1
15.	Физико-химические свойства и методы контроля качества товаров.	Выговтов А.А., Грузинов Е.В.,	СПб.:ГИОРД, 2007. – 170с.	-	1
16.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебн	Бутейкис Н. Г., Жукова А. А.	М.: Академия. – 304 - 2007.	19	1
Дополнительная					
17.	Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник	Елхина В.Д.	Экономика, 2006.	10	1
18.	Тепловое оборудование предприятий общественного питания. Справочник	Кирпичников В.П., Ботов М.И.	М.: Академия. – 2005.	20	1
19.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное	Харченко Н. Э.	М.: «Академия», 2-е издание. –	7	2

	пособие		2006-496с.		
20.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие,	Харченко Н. Э.	3-е издание. – 2007-496с.	20	5
21.	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни	Под ред. Васюковой А.Т.	М: Издательско - торговая корпорация «Дашков и К ⁰ », 2009. – 815 с.	-	1
22.	Шоколад, конфеты, сахар, карамель и др. кондитерские изделия. Учебник.	Минифай Б.	СПб.: изд-во профессия, 2005-808с.	5	1
23.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.	Бутейкис Н. Г., Жукова А. А.	М.: Академия. 2006– 304 с. 4 изд.	10	2
24.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. Учебное пособие.		СПб.: ПРОФИКС. 2006-296с.	6	2
25.	Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств.	Аношина О.М.	КолосС, 2007-184 с.	10	4
26.	Организация обслуживания на предприятиях питания. Учебное пособие	Даудова Т.Н., Ахмедова А.А.	М.: ДГТУ, 2007.	10	15

Журналы:

- «Вопросы питания»,
- «Пиво и напитки»,
- «Пищевая промышленность»,
- «Хранение и переработка».

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы: Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, IC: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@ragus.ru, городская информационная система ГУП ИВЦ Мособщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keereg-7, IC-Parus: управление школьным питанием, ИНИНГ-Хлебосол, OBORUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ру, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания», программный продукт «Общепит 8», находящихся в свободном доступе для студентов.

12. Материально-техническое обеспечение производственной (преддипломной) практики

Включает прохождение производственной (преддипломной) практики на современных предприятиях индустрии питания.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО и с учетом рекомендаций ПрОП ВПО по направлению 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки «Технология и организация ресторанного сервиса».

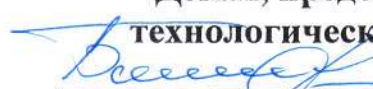
Рецензент от работодателя по направлению 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» генеральный директор комплексного предприятия «Ацтека», к.э.н. _____ Джалалова Т.Ш.

подпись

Министерство образования и науки Российской Федерации
ФГБОУ ВПО «Дагестанский государственный технический университет»

РЕКОМЕНДОВАНО
К УТВЕРЖДЕНИЮ

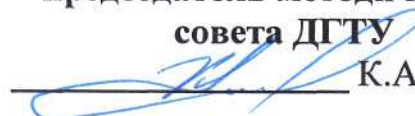
Декан, председатель совета
технологического факультета,

 Н.Л. Баламирзоев

12 02 2015

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе,
председатель методического
совета ДГТУ

 К.А. Гасанов

14 02 2015

**ПРОГРАММА ИТОГОВОГО ЭКЗАМЕНА ПО ОТДЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЕ**

для направления 260800.62 – Технология продукции и организация
общественного питания

по профилю Технология и организация ресторанного сервиса
шифр и полное наименование направлений (специальности)

факультет Технологический
наименование факультета, где ведется подготовка бакалавра (специалиста)

кафедра Технологии продукции и организации общественного питания
наименование кафедры, за которой закреплена практика

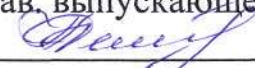
Квалификация выпускника (степень) – Бакалавр
бакалавр, специалист

Форма обучения очная
очная, заочная, др.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и ПрООП ВПО по направлению 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры от 10.02.2015г., протокол № 7.

Зав. кафедрой химии  Г.М. Абакаров
подпись ФИО

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (профилю)  Демирова А.Ф.
подпись ФИО


Нач. учебного отдела  Магомаева Э.В.
подпись ФИО

ОДОБРЕНО
Методической комиссией
по укрупненной группе
направления подготовки
260000 – Технология
продовольственных продуктов и
потребительских товаров
шифр и полное наименование специальности

Председатель МК
 Демирова А.Ф.
19 02 2015

АВТОР (Ы) ПРОГРАММЫ

А.Ф. Демирова, д.т.н., доцент
ФИО уч. степень, ученое звание, подпись



ПРЕДИСЛОВИЕ

Итоговый экзамен по отдельной дисциплине является составной частью итоговой государственной аттестации.

Целями итогового экзамена по отдельной дисциплине являются:

определение уровня усвоения студентами материала, предусмотренного учебной программой; освоение студентами теоретических основ современной химической науки, на базе которых будет строиться в дальнейшем изучение необходимых для инженера-технолога дисциплин.

Задачей итогового экзамена по отдельной дисциплине является определение целесообразности дальнейшего усвоения студентами специального блока дисциплин.

Итоговый экзамен по отдельной дисциплине направлен на выявление уровня сформированности следующих компетенций обучающихся:

- способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

- способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ПК-4);

- умеет 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-7);

- владеет современными информационными технологиями, способен 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-8);

- устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов 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-10);

Программа итогового экзамена по отдельной дисциплине выносимая на госэкзамен:

НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

1. Периодическая система Д.И. Менделеева и строение атома. Описание квантовых орбиталей с помощью квантовых чисел; главное квантовое число, размеры орбиталей, энергетические уровни; орбитальное квантовое число, пространственная ориентация орбиталей. Спин электроны. Спиновое и магнитное число. Порядок комплектования электронных слоев атома. Правило Клечковского. Правило Гунда. Принцип Паули. Электронные конфигурации- s, p, d, f –элементы.

Периодическая система: периоды, семейства, группы, подгруппы. Электронные аналоги.

Физический смысл деления группы на подгруппы. Валентность. Валентные слои элементов главных и побочных подгрупп.

2. Химическая связь. Ковалентная связь, образование методом валентных связей. Основные характеристики связи; длина связи, энергия связи, насыщенность и направленность связи. Валентные углы. Гибридизация.

3. Растворы. Способы выражения концентрации растворов (процентная, молярная, нормальная, титр).

Свойства растворов электролитов. Электролитическая диссоциация. Диссоциация кислот, оснований, солей. Смещение равновесия в растворе слабого электролита. Константа диссоциации, факторы, влияющие на нее.

Ионные реакции в растворах электролитов. Произведение растворимости. Диссоциация воды. Ионное произведение воды. Водородный показатель. Гидролиз солей. Различные случаи гидролиза.

4. Окислительно-восстановительные реакции. Важнейшие окислители и восстановители. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций. Электронные уравнения, ионно-электронные уравнения.

5. Химия элементов s,p,d – семейства на примере щелочных металлов, азота, серы, галогенов и железа.

АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

1. Классификация методов аналитической химии. Понятие об аналитической химии и химическом анализе. Методы количественного анализа. Классификация методов количественного анализа.

2. Титриметрический (объемный) анализ. Сущность титриметрического анализа. Классификация методов количественного анализа. Приготовление стандартных растворов. Формы выражения концентрации растворов. Нормальность, титр. Расчет определяемого вещества нормальности и титру. Кислотно-основные индикаторы. Интервал перехода индикаторов. Показатель титрования РТ. Кривые титрования. Титрование сильной кислоты сильным основанием, слабой кислоты сильным основанием, слабого основания сильной кислоты.

