

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 18.09.2025 17:44:55  
Уникальный программный ключ:  
faa404d1aeb2a023b5f4a351ee5ddc540496512d

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Факультет \_\_\_\_\_ Аграрных технологий  
(наименование факультета)  
Кафедра \_\_\_\_\_ Технологии пищевых продуктов и организации  
питания  
(наименование выпускающей кафедры)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

\_\_\_\_\_ 19.03.04 Технология продукции и организация общественного  
питания  
(шифр, наименование специальности (направления подготовки))  
\_\_\_\_\_ Бакалавр  
\_\_\_\_\_ квалификация (степень) выпускника

**Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации  
по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного  
питания**

***1. Перечень компетенций в процессе освоения образовательной программы***

**а) общекультурные компетенции (ОК):**

-способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

-способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

-способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

-способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);

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

-способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия (ОК-6);

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

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

-готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9).

**б) общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

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

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

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

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

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

**в) профессиональные компетенции (ПК):**

**производственно-технологическая деятельность:**

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

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

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

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

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

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

**научно-исследовательская деятельность:**

-способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-23);

-способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-24);

-способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-25).

**2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания**

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<b>ОК-1 – способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции</b>					
<p><b>Иметь:</b> представление о современном устройстве мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний.</p> <p><b>Пороговый уровень:</b></p> <p><b>Знать:</b> основные разделы и направления философии, методы и приемы философского анализа проблем, основные закономерности исторического процесса, этапы исторического развития России.</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Государственный экзамен, выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
<p><b>Уметь:</b> использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<p><b>Владеть:</b> навыками критического восприятия информации в области философии, способностью к участию в дискуссиях по проблемам общественного и мировоззренческого характера.</p>	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
<b>ОК-2 – способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции</b>					
<p><b>Иметь:</b> представление о интегрированности в современном обществе, нацеленности на его совершенствование на принципах</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Государственный экзамен, выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР

гуманизма и демократии. <b>Пороговый уровень:</b> <b>Знать:</b> основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции					
<b>Уметь:</b> самостоятельно анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества, анализировать гражданскую и мировоззренческую позицию в обществе, формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> гражданской позицией для объективного анализа основных этапов и закономерностей исторического развития общества	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
<b>ОК-3 – способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности</b>					
<b>Иметь:</b> представление об основах экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности. <b>Пороговый уровень:</b> <b>Знать:</b> основы экономических теорий и экономических систем; основные законы микро- и макроэкономики; бизнес-планирования, оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятий общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Государственный экзамен, выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
<b>Уметь:</b> использовать основы экономических знаний в различных	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются	Сформированные умения	

сферах жизнедеятельности			небольшие ошибки		
<b>Владеть:</b> способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
<b>ОК-4 - способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</b>					
<b>Иметь:</b> представление об основах правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности. <b>Пороговый уровень:</b> <b>Знать:</b> основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Государственный экзамен, выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
<b>Уметь:</b> использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
<b>ОК-5 - способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</b>					
<b>Иметь:</b> представление о коммуникациях в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. <b>Пороговый уровень:</b> <b>Знать:</b> о коммуникациях в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Государственный экзамен, выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР

<b>Уметь:</b> выстраивать коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
<b>ОК-6 - способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>					
<b>Иметь:</b> представление о работе в коллективе, толерантном восприятии социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий. <b>Пороговый уровень:</b> <b>Знать:</b> основные понятия о работе в коллективе, толерантном восприятии социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Государственный экзамен, выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
<b>Уметь:</b> строить работу в коллективе на основе толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются	Сформированное владение	

социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия			небольшие ошибки		
<b>ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию</b>					
<b>Иметь:</b> представления о самоорганизации и самообразовании. <b>Пороговый уровень:</b> <b>Знать:</b> нормы и правила самоорганизации и самообразования.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Государственный экзамен, выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
<b>Уметь:</b> применить нормы и правила самоорганизации и самообразования.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> способностью к самоорганизации и самообразованию.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
<b>ОК-8 - способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b>					
<b>Иметь:</b> представление о методах и средствах физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. <b>Пороговый уровень:</b> <b>Знать:</b> методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	Государственный экзамен, выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
<b>Уметь:</b> использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

<b>Владеть:</b> способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
<b>ОК-9</b> - основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.					
<b>Иметь:</b> представление о приемах оказания первой помощи, методах защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. <b>Пороговый уровень:</b> <b>Знать:</b> основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Государственный экзамен, выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
<b>Уметь:</b> применить основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
<b>ОПК-1</b> - способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий					
<b>Иметь:</b> представление о поиске, хранении, обработке и анализе информации из различных источников и баз данных, требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий. <b>Пороговый уровень:</b> <b>Знать:</b> хранение, обработку и анализ информации из различных источников и	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Государственный экзамен, выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР

баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий					
<b>Уметь:</b> осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
<b>ОПК-2 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</b>					
<b>Иметь:</b> представление о разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. <b>Пороговый уровень:</b> <b>Знать:</b> основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Государственный экзамен, выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР

<b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения		
<b>Владеть:</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение		
<b>ОПК 3 - способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</b>						
<b>Иметь:</b> представление о технологическом контроле соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. <b>Пороговый уровень:</b> <b>Знать:</b> основы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Государственный экзамен, выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР	
<b>Уметь:</b> осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения		
<b>Владеть:</b> способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение		
<b>ОПК 4 - готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</b>						
<b>Иметь:</b> представление об эксплуатации	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные,	Сформированные		Государственный

различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. <b>Пороговый уровень:</b> <b>Знать:</b> различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.			допускаются небольшие ошибки	умения	экзамен, выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
<b>Уметь:</b> эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
<b>ОПК 5</b> - готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов					
<b>Иметь:</b> представления об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. <b>Пороговый уровень:</b> <b>Знать:</b> основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	Государственный экзамен, выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
<b>Уметь:</b> участвовать во всех фазах	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные,	Сформированные	

организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.			допускаются небольшие ошибки	умения	
<b>Владеть:</b> готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
<b>ПК 1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</b>					
<b>Иметь:</b> представление об использовании технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществлении технологического процесса производства продукции питания. <b>Пороговый уровень:</b> <b>Знать:</b> технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	Государственный экзамен, выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
<b>Уметь:</b> использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.					
<b>Владеть:</b> способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. <b>Владеть:</b> способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
<b>ПК 2</b> - владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования					
<b>Иметь:</b> представление об использовании технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществлении технологического процесса производства продукции питания. <b>Пороговый уровень:</b>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Государственный экзамен, выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР

<b>Знать:</b> технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания.					
<b>Уметь:</b> использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
<b>ПК 3</b> - владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест					
<b>Иметь:</b> представление о технике безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Государственный экзамен, выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР

<p>загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.</p> <p><b>Пороговый уровень:</b></p> <p><b>Знать:</b> правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.</p>					
<p><b>Уметь:</b> применить правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<p><b>Владеть:</b> способностью применить правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.</p>	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
<p><b>ПК 4</b> - готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>					

<p><b>Иметь:</b> представление о сфере производства продукции питания, новых технологических процессах производства продукции питания; технических средствах и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p> <p><b>Пороговый уровень:</b></p> <p><b>Знать:</b> приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения.</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Государственный экзамен, выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
<p><b>Уметь:</b> устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<p><b>Владеть:</b> готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов</p>	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	

производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
<b>ПК 5 - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</b>					
<b>Иметь:</b> представление о производственных мощностях и эффективности работы технологического оборудования, оценке и планировании внедрения инноваций в производство. <b>Пороговый уровень:</b> <b>Знать:</b> методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Государственный экзамен, выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
<b>Уметь:</b> рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
<b>ПК 6 - способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</b>					

<p><b>Иметь:</b> представление о документооборот по производству на предприятии питания, нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.</p> <p><b>Пороговый уровень:</b></p> <p><b>Знать:</b> организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Государственный экзамен, выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
<p><b>Уметь:</b> организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<p><b>Владеть:</b> способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p>	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
<b>ПК 24 - способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</b>					
<p><b>Иметь:</b> представление о проведении исследования по заданной методике и анализе результатов экспериментов.</p> <p><b>Пороговый уровень:</b></p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Государственный экзамен, выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР

<b>Знать:</b> основные требования к организации и проведению исследований по заданной методике и анализу результатов экспериментов.					
<b>Уметь:</b> проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	
<b>ПК 25 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</b>					
<b>Иметь:</b> представление об организации изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания. <b>Пороговый уровень:</b> <b>Знать:</b> научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Государственный экзамен, выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
<b>Уметь:</b> изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> способностью изучать и анализировать научно-техническую	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются	Сформированное владение	

информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.			небольшие ошибки		
<b>ПК 26</b> – способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований					
<b>Иметь:</b> представление об измерении и составлении описания проводимых экспериментов, подготовке данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; о статистических методах и средствах обработки экспериментальных данных проведенных исследований. <b>Пороговый уровень:</b> <b>Знать:</b> описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Государственный экзамен, выпускная квалификационная работа, доклад по ВКР
<b>Уметь:</b> измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; применять статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеть	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение	

статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.					
--	--	--	--	--	--

### **3. Методические материалы, определяющие результаты освоения образовательной программы**

#### **Вопросы к итоговому государственному экзамену**

1. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
2. Кулинарная продукция из круп, макаронных изделий, их механическая и тепловая кулинарная обработка.
3. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из овощей и фруктов.
4. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Механическая и тепловая кулинарная обработка.
5. Особенности технологии кулинарной продукции для детского питания.
6. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы.
7. Классификация супов и технологии их приготовления.
8. Классификация охлажденной и быстрозамороженной кулинарной продукции и технологии ее приготовления.
9. Классификация и технология приготовления холодных закусок.
10. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из яиц, яичепродуктов и творога.
11. Классификация сладких блюд. Технологии их приготовления.
12. Классификация напитков. Технологии приготовления холодных напитков.
13. Производство мучных кондитерских изделий из разных видов теста.
14. Современные тенденции развития системы общественного питания. Рациональные схемы размещения предприятий общественного питания.
15. Организация работы горячего цеха предприятия общественного питания.
16. Классификация предприятий общественного питания и их характеристики.
17. Организация работы холодного цеха предприятия общественного питания.
18. Формы и методы обслуживания на предприятиях общественного питания.
19. Организация работы овощного цеха предприятия общественного питания.
20. Организация работы мясного цеха предприятия общественного питания.
21. Организация работы рыбного цеха предприятия общественного питания.
22. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания.
23. Общие требования к организации производства и потреблению кулинарной продукции.
24. Организация работы кондитерского цеха предприятия общественного питания.
25. Характеристика торговой деятельности предприятий общественного питания.
26. Технологические и экологические требования, предъявляемые к тепловым аппаратам предприятий общественного питания.
27. Классификация машин и механизмов в зависимости от способа их воздействия для получения пюреобразных продуктов.
28. Классификация и характеристика сортировочно-калибровочного оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания.
29. Классификация и характеристика механического оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания.
30. Классификация и характеристика теплового оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания.
31. Классификация и характеристика моечного и очистительного оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания.
32. Классификация и характеристика режущего оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания.
33. Классификация и характеристика дозировочно-формовочного оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания.

34. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам, применяемым на предприятиях общественного питания.
35. Исследование и оценка качества мясных и овощных полуфабрикатов.
36. Исследование и оценка качества кулинарной продукции из яиц и творога.
37. Исследование и оценка качества супов.
38. Исследование и оценка качества холодных блюд и закусок.
39. Исследование и оценка качества горячих блюд.
40. Исследование и оценка качества холодных и горячих напитков.
41. Исследование и оценка качества мучных кондитерских изделий.
42. Исследование и оценка качества кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.
43. Производственная программа предприятия с полным производственным циклом общественного питания.
44. Технико-экономическое обоснование проекта предприятия общественного питания.
45. Производственная программа заготовочных предприятий общественного питания.
46. Стадии и виды проектирования предприятий общественного питания.
47. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях.
48. Состав и схемы взаимосвязи основных групп помещений предприятий общественного питания.
49. Общие принципы и объемно-планировочные схемы предприятий общественного питания с полным производственным циклом.
50. Общие принципы и объемно-планировочные схемы заготовочных предприятий общественного питания.

## **Программа государственного экзамена**

### **1. Технология продукции общественного питания**

Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Кулинарная продукция из круп, макаронных изделий, их механическая и тепловая кулинарная обработка. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из овощей и фруктов. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Механическая и тепловая кулинарная обработка. Особенности технологии кулинарной продукции для детского питания. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы. Классификация супов и технологии их приготовления. Классификация охлажденной и быстрозамороженной кулинарной продукции и технологии ее приготовления. Классификация и технология приготовления холодных закусок. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из яиц, яйцепродуктов и творога. Классификация сладких блюд. Технологии их приготовления. Классификация напитков. Технологии приготовления холодных напитков. Производство мучных кондитерских изделий из разных видов теста.

### **2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**

Современные тенденции развития системы общественного питания. Рациональные схемы размещения предприятий общественного питания. Организация работы горячего цеха предприятия общественного питания. Классификация предприятий общественного питания и их характеристики. Организация работы холодного цеха предприятия общественного питания. Формы и методы обслуживания на предприятиях общественного питания. Организация работы овощного цеха предприятия общественного питания. Организация работы мясного цеха предприятия общественного питания. Организация работы рыбного цеха предприятия общественного питания. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания. Общие требования к организации

производства и потреблению кулинарной продукции. Организация работы кондитерского цеха предприятия общественного питания. Характеристика торговой деятельности предприятий общественного питания.