3. Методы окисления-восстановления. Общая характеристика методов окисления-восстановления. Перманганатометрия. Приготовление стандартных растворов перманганата калия, их стандартизация и хранение. Кривые титрования в методах окисления-восстановления (перманганатометрия). Дихроматометрия. Сущность метода. Приготовление стандартных растворов дихромата калия, их стандартизация.

4. Гравиметрический (весовой) анализ. Сущность гравиметрического анализа. Требования, предъявляемые к осадкам. Техника осаждения; фильтрование и промывание осадка. Беззольные фильтры, классификация их по плотности. Выбор фильтра. Высушивание и прокаливание осадка. Вычисление результатов анализа.

5. Комплексометрическое титрование. Сущность комплексометрического титрования. Индикаторы комплексометрического титрования. Определение жесткости воды комплексоном III.

6. Физико-химические методы анализа. Значение физико-химических методов анализа в современной науке, промышленности, технике. Особенности преимуществ физико-химических методов анализа. Классификация физико-химических методов анализа.

7. Абсорбционный (фотоколориметрический) анализ. Законы поглощения световых лучей. Оптическая плотность растворов. Закон Бугера-Ламберта-Бера. Поглощение света растворами. Молярный коэффициент поглощения. Составление калибровочного графика. Фотометрическое определение различных элементов в растворе.

8. Рефрактометрический метод анализа. Сущность рефрактометрического анализа. Построение калибровочного графика. Определение сахара, спирта, ацетона в различных объектах. Классификация электрохимических методов анализа; кондуктометрический анализ. Кондуктометрическое титрование. Титрование сильной кислоты сильным основанием. Титрование слабой кислоты сильным основанием. Построение кривых титрования.

ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

1. Алканы, алкены, алкины и их производные. Алканы. Гомологический ряд предельных углеводородов. Общая формула. Изомерия. Первичный, вторичный и третичный атомы углерода. Понятие об алкилах, их названия. Номенклатура предельных углеводородов. Нахождение алканов в природе. Способы получения алканов. Химические свойства алканов.

Алкены. Гомологический ряд этиленовых углеводородов. Общая формула. Изомерия этиленовых углеводородов. Структурная и пространственная (цис- транс-изомерия). Номенклатура. Способы получения этиленовых углеводородов. Химические свойства. Правило Марковникова и его современная трактовка. Радикальное присоединение бромистого водорода, перекисный эффект.

Алкины. Общая формула. Изомерия и номенклатура. Получение ацетилена. Промышленные методы. Получение этиленовых углеводородов; химические свойства. Реакции присоединения и их промышленное значение. Механизм реакций электрофильного и нуклеофильного присоединения. Полимеризация ацетилена.

Арены. Гомологический ряд бензола. Номенклатура и изомерия. Химические свойства ароматических углеводородов. Реакции электрофильного замещения и их механизм. Правило замещения в бензольном ядре.

Галогенопроизводные. Классификация. Способы получения. Непосредственное галогенирование алканов и циклоалканов, алкенов, алкинов и ароматических углеводородов. Присоединение галогеноводородов к алкенам и алкинам. Химические свойства. Зависимость реакционной способности атома галогена от строения молекул галогенопроизводного. Реакция нуклеофильного замещения галогена на гидроксильную, алкоксильную, нитро-амино-нитрильную и др. группы. Механизм нуклеофильного замещения (S №1 и S №2).

2. Оксисоединения и их производные. Классификация по строению углеводородного радикала и по атомности. Спирты и фенолы.

Одноатомные спирты. Классификация. Изомерия. Понятия о первичных, вторичных и третичных спиртах. Номенклатура спиртов. Способы получения спиртов. Химические свойства. Общая характеристика. Реакция с разрывами связи Р-ОН и РО-Н. Химические особенности первичных, вторичных и третичных спиртов.

Многоатомные спирты. Классификация. Двухатомные спирты или гликоли. Получение гидролизом дигалогенопроизводных и галогенопроизводных и галогенгидринов, гидратацией окисей. Особенности химических свойств. Окисление. Внутри- и межмолекулярное выделение воды.

Глицерин. Получение из жиров, брожением сахаристых веществ и из пропилена. Химические свойства.

Фенолы и нафтолы. Изомерия и номенклатура. Выделение фенолов из каменноугольной смолы. Получение фенолов из сульфокислот, из галогенпроизводных, ароматических аминов. Физические свойства. Химические свойства. Повышенная кислотность фенолов по сравнению со спиртами.

3. Оксоединения. Строение, изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. Природа карбонильной группы (δ, π -связь). Получение альдегидов и кетонов. Дипольный момент. Химические свойства. Общая характеристика. Реакции с нуклеофильными реагентами и их механизм. Отличие свойств альдегидов от свойств кетонов.

Карбоновые кислоты и их производные. Классификация по основности и строению углеводородного радикала.

Одноосновные кислоты. Изомерия. Номенклатура. Ацильные радикалы. Природа карбонильной группы. Способы получения кислот. Химические свойства. Общая характеристика. Кислотность. Образование солей. Получение и свойства функциональных производных кислот.

Аминокислоты. Классификация и номенклатура аминокислот. Получение аминокислот гидролизом белков, из галогенозамещенных кислот, из циангидринов, из альдегидов и малонового эфира. Химические свойства. Общая характеристика. Понятие о биполярном ионе.

Изоэлектрическая точка. Комплексы с металлами. Реакции, отличающие α -, β -, γ -аминокислоты.

4. Белки, липиды, углеводы. Липиды. Классификация. Простые липиды. Жиры и масла. Основные физико-химические характеристики. Омыление и переэтерификация и гидрогенизация жиров. Понятие о прогоркании жиров. Окислительная порча жиров. Саломас, маргарин. Углеводы. Классификация углеводов. Способы получения моносахаридов. Химические свойства. Мальтоза. Сахароза. Полисахариды: крахмал и целлюлоза. Продукты гидролиза крахмала. Дисахариды. Восстанавливающие и невосстанавливающие дисахариды. Мальтоза. Сахароза. Белки. Классификация белков. Строение белков: первичная, вторичная и третичная структура. Денатурация белка. Значение белков.

ЛИТЕРАТУРА

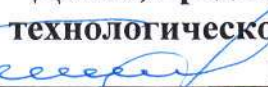
№ п/п	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
				в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	5	6
Основная					
1.	Химия: учебник для вузов	Зайцев О.С.	М. Академия, 2008	35	
2.	Неорганическая химия: учебник для вузов	Князев Д.А., Смарьгин С.Н.	М. Дрофа, 2005	125	
3.	Неорганическая химия в трех томах	Третьякова Ю.Д.	М. Академия, 2007	140 1т.- 35 2т.-35 3т. (1кн.)- 35 (2кн.- 35)	
4.	Неорганическая химия	Смарьгин С.Н.	М. Дрофа, 2005	135	
5.	Химическая кинетика. Учебное пособие.	Мурсалова М.Г., Абакаров Г.М.	ипц ДГТУ 2013	10	30
6.	Теоретические основы химии ч. I	Абакаров Г.М, Мурсалова М.Г.	ИПЦ ДГТУ 2009	10	40
7.	Теоретические основы химии ч. II	Абакаров Г.М, Мурсалова М.Г. и др.	ИПЦ ДГТУ 2010	10	40
8.	Биоорганическая химия	Н.А. Тюкавкина Ю.И. Бауков	М.: Дрофа, 2007	100	1
9.	Органическая химия : учеб. пособие для вузов	В. Г. Иванов, В. А. Горленко, О. Н. Гева.	М.: Академия, 2006. 624 с.	50	1
10.	Курс аналитической химии	Цитович И.К.	Краснодар, Лан ь.2007	10	9
11.	Аналитическая химия часть 1	Васильев В.П.	Москва «ДРОФА», 2007	100	2

12.	Аналитическая химия
13.	Физическая химия
14.	Коллоидная химия 4 изд

	Под ред. М.И. Гельфман
1	Валова В.Д. (Копылова), Абесадзе Л.Т.
	<u>Дополнительная</u>
тов вкп \ 60	Мурсалова М.Г.


Министерство образования и науки Российской Федерации
ФГБОУ ВПО «Дагестанский государственный технический университет»

РЕКОМЕНДОВАНО
К УТВЕРЖДЕНИЮ

Декан, председатель совета
технологического факультета,
 Н.Л. Баламирзоев

13 02 2015

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе,
председатель методического
совета ДГТУ
 К.А. Гасанов

14 02 2015

ПРОГРАММА ИТОГОВОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ЭКЗАМЕНА

для направления 260800.62 – Технология продукции и организация
общественного питания

по профилю Технология и организация ресторанного сервиса
шифр и полное наименование направлений (специальности)

факультет Технологический
наименование факультета, где ведется подготовка бакалавра (специалиста)

кафедра Технологии продукции и организации общественного питания
наименование кафедры, за которой закреплена практика

Квалификация выпускника (степень) – Бакалавр
бакалавр, специалист

Форма обучения очная
очная, заочная, др.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и ООП ВПО по направлению 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки Технология и организации ресторанного сервиса.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры от 10.02.2015г., протокол № 7.


Зав. кафедрой ТПиООП


_____ Демирова А.Ф.
подпись _____ ФИО

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (профилю)

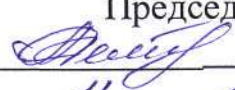

_____ Демирова А.Ф.
подпись _____ ФИО

Нач. учебного отдела

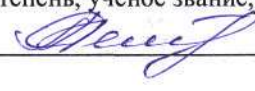

_____ Магомаева Э.В.
подпись _____ ФИО

ОДОБРЕНО

Методической комиссией
по укрупненной группе
направления подготовки
260000 – Технология
продовольственных продуктов и
потребительских товаров
шифр и полное наименование специальности

Председатель МК

_____ Демирова А.Ф.
11 02 2015г.

АВТОР (Ы) ПРОГРАММЫ

А.Ф. Демирова, д.т.н., доцент
ФИО уч. степень, ученое звание, подпись


Целью итогового междисциплинарного экзамена является комплексная оценка уровня подготовки выпускников по направлению 260800.62 – Технология продукции и организация общественного питания, профиль – Технология организации ресторанного сервиса на основе установления соответствия его подготовленности требованиям ФГОС ВПО.

Задачей итогового междисциплинарного экзамена является определение целесообразности допуска студента к выполнению и успешной защите дипломного проекта (работы).

Итоговый междисциплинарный экзамен направлен на выявление уровня сформированности следующих компетенций обучающихся:

- владеет современными информационными технологиями, способен 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-8);

- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

- устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов 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-10);

- умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11);

- умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-22);

- владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

- способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-28);

- умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-33);

- осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34);

- умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-35).

В соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта в качестве дисциплин выносимых на госэкзамен являются:

Цикл профессиональных дисциплин

1. Процессы и аппараты пищевых производств.
2. Товароведение продовольственных товаров.
3. Физиология питания.
4. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии.
5. Охрана труда и экологическая безопасность на ПОП.
6. Санитария и гигиена питания.

7. Технология продуктов общественного питания.
8. Оборудование предприятий общественного питания.
9. Проектирование предприятий общественного питания.
10. Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания.
11. Холодильная техника и технология.
12. Экономика предприятий индустрии питания.
13. Технология и организация питания кухонь мира.
14. Технология на предприятиях индустрии питания.

Программа

**Итогового междисциплинарного экзамена для студентов направления 260800.62 –
Технология продукции и организация общественного питания, профиль – Технология
организации ресторанного сервиса**

1. ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Теория подобия. Основы гидравлики. Неоднородные системы, методы их разделения. Основы теплообмена пищевой аппаратуры. Расчет теплообменного аппарата. Теплообменные аппараты. Устройство и принцип работы. Способы оптимизации теплового процесса и работы аппарата. Массообменные процессы, основы массопередачи, процессов адсорбции, абсорбции, перегонки и ректификации, экстракции, сушки и кристаллизации. Массообменные аппараты.

2. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Методы товароведения. Химический состав, пищевая ценность, факторы, формирующие качества потребительских товаров, стандартизация и сертификация продовольственных товаров. Ассортимент, его виды и показатели. Товароведческая характеристика и экспертиза качества зерна и продуктов его переработки, свежих и переработанных плодов и овощей, вкусовых и других пищевых продуктов. Правила и режимы транспортировки и хранения продовольственных товаров.

3. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Основы физиологии человека. Система пищеварения. Энергетический обмен организма. Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ. Основные принципы рационального питания. Дифференциальное и лечебно-профилактическое питание населения.

4. СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Особенности технологических процессов пищевой промышленности, понятие комплексной автоматизации. Технические средства, применяемые при комплексной автоматизации технологических процессов. Датчики, общие положения. Агрегатные системы автоматических устройств. Общие положения. Автоматическое управление режимов сложного технологического процесса; возмущения, объект управления, основные параметры объектов регулирования. Определение зоны регулирования, типы регуляторов; установки рабочего органа регулятора на объекте.

5. ОХРАНА ТРУДА И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Виды инструктажа по охране труда на ПОП. Микроклимат на производстве, нормирование. Источники света и нормирование освещения. Техника безопасности при работе на механическом, тепловом и холодильном оборудовании. Схема и сущность заземления

установок. Действие электрического тока на организм человека. Методы защиты от поражения электрическим током.

6. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Вода, показатели качества воды. Санитарные требования к планировке помещений. Гигиена освещения, отопления, вентиляции. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, оборудования и инвентаря. Личная гигиена работников ПОП. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов. Санитарные требования к приему и реализации готовой пищи и кулинарных изделий.

7. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Технологическая схема производства полуфабрикатов из овощей. Технология приготовления и ассортимент блюд из отварных овощей, способы подачи, оформления, требования к качеству. Технологическая схема производства полуфабрикатов из рыбы. Технология приготовления блюд из жареной рыбы, способы подачи, оформления, требования к качеству. Технологическая схема производства мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Технология приготовления и ассортимент блюд из тушеного мяса, способы подачи, оформления, требования к качеству. Технологическая схема производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления и ассортимент блюд из жареной птицы, способы подачи, оформления, требования к качеству. Технологическая схема производства полуфабрикатов из яиц и творога. Технология приготовления блюд из яиц и творога, способы подачи, требования к качеству.