### **3. Оборудование предприятий общественного питания**

Технологические и экологические требования, предъявляемые к тепловым аппаратам предприятий общественного питания. Классификация машин и механизмов в зависимости от способа их воздействия для получения пюреобразных продуктов. Классификация и характеристика сортировочно-калибровочного оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания. Классификация и характеристика механического оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания. Классификация и характеристика теплового оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания. Классификация и характеристика моечного и очистительного оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания. Классификация и характеристика режущего оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания. Классификация и характеристика дозировочно-формовочного оборудования, применяемого на предприятиях общественного питания. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам, применяемым на предприятиях общественного питания.

### **4. Контроль качества продукции общественного питания**

Исследование и оценка качества мясных и овощных полуфабрикатов. Исследование и оценка качества кулинарной продукции из яиц и творога. Исследование и оценка качества супов. Исследование и оценка качества холодных блюд и закусок. Исследование и оценка качества горячих блюд. Исследование и оценка качества холодных и горячих напитков. Исследование и оценка качества мучных кондитерских изделий. Исследование и оценка качества кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.

### **5. Проектирование предприятий общественного питания**

Производственная программа предприятия общественного питания с полным производственным циклом. Техничко-экономическое обоснование проекта предприятия общественного питания. Производственная программа заготовочных предприятий общественного питания. Стадии и виды проектирования предприятий общественного питания. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях. Состав и схемы взаимосвязи основных групп помещений предприятий общественного питания. Общие принципы и объемно-планировочные схемы предприятий общественного питания с полным производственным циклом. Общие принципы и объемно-планировочные схемы заготовочных предприятий общественного питания.

#### **Практическое задание (третий вопрос)**

1. Сложить салфетки пятью способами по стандартам Worldskills Russia.
2. Провести декантацию красного вина по стандартам Worldskills Russia.
3. Содержание и назначение элементов toolbox по стандартам Worldskills Russia.
4. Привести состав, способ приготовления и подачи коктейля Cosmopolitan по стандарту ИВА.
5. Привести состав, способ приготовления и подачи коктейля Bloody Mary по стандарту ИВА.
6. Привести состав, способ приготовления и подачи коктейля В-52 по стандарту ИВА.
7. Привести состав, способ приготовления и подачи коктейля Mojito по стандарту ИВА.
8. Привести состав, способ приготовления и подачи коктейля Margarita по стандарту ИВА.

9. Привести состав, способ приготовления и подачи коктейля Dry Martini по стандарту IBA.

10. Привести состав, способ приготовления и подачи коктейля Manhattan по стандарту IBA.

11. Привести состав, способ приготовления и подачи коктейля Long Island ice tea по стандарту IBA.

12. Привести состав, способ приготовления и подачи коктейля Black Russian по стандарту IBA.

13. Привести состав, способ приготовления и подачи коктейля Old Fashioned по стандарту IBA.

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы**

##### 4.1 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания государственного экзамена

Порядок проведения государственных аттестационных испытаний определяется Положением об итоговой государственной аттестации выпускников вуза, которое доводится до сведения студентов не позднее, чем за полгода до начала итоговой государственной аттестации.

Форма Государственного экзамена представляет собой традиционный устный экзамен, проводимый по утвержденному списку вопросов. Перечень вопросов для Государственного экзамена связан с профилем подготовки обучающегося.

Государственный экзамен служит для проверки результатов обучения в целом и в полной мере позволяет оценить совокупность приобретенных обучающимся общепрофессиональных и профессиональных компетенций. Государственный экзамен по своему содержанию реализуется в виде междисциплинарного экзамена по направлению, в котором ответ на задание (вопрос) требует знание из различных дисциплин. Междисциплинарный экзамен по направлению подготовки наряду с оценкой уровня освоения содержания отдельных профильных дисциплин оценивает также знания и навыки, вытекающие из общих требований к уровню подготовки выпускника, предусмотренных соответствующим образовательным стандартом по направлению подготовки.

Экзамен проводится в устной форме по билетам, составленным в соответствии с программой итогового междисциплинарного экзамена. Экзаменационный билет включает четыре вопроса по одному из пяти специальных дисциплин. Экзаменационной комиссией оценивается ответ на каждый вопрос. При этом учитывается: полнота ответа, его соответствие программе, логичность изложения, соблюдение норм литературного языка, характер и количество существенных и несущественных ошибок. Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной знаний выпускника. Несущественные ошибки возникают из-за его невнимательности, незнания некоторых специфических деталей вопроса, неумения проиллюстрировать свой ответ типичными примерами и т.д.