8. ОБОРУДОВАНИЕ ПОП

Понятие о технологической машине. Классификация технологических машин. Производительность (техническая, теоретическая и эксплуатационная) и мощность технологических машин. Мясорубка. Назначение, устройство и принцип работы. Определение производительности и мощности. Картофелеочистительные машины периодического действия. Назначение, устройство и принцип работы. Определение производительности и мощности. Пищеварочные котлы. Назначение, устройство и принцип работы. Технологические и тепловые расчеты. Сковороды, фритюрницы. Назначение, устройство и принцип их работы. Определение производительности и тепловой расчет.

9. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПОП

Определение количества потребителей и блюд. Составление расчетного меню.

Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий. Определение численности работников производства и торгового зала. Расчет площади помещений. Расчет и подбор механического, холодильного и вспомогательного оборудования. Расчет и подбор теплового оборудования (пищеварочные котлы, сковороды, фритюрницы, плиты).

10. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПОП

Основы организации ОП; типы ПОП; рациональные схемы размещения сети ПОП.

НОТ. Нормирование труда. Оперативное планирование работы заготовочных и доготовочных ПОП. Организация материально-технической базы предприятия, снабжение складского хозяйства. Организация производства продукции ОП. Формы и методы обслуживания, формирование системы обслуживания контингентов питающихся.

11. ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Понятие о рыночной экономике. Оборот общественного питания. Основные оборотные средства ПОП, источники их образования. Издержки ПОП. Прибыль предприятия. Штатное расписание; расчет фонда заработной платы. Финансовый план ПОП.

12. ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ КУХОНЬ МИРА

Предпосылки возникновения национальных кухонь народов мира. Особенности питания народов разных стран. Особенности приготовления блюд национальных кухонь стран ближнего зарубежья. Особенности приготовления блюд национальных кухонь стран дальнего зарубежья. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов.

13. ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Основные направления индустриализации ОП, методы определения уровня индустриализации ОП. Производство полуфабрикатов из мясорастительного сырья. Производство полуфабрикатов высокой степени готовности из субпродуктов. Производство полуфабрикатов высокой степени готовности из сельскохозяйственной птицы. Производство полуфабрикатов высокой степени готовности из пищевой кости.

14. ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ

Холодильные агенты, хладоносители, цикл Карно. Испарители, их назначение, расчет и подбор. Паровая компрессорная холодильная машина. Тепловой расчет. Двухступенчатые холодильные машины, их схема. Конденсаторы, их назначение и подбор.

ЛИТЕРАТУРА

№ п/п	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
Основная					
1.	Процессы и аппараты пищевых производств: учебн.	Плаксин Ю.М. и др.	М., 2007г. Колос	1	-
2.	Процессы и аппараты химической технологии	Захарова А.А. и др.	М.: 2006г. Академия	5	1
3.	Процессы и аппараты химической технологии	Фролов В.Ф.	СПб Химиздат, 2008г.	-	-
4.	Товароведение продовольственных товаров : учеб. пособие / сост. - 2-е изд., стереотип.	Никифорова Н.С. Прокофьева С.А.	- М.: Академия, - ISBN 978-5-7695-4035-6, 2007-30 с.	12	3
5.	Товароведение продовольственных товаров : практикум : учеб. пособие	Никифорова Н.С.	- М. : Академия, - Библиогр.: с. 125. - ISBN 5-7695-3121-5, 2007- 128 с. 2006- 125 с.	7	2
6.	Товароведение пищевых продуктов: учебник /. - 5-е изд., стереотип.	Матюхина З.П., Королькова Э.П.	- М. : Академия, - Библиогр.: с. 269. - ISBN 978-5-7695-3800-1, 2007-272 с.	10	3
7.	Физиология питания. Учебное пособие.	Теплов В.И. и др.	- М.: Дашков и К ^о , 2006. - 451с.	1	1

8.	Автоматизация технологических процессов пищевых производств	Карпин Е.Б.	М.: Агропромиздат, 2005	-	1
9.	Информационные технологии систем управления технологическими процессами	Благовещенская Н.М, Злобин Л.А.	М.: Высшая школа, 2005	15	1
10.	Безопасность в чрезвычайных ситуациях. Учебник	Мастрюков Б.С.	М.: Деловая литература, 2008г.	20	
11.	Безопасность труда в химической промышленности.	Маринина В.И.	М.: Академия, 2007г.	20	
12.	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: Учеб. пособие	Рогов И.А. и др	Новосибирск: Сиб.унив.изд-во, 2007	18	
13.	Санитария и гигиена питания. - Учебник для вузов	Рубина Е.А.	М.: Академия 2005	65	2
14.	Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. Учебное пособие	Горохова С.С.	М.: Академия 2008	15	1
15.	Гигиена питания: учебник для вузов	Королев А.А.	М.: Академия 2007	37	1
16.	Технология приготовления пищи. – учебное пособие.	Харченко Н.Э.	М.: «Академия», - 2007– 278 с. 2006– 278 с.	5 10	2 2
17.	Технология приготовления пищи. Учебник для вузов.	Богушева В.И.	М.: ИКЦ Март, 2005 г. -320 с.	3	1
18.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.	Бутейкис Н. Г., Жукова А. А.	М.: Академия. 2006– 304 с. 5 изд.	29	4
19.	Шоколад, конфеты, сахар, карамель и др. кондитерские изделия. Учебник.	Минифай Б.	СПб.: издательство профессия, 2005-808с.	5	1
20.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.	Бутейкис Н. Г., Жукова А. А.	М.: Академия. 2006– 304 с. 4 изд.	10	2
21.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	Золин П.В.	Академия, 2007	20	1
22.	Оборудование предприятий общественного питания, тепл. оборуд-е; 2-е изд.	Могильный М.П. [и др.]	М.: Академия, 2005	35	1
23.	Торговое оборудование предприятий общественного питания	Могильный М.П. [и др.]	М.: Академия, 2005	15	1
24.	Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания: учебник	Ботов М.И. [и др.]	М.: Академия, 2006	15	1
25.	Проектирование предприятий общественного питания. Учебник	Никуленкова Т.Т. Ястина Г.М.	- М.: Колос, 2006-247с.	25	5

26.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник	Усов В.В.	М.: Изд. «Академия», 2007	21	2
27.	Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств.	Аношина О.М.	Колос С, 184 с., 2007. – 557 с.;	10	1
28.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник	Усов В.В.	М.: Изд. «Академия», 2005	11	2
29.	Технология ресторанного обслуживания	Белошапка М.И.	М.: Издат. центр «Академия», 2007	10	1
30.	Организация обслуживания на предприятиях питания: учебное пособие	Даудова Т.Н., Ахмедова А.А.	Изд. Мах-ла, ДГТУ, 2008.	10	9
31.	Экономика предприятия: учебник	В.М. Семенов [и др]	СПб. : Питер, 2010	1	
32.	Экономика предприятия (фирмы): учебник	О.И. Волков [и др]	М. : ИНФРА-М, 2009	1	
33.	Экономика предприятия	Е.Л.Кантор, Г.А.Маховикова, В.Е. Кантор	СПб. : Питер, 2009	1	
34.	Экономика предприятия : учебник	Л.А. Чаадаева	М. : Юрайг, 2011	1	
35.	Экономика предприятия (организации) [http:ibooks.ru]	Баскакова О.В.	М. : Дашков и К°, 2013	-	
36.	Экономика предприятия (организации) [http:ibooks.ru]	Головачев А.С.	Минск: Вышэйшая школа, 2011	-	
37.	Экономика организации (предприятия): Учебник [http:ibooks.ru]	Магомедов М.Д., Куломзина Е.Ю., Чайкина И.И	М.Дашков и К°, 2011	-	
38.	Введение в технологию продуктов питания:	Учеб. пособие / Мелькина Г.М.	М: Колос.- 2006.	10	1
Дополнительная					
39.	Товароведение. Уч. пособие. – М.	Чепурной И.П.	2005	1	-
40.	Справочник по товароведению. М. - Т	Шепелев А.Ф.	2008	15	3
41.	Справочник по товароведению. М. - Т	Шепелев А.Ф.	2008	15	3
42.	Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.	Скурихина И.М., Тутельян В.А.	– М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.	-	1
43.	Расчет комплексных и диетических рационов питания с использованием ЭВМ. Учебное пособие.	Даудова Т.Н., Мурадов М.М.	– Махачкала: ГОУ ВПО «ДГТУ», 2011. – 169 с.	10	25
44.	Технологические измерения и	Петров И.К..	М.: Пищевая	11	1

	приборы в пищевой промышленности		промышленность, 2007		
45.	Микробиология продовольственных товаров: Санитария и гигиена. Учебник	Жарикова Г.Г.	М.: ГЭОТАР – Медиа, 2005.	10	-
46.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие,	Харченко Н. Э.	М.: «Академия», 2-е издание. – 2006-496с.	7	2
47.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие,	Харченко Н. Э.	3-е издание. – 2007-496с.	20	5
48.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП. Учебное пособие. –		СПб.: ПРОФИКС. 2006-296с.	6	2
49.	Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник	Елхина В.Д.	Экономика, 2006.	10	1
50.	Каталог оборудования		- М.: Фирма «Торговый дизайн», 2005.-135с	-	5
51.	Технология приготовления пищи. Учебное пособие. (практикум).	Харченко Н. Э., Чеснокова Л.Г.	М.: «Академия», - 2006 г.	10	1
52.	Производственное обучение профессии «Повар» в 4-х частях. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие/	Андросов В.П.	М.: «Академия», - 2007	60	4
53.	Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания	Учебное пособие/ Стрельцов П.Н.	М.: Академия. - 2006г.	5	1
54.	Экономика предприятия : курс лекций	О.И. Волков, В.К. Скляренко	М. : ИНФРА-М, 2009	4	
55.	Экономика организации (предприятий): курс лекций	Черкасова С.А., Гордышев И.А	Махачкала ДГТУ, 2009	10	
56.	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни	Под ред. Васюковой А.Т.	М: Издательско - торговая корпорация «Дашков и К ⁰ », 2009. – 815 с.	-	1

ТРЕБОВАНИЯ

к структуре, составу и содержанию выпускных квалификационных работ по направлению 260800.62 - Технология продукции и организация общественного питания, профиль – Технология и организация ресторанного сервиса

Выпускная квалификационная работа является завершающим этапом подготовки квалифицированного специалиста, в процессе которого он должен показать свои способности и возможности решать реальные проблемы в области технологии, организации и управления предприятием питания, умение обосновывать и защищать проектные задачи перед Государственной комиссией по защите выпускных квалификационных работ.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ. УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Выпускная квалификационная работа является обязательной формой итоговой государственной аттестации лиц, завершающих освоение образовательных программ по направлению подготовки.

Выполнение выпускной квалификационной работы бакалавра имеет своей **целью**:

- расширение, закрепление и систематизацию теоретических знаний, приобретение навыков практического применения этих знаний при решении конкретной научной, технической, производственной задачи;
- развитие навыков ведения самостоятельного исследования и овладения обучающимися методикой исследовательской деятельности;
- выявление умений выпускника по обобщению результатов работы, разработке практических рекомендаций в исследуемой области;
- приобретение опыта представления и публичной защиты результатов своей деятельности, а также оценку сформированности профессиональных компетенций выпускника в соответствии с требованиями образовательного стандарта.

В **задачу** разработки выпускной квалификационной работы включается круг вопросов, связанных с конкретными методами организации и совершенствования производственной, торговой деятельности предприятия, применением передовой технологии, передового опыта, реорганизации производства и управления, эффективного использования материальных, трудовых и денежных ресурсов и т.д.

В процессе выпускной квалификационной работы студентам предстоит решать большой комплекс организационных, технологических, технических и экономических вопросов, которые в итоге позволяют спроектировать предприятие общественного питания в соответствии с заданием. Необходимо при этом использовать достижения науки в области технологии, организации, проектирования, передовой практический опыт действующих предприятий отрасли, как отечественный, так и зарубежный.

Выпускная квалификационная работа бакалавра направлена на выявление уровня сформированности следующих компетенций обучающихся:

общепрофессиональные:

способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ПК-4);

производственно-технологическая деятельность:

умеет 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-7);

владеет современными информационными технологиями, способен 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-8);

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного

микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов 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-10);

умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11);

организационно-управленческая деятельность:

умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-22);

владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-28);

проектная деятельность:

умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-33);

осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34);

умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-35).

Выпускная квалификационная работа бакалавра должна представлять собой законченную разработку на заданную тему, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Структура и объем выпускных квалификационных работ отражает современный уровень развития общественного питания в стране, передовой опыт, реорганизацию и перспективы развития отрасли.

Выпускная квалификационная работа состоит из расчетно-пояснительной записки и графической части.

Пояснительная записка должна состоять в среднем из 60-70 листов машинописного текста и включать следующие разделы: введение, технико-экономическое обоснование, организационный раздел, технологический раздел, экономическая часть, научная часть (по заданию). Количество графических материалов должно быть не менее 4 стандартных листов.

Оглавление. В нем указывается название каждого раздела расчетно-пояснительной записки и номер страниц. В конце оглавления приводится список использованной литературы и перечень приложений.

Введение. В данном разделе дипломник излагает задачи общественного питания на современном этапе развития государства, значение проектируемого предприятия для массового питания, характерные особенности в организации производства и обслуживания в данном предприятии, элементы новизны с точки зрения развития и совершенствования технологических процессов и другие вопросы.

Технико-экономическое обоснование.

В этом разделе следует осветить:

- обоснование необходимости строительства или реконструкции предприятия;
- обоснование выбора типа проектируемого предприятия;
- обоснование режима работы предприятия;
- обоснование технической возможности строительства (реконструкции) проектируемого предприятия общественного питания.

Технико-экономическое обоснование строительства предприятия общественного питания. При составлении технико-экономического обоснования разработки проекта предприятия общественного питания необходимо учитывать данные о мощности, специализации предприятия, об обеспечении его сырьем, материалами, полуфабрикатами, энергией, топливом, водой и трудовыми ресурсами, о рекомендуемой технологии производства (технологической схемы) /1/; указать объективные причины выбора района, площадки для строительства и их характеристики, влияние проектируемого предприятия на окружающую среду.

Кроме того, надо дать характеристику площадки строительства с указанием количества сносимых строительных объектов, зеленых насаждений или кустарников и рассмотреть транспортные связи района строительства и возможности их использования.

Технико-экономическое обоснование реконструкции, расширения или технического перевооружения предприятия общественного питания. При реконструкции предприятия общественного питания имеющаяся производственная площадь остается без изменения; изменяется производственная программа, ассортимент блюд и кулинарных изделий. При расширении предприятия общественного питания изменяется производственная площадь, строительные реконструкции, количество посадочных мест, производственная программа и ассортимент выпускаемой продукции. При техническом перевооружении совершенствуются производственные процессы за счет применения новых технологических схем, поточных линий, новейших видов оборудования, внедрение автоматизированных систем управления и контроля производством.

При разработке технико-экономического обоснования проекта реконструкции предприятия общественного питания дается характеристика изучаемого объекта, в которой описываются выявленные недостатки в области организации производства и обслуживания, определяются пути по устранению недостатков на данном предприятии, приводятся данные о техническом состоянии реконструируемого или расширяемого предприятия, анализ и оценка его деятельности, основные технико-экономические показатели работы предприятия по реконструкции и ожидается после реконструкции.

Для правильного решения поставленных задач необходимо иметь техническую характеристику всего парка технологического и вспомогательного оборудования (для решения вопроса об установке дополнительного оборудования с целью замены устаревшего и др.), планы и разрезы существующих цехов, подлежащих реконструкции, генплан предприятия общественного питания, а также сведения о фактическом состоянии всех объектов, которые связаны с реконструируемым предприятием.

Выявив наличие источников продовольственного снабжения и имея все рассмотренные сведения, приступают к выполнению проекта.

Организационный раздел. Включает описание организации торгово-производственного процесса на проектируемом предприятии, характеристику производственных и бытовых помещений, места их расположения и взаимосвязи, организацию обслуживания потребителей.

Технологический раздел. Состоит из расчетов производственной мощности проектируемого предприятий, сырья, технологического оборудования, рабочей силы, площадей всех групп помещений. Этот раздел предполагает выполнение компоновки помещений и размещение оборудования. Приводится перечень производственного инвентаря, посуды и другие вопросы.

После определения потребного количества сырья и полуфабрикатов подбирают технологическое оборудование для выполнения соответствующих технологических процессов

и операций. Естественно, к подбираемому оборудованию должны быть предъявлены определенные требования:

- оборудование должно обеспечить выпуск продукции высокого качества при минимальных отходах и потерях сырья;
- предпочтительно оборудование несложной конструкции, легко поддающееся обслуживанию, регулированию, очистке, ремонту и экономно расходующее электроэнергию, пар, воду и др.;
- материал оборудования не должен химически взаимодействовать с продуктом, быть дорогим и дефицитным.

Технологическое оборудование выбирается исходя из производительности. Желательно, чтобы подбираемое оборудование серийно выпускалось отечественными заводами. При подборе оборудования обязательно нужно учесть коэффициент его использования (желательно, чтобы величина этого коэффициента равнялась 0,75-0,85).

Подбор оборудования должен быть обоснован расчетным путем, исходя из проектируемой производительности и производительности отдельных видов технологического оборудования /14,15,16/.

Подобранное оборудование для каждого цеха в дипломном проекте представляют в виде таблицы, в которой должны быть указаны:

- график работы оборудования;
- наименование оборудования;
- тип и марка оборудования;
- суточная потребность сырья или полуфабрикатов;
- производительность оборудования;
- время работы оборудования;
- количество необходимых машин;
- коэффициент использования;
- габаритные размеры оборудования.

На основании рассчитанного и подобранного оборудования производятся расчеты полезной и общей площади цехов.

Экономический раздел. Экономический раздел выпускной квалификационной работы – это экономическое обоснование решений, принятых в дипломном проекте, разработка вопросов организации труда, производства и управления. Решение указанных вопросов в дипломном проекте позволяет дать оценку проектным разработкам, обосновать экономическую эффективность проекта и тем самым показать подготовленность студента к самостоятельной инженерной деятельности.

Организационно-экономический раздел дипломного проекта включает:

- расчет капиталовложений на строительство или реконструкцию зданий, сооружений;
- расчет товарооборота и валового дохода предприятия;
- расчет фонда оплаты труда работников предприятия;
- расчет затрат на оборудование и инвентарь проектируемого (реконструируемого) предприятия;
- расчет суммы амортизационных отчислений;
- расчет издержек производства и обращения на предприятии;
- расчет прибыли и рентабельности предприятия;
- расчет экономической эффективности капитальных вложений и срока окупаемости.

В конце раздела дается таблица основных технико-экономических показателей проектируемого или реконструируемого предприятия, сопоставляются с аналогичными показателями действующих предприятий общественного питания или предприятий общественного питания до реконструкции.

Заключение. Следует обосновать на основании технико-экономических показателей необходимость проектирования или реконструирования данного предприятия общественного питания.

Научно-исследовательская часть. Уровень представленного к защите выпускной квалификационной работы существенно повышается при наличии в нем раздела, экспонатов,

иллюстративного материала, отражающих результаты научных исследований, выполненных студентом. Содержание раздела, отражающего результаты НИР, должно быть связано с темой дипломного проекта. Направление и тематика научных исследований студентов весьма многообразны; ниже перечисляются лишь некоторые из них:

- сбор, обработка и анализ литературных данных и результатов работы научно-исследовательских институтов по химии пищевых продуктов с целью разработки рекомендаций по совершенствованию технологических процессов;
- исследования, связанные с разработкой рецептур пищевых продуктов, обладающих определенными свойствами;
- исследования, связанные с совершенствованием технологических процессов пищевых производств;
- исследования, связанные с разработкой безотходных, энерго- и ресурсосберегающих технологий производства пищевых продуктов;
- исследования, связанные с разработкой более эффективных аппаратов непрерывного действия для пищевых производств;
- разработка новых способов физического и химического воздействия на пищевые продукты с целью получения продуктов, обладающих лечебными свойствами;
- разработка алгоритмов, блок-схем, программ для проектирования на ЭВМ пищевых продуктов с заданными свойствами и др.

При планировании и обработке результатов НИР весьма уместно, а в некоторых случаях необходимо применение методов математической статистики, теории вероятности, математического моделирования, корреляционного анализа и др.

Примерный порядок оформления научно-исследовательской части:

- цель работы и краткий обзор литературы с постановкой задач исследования;
- методы исследования;
- результаты работы и их обсуждение;
- выводы.

Литература. Приводится перечень литературы, использованной при разработке дипломного проекта.

Приложения. Включают громоздкие таблицы, статистические данные, цифровые материалы справочного и нормативного характера, отдельные расчеты, сырьевую ведомость.

ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.

В зависимости от тематики выпускной квалификационной работы графическая часть должна включать: генеральный план здания предприятия, план предприятия и его разрезы с расстановкой технологи,

ческого оборудование; схемы доставки полуфабрикатов, готовых кулинарных и кондитерских изделий по цехам, передвижение чистой и грязной посуды на производстве, сбор и вынос пищевых отходов, чертежи таблиц.

Генеральный план. Предприятия общественного питания следует размещать в общегородском центре, центрах планировочных районов, на площадях, в городских зонах отдыха, главных улицах и магистралях, у транспортных узлов с учетом транспортной доступности.

На чертеже должны быть указаны все основные объекты генплана. Компоновку этих объектов производят, руководствуясь требованиями технологического процесса, строительными нормами и правилами, а также санитарными и противопожарными нормами.

При компоновке генплана проектируемого предприятия следует соблюдать следующие основные положения:

- учитывать рельеф местности, избегая лишних земляных работ;
- принимать во внимание розу ветров: овощной цех с ориентировкой на восточную и южную сторону, а остальные производственные помещения – на север, северо-восток или северо-запад;
- фасад предприятия общественного питания должен быть обращен в сторону жилого массива или к основной транспортной магистрали;

При разработке проекта реконструкции должны быть проверены все объекты генплана. На генплан наносят все существующие объекты, отмечая подлежащие сносу и новостроящиеся.

Генплан обычно выполняют в масштабе 1:500; наносят все объекты, коммуникационные линии и розу ветров. Желательно нанесение высотных отметок (план в горизонталях). На чертеже даются экспликация и условные обозначения.

План предприятия и его разрезы. План предприятия общественного питания и разрезы (продольный, поперечный) охватывают 2-3 листа чертежей формата А1.

Планировку оборудования в производственном цехе осуществляют с таким расчетом, чтобы здание имело прямоугольную форму и размеры, позволяющие использовать стандартные строительные конструкции. Оборудование должно быть размещено компактно. Нельзя оставлять свободные неиспользуемые площади и недопустимо искусственное заполнение таких площадей.

Чертежи плана цеха и разрезы его обычно выполняют в масштабе 1:100 или 1:50. Каждый из неповторяющихся поперечных разрезов должен иметь масштаб 1:50 с тем, чтобы можно было достаточно детально показать строительные конструкции.

На чертежах указывают все основное технологическое, транспортное и вспомогательное оборудование.

На чертежи наносят фундаменты, полы, стены, простенки, окна, двери, внутренние опоры, перекрытия, кровлю и другие строительные конструкции.

В разрезах показывают то оборудование, которое находится на первом плане.

Схемы доставки сырья, п/ф, готовых кулинарных и кондитерских изделий по цехам, передвижение чистой и грязной посуды на производстве, сбор и вынос пищевых отходов.

План-схема технологических потоков. На плане предприятия схематически указываются потоки посетителей и обслуживающего персонала, потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, потоки чистой и грязной посуды.

Графики, таблицы, стенды. При выполнении научно-исследовательской работы результаты нужно представить в виде графиков и таблиц. Объем их – 2 листа и более.

3. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Тематика проектов составляется ведущими преподавателями кафедры с учетом будущей работы бакалавров и запроса практики. Она должна учитывать особенности организации питания населения и перспективы развития отрасли. Проекты могут быть разработаны по следующим основным направлениям: организация питания населения; перевод предприятий общественного питания на работу с полуфабрикатами; проекты новых предприятий; реконструкция действующих предприятий; проекты, содержащие экспериментальный материал.

По вопросам организации питания населения дипломные проекты могут быть разработаны на следующие темы: организация питания рабочих и служащих предприятий, населения в конкретных населенных пунктах; учащихся общеобразовательных школ, учебных заведений, студентов и т.д.

Проекты перевода предприятий на работу с полуфабрикатами выполняются на следующие темы: перевод предприятий общественного питания, конкретных районов, населенных пунктов на работу с полуфабрикатами с разработкой проекта базового предприятия.

Проекты новых предприятий могут разрабатываться по основным типам предприятий общественного питания для городов и сельской местности. Они включают следующие основные темы: проекты комбинатов питания, столовых - заготовочных, комбинатов школьного питания, предприятий в блокированных зданиях; предприятий в отдельно стоящих зданиях – ресторанов, столовых, кафе и др.

Реконструкции подвергаются действующие предприятия общественного питания с целью увеличения их мощности, перевода на работу с полуфабрикатами, создания условий для нормальной работы, внедрения новой техники и технологии, улучшения архитектурно-планировочных решений и т.д.

Проекты, содержащие экспериментальные материалы, выполняются по специальной методике. По решению кафедры их объемы следует сокращать за счет отдельных разделов.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ И ОФОРМЛЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Выпускная квалификационная работа разрабатывается студентом-дипломником самостоятельно. Основной задачей является создание нормальных условий для плодотворной работы, для чего необходимы: учебная и научно-техническая литература, справочные пособия, нормативные материалы, руководство и периодические консультации, оборудованное рабочее место и систематический контроль со стороны кафедры и деканата.

Непосредственное руководство выпускной квалификационной работы осуществляется кафедрой через руководителей проектов. Консультации по отдельным разделам проводятся систематически с учетом объема и сложности разделов. Во время консультации и встречи с руководителем проекта студент должен изложить свою точку зрения на решение того или иного вопроса, поэтому он должен быть заранее подготовлен к получению консультации. Консультанты, руководитель не имеют права настаивать на принятии дипломником их решения.

Для усиления контроля в период дипломного проектирования ведется учет степени выполнения отдельных разделов и проекта в целом. Руководители проектов периодически представляют в письменной форме на кафедру данные о ходе работ закрепленных дипломников в соответствии с календарным планом выполнения работы.

Расчетно-пояснительная записка к выпускной квалификационной работе оформляется по мере готовности отдельных разделов, их проверки и согласования с консультантами и руководителем. Записка должна быть предельно сжатой и сопровождаться расчетами, таблицами, схемами, эскизами, диаграммами и т.д. Все указанные приложения и вспомогательные материалы должны иметь сквозную нумерацию или нумерацию по каждой главе, заглавие, а в тексте дается ссылка на них.

Расчетно-пояснительная записка оформляется в жестком переплете, впереди основного текста приводится титульный лист по установленной форме.

Пояснительная записка должна быть выполнена в указанной ниже последовательности: - титульный лист;

- задание по выпускной квалификационной работе;
- содержание;
- основная часть;
- список литературы;
- приложения.

Пояснительная записка к выпускной квалификационной работе оформляется на компьютере в текстовом редакторе Word. Размер полей: слева - 30 мм, справа - 15 мм, сверху - 20 мм, снизу - 20 мм. Межстрочный интервал – 1-1,5, абзацный отступ 1,25, размер шрифта (кегель) - 14; тип шрифта - Times New Roman.

Нумерация страниц в выпускной квалификационной работе сквозная. Первой страницей является титульный лист, второй - задание по выпускной квалификационной работе, третьей – содержание.

Каждый раздел любой работы следует начинать с новой страницы, имеющей рамку. Названия разделов пишутся заглавными буквами, переносы в названиях разделов не допускаются.

Результаты основных этапов расчетов оформляются в виде таблиц. Они располагаются в тексте или выносятся на отдельную страницу. Все таблицы должны иметь название и быть пронумерованы.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

№ п/п	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
Основная					
1.	Организация обслуживания на предприятиях питания	Даудова Т.Н., Ахмедова А.А.	Изд. Мах-ла, ДГТУ, 2008.	10	9
2.	Технология ресторанного обслуживания	Белошапка М.И.	М.: Издат. центр «Академия», 2007	10	1
3.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник	Усов В.В.	М.: Изд. «Академия», 2005	11	2
4.	Экономика предприятия: учебник	В.М. Семенов [и др]	СПб. : Питер, 2010	1	-
5.	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: Учеб. пособие	Рогов И.А. и др	Новосибирск: Сиб.унив.изд- во, 2007	18	-
6.	Санитария и гигиена питания.- Учебник для вузов	Рубина Е.А.	М.: Академия 2005	65	2
7.	Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. Учебное пособие	Горохова С.С.	М.: Академия 2008	15	1
8.	Гигиена питания: учебник для вузов	Королев А.А.	М.: Академия 2007	37	1
9.	Информационные технологии систем управления технологическими процессами	Благовещенская Н.М, Злобин Л.А.	М.:Высшая школа, 2005	15	1
10.	Безопасность в чрезвычайных ситуациях. Учебник	Мастрюков Б.С.	М.: Деловая ли- тература, 2008г.	20	
11.	Безопасность труда в химической промышленности.	Маринина В.И.	М.: Академия, 2007г.	20	
12.	Товароведение продовольственных товаров : практикум : учеб. пособие	Никифорова Н.С.	- М. : Академия, - Библиогр.: с. 125. - ISBN 5-7695-3121-5, 2007- 128 с. 2006- 125 с.	7	2
13.	Товароведение пищевых продуктов: учебник /. - 5-е изд., стереотип.	Матюхина З.П., Королькова Э.П.	- М. : Академия, - Библиогр.: с. 269. - ISBN 978-5-7695- 3800-1, 2007-272 с.	10	3
14.	Физиология питания. Учебное пособие.	Теплов В.И. и др.	- М.: Дашков и К ^о , 2006. - 451с.	1	1
15.	Автоматизация технологических процессов пищевых производств	Карпин Е.Б.	М.:Агропромиздат, 2005	-	1

16.	Технология приготовления пищи. – учебное пособие.	Харченко Н.Э.	М.: «Академия», - 2007– 278 с. 2006– 278 с.	5 10	2 2
17.	Технология приготовления пищи. Учебник для вузов.	Богушева В.И.	М.: ИКЦ Март, 2005 г. -320 с.	3	1
18.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.	Бутейкис Н. Г., Жукова А. А.	М.: Академия. 2006– 304 с. 5 изд.	29	4
19.	Шоколад, конфеты, сахар, карамель и др. кондитерские изделия. Учебник.	Минифай Б.	СПб.: издательство профессия, 2005- 808с.	5	1
20.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.	Бутейкис Н. Г., Жукова А. А.	М.: Академия. 2006– 304 с. 4 изд.	10	2
21.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	Золин П.В.	Академия, 2007	20	1
22.	Оборудование предприятий общественного питания, тепл. оборуд-е; 2-е изд.	Могильный М.П. [и др.]	М.: Академия, 2005	35	1
23.	Торговое оборудование предприятий общественного питания	Могильный М.П. [и др.]	М.: Академия, 2005	15	1
24.	Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания: учебник	Ботов М.И. [и др.]	М.: Академия, 2006	15	1
25.	Проектирование предприятий общественного питания. Учебник	Никуленкова Т.Т. Ястина Г.М.	- М.: Колос, 2006- 247с.	25	5
26.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник	Усов В.В.	М.: Изд. «Академия», 2007	21	2
27.	Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств.	Аношина О.М.	Колос С, 184 с., 2007. – 557 с.;	10	1
28.	Процессы и аппараты пищевых производств: учебн.	Плаксин Ю.М. и др.	М., 2007г. Колос	1	-
29.	Процессы и аппараты химической технологии	Захарова А.А. и др.	М.: 2006г. Академия	5	1
30.	Процессы и аппараты химической технологии	Фролов В.Ф.	СПб Химиздат, 2008г.	-	-
31.	Товароведение продовольственных товаров : учеб. пособие / сост. - 2-е изд., стереотип.	Никифорова Н.С. Прокофьева С.А.	- М.: Академия, -- ISBN 978-5-7695- 4035-6, 2007-30 с.	12	3
32.	Экономика предприятия (фирмы): учебник	О.И. Волков [и др.]	М. : ИНФРА-М, 2009	1	

33.	Экономика предприятия	Е.Л.Кантор, Г.А.Маховикова, В.Е.Кантор	М.: Юрайт, 2011	1	1
34.	Экономика предприятия : учебник	Л.А.Чадаева	М.: Дашков и К°, 2013	-	1
35.	Экономика предприятия (организации) [http://books.ru]	Басакова О.В.	М.: Дашков и К°, 2013	-	-
36.	Экономика предприятия (организации) [http://books.ru]	Головачев А.С.	Минск: Вышшая школа, 2011	-	-
37.	Экономика организации (предприятия): Учебник [http://books.ru]	Магомедов М.Д., Кудомзина Е.Ю., Чайкина И.И.	М. Дашков и К°, 2011	-	-
38.	Введение в технологию продуктов питания:	Мелькина Г.М.	М.: Колос.-2006.	10	1
Дополнительная					
39.	Товароведение. Уч. пособие – М.	Ченурной И.П.	2005	1	-
40.	Справочник по товароведению. М.-Т	Шенгелев А.Ф.	2008	15	3
41.	Справочник по товароведению. М.-Т	Шенгелев А.Ф.	2008	15	3
42.	Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания:	Скурихина И.М., Тутельян В.А.	– М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.	-	1
43.	Расчет комплексных и диетических рационов питания с использованием ЭВМ. Учебное пособие.	Давдова Т.Н., Мурадов М.М.	– Махачкала: ГОУ ВПО «ДГТУ», 2011. – 169 с.	10	25
44.	Технологические измерения и приборы в пищевой промышленности	Петров И.К.	М.: Пищевая промышленность, 2007	11	1
45.	Микробиология продовольственных товаров: Санитария и гигиена. Учебник	Жарикова Г.Г.	М.: ГИОТАР – Медиа, 2005.	10	-
46.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие.	Харченко Н.Э.	М.: «Академия», 2-е издание. – 2006-496с.	7	2
47.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие.	Харченко Н.Э.	3-е издание. – 2007-496с.	20	5
48.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП. Учебное пособие. –	СПб.: ПРОФИКС	2006-296с.	6	2
49.	Механическое оборудование предприятия общественного питания. Справочник	Елхина В.Д.	Экономика, 2006.	10	1
50.	Каталог оборудования	- М.: Фирма «Торговые дизайны», 2005-135с		-	5
51.	Технология приготовления пищи. Учебное пособие.	Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г.	М.: «Академия», - 2006 г.	10	1

	(практикум).				
52.	Производственное обучение профессии «Повар» в 4-х частях. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие/	Андросов В.П.	М.: «Академия», - 2007	60	4
53.	Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания	Учебное пособие/ Стрельцов П.Н.	М.: Академия.- 2006г.	5	1
54.	Экономика предприятия : курс лекций	О.И. Волков, В.К. Складенко	М. : ИНФРА-М, 2009	4	
55.	Экономика организации (предприятий): курс лекций	Черкасова С.А., Гордышев И.А	Махачкала ДГТУ, 2009	10	
56.	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни	Под ред. Васюковой А.Т.	М: Издательско - торговая корпора- ция «Дашков и К ⁰ », 2009. - 815 с.	-	1

Рекомендуемые разделы расчетно-пояснительной
записки и их объем

№ п/п	Наименование разделов	Кол-во рукописных страниц	
		Типовые и индивидуальные проекты	Проекты реконструкции, расширения и тех. перевооружения
1	2	3	4
1	Оглавление	0,5-1	0,5-1
2	Введение	1-2	1-2
3	Технико-экономическое обоснование	5-10	6-10
4	Организационный раздел	15-20	15-20
5	Технологический раздел	30-40	30-40
6	Экономическая часть	8-10	8-10
7	Научно-исследовательская часть	4-5	4-5
8	Заключение	1	1
9	Список использованной литературы	1-2	1-2
10	Итого	60-80	60-80

Рекомендуемые чертежи графической части
Выпускной квалификационной работы

№№ п/п	Наименование чертежа	Форма т	Масштаб	Количество листов	
				Типовой или индивиду- альный проект	Проект реконстру- кции
1	2	3	4	5	6
1.	Генеральный план	A1	1:500	1	1-2
2.	План предприятия общественного питания	A1	1:100	1	2
3	Продольный и поперечный разрезы ПОП	A1	1:100 и 1:50	1	1
4.	План-схема технологических потоков	A1	1:100	1	1
5.	Графики, схемы, таблицы результатов научно-исследовательской работы	-	-	1 и более	1 и более
6.	Технико-экономические показатели	-	-	1	1