Ответ на каждый вопрос экзаменационного билета оценивается одним из следующих баллов: «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно).

Оценка «5» ставится, если:

- ответ полный и соответствует программе;
- материал изложен в логической последовательности, литературным языком; существенные ошибки отсутствуют;
- допущена одна несущественная ошибка, исправленная по требованию комиссии.

Оценка «4» ставится, если:

- ответ полный и соответствует программе не менее чем на 80%; материал изложен логично; существенные ошибки отсутствуют;
- допущены 2..3 несущественные ошибки, исправленные по требованию комиссии. Оценка «3» ставится, если:
  - ответ неполный (но не менее 60 % от объема программы); отсутствует логика в изложении материала;
  - допущена одна существенная ошибка, которую выпускник исправил после наводящих вопросов комиссии;
  - допущено более трех несущественных ошибок, исправленных по требованию комиссии.
- Оценка «2» ставится, если:
  - обнаружено непонимание данного материала выпускником;
  - допущены две или более существенные ошибки, которые выпускник не может исправить после наводящих вопросов комиссии; выпускник отказывается отвечать на данные вопросы;
  - выпускник уличен комиссией в пользовании неразрешенным вспомогательным материалом.

#### 4.2 Методические рекомендации по подготовке и защите выпускных квалификационных работ

##### 4.2.1. Требования к выпускной квалификационной работе и порядку ее выполнения

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. При выполнении выпускной квалификационной работы, обучающийся должен показать способности и умения, опираясь на полученные знания, решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, грамотно излагать специальную информацию, докладывать и отстаивать свою точку зрения перед членами комиссии.

Выпускная квалификационная работа – это самостоятельная работа студента, выполняемая по учебному плану на завершающем этапе обучения, являющаяся основным средством итоговой аттестации выпускников, претендующих на получение квалификации «бакалавр». Выпускная квалификационная работа должна:

- быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития отрасли;
- носить аналитический, научно-исследовательский или проектный характер в соответствующей области знаний;
- представлять самостоятельное исследование соответствующей проблемы, анализ современного состояния и перспектив развития отрасли в целом и/или конкретных предприятий (организаций), демонстрирующее способность студента теоретически осмысливать существующие проблемы производства, делать на основе анализа соответствующие выводы и вносить предложения;
- отражать добросовестность студента в использовании данных отчетности и опубликованных материалов других авторов.

График защит ВКР устанавливается на заседании кафедры в соответствии с учебными планами студентов дневной и заочной форм обучения, и доводится до сведения студентов.

Для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» выпускная квалификационная (бакалаврская) работа может быть выполнена в следующих видах: 1. проект одного из типов предприятий общественного питания с характеристикой всех сфер его деятельности: организационной, производственно-технологической и экономической; 2. научно – исследовательская

работа, направленная на изучение технологических свойств пищевых продуктов, разработку новых блюд и изделий с применением новых способов кулинарной обработки, пищевых добавок и других ингредиентов, повышающих качество продукции.

Перечень тем выпускных квалификационных работ утверждается распоряжением декана соответствующего факультета, и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до государственной итоговой аттестации.

По письменному заявлению на имя заведующего выпускающей кафедрой обучающемуся может быть предоставлена возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по теме, предложенной обучающимся, в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначаются из числа профессорско-преподавательского состава выпускающей кафедры руководитель и, при необходимости, консультант (консультанты) по подготовке выпускной квалификационной работы.

Установление обучающимся тем выпускных квалификационных работ и назначение научных руководителей и консультантов (при необходимости) оформляется распоряжением декана соответствующего факультета.

Выпускная квалификационная работа выполняется студентом на основании задания, выданного руководителем и плана выполнения ВКР, в котором указываются наименование разделов, сроки выполнения разделов и срок сдачи ВКР на проверку по программе «Антиплагиат».

Задание на выполнение ВКР оформляет научный руководитель, на основе которого вместе с обучающимся составляется график подготовки и оформления выпускной квалификационной работы. Руководители ВКР и заведующие выпускающими кафедрами должны систематически контролировать ход выполнения ВКР в соответствии с графиком.

После завершения подготовки студентом ВКР его руководитель готовит письменный отзыв о работе обучающегося в период выполнения ВКР.

Защита ВКР является публичной и проходит в виде представления доклада по теме продолжительностью 5-7 минут с иллюстрацией материала.

Студентам, не защитившим ВКР по уважительной причине, документально подтвержденной, ректором ВУЗа может быть удлинен срок обучения до следующего периода работы государственной экзаменационной комиссии по защите ВКР, но не более 1 года.

#### 4.2.2 Требования к оформлению ВКР

Объем бакалаврской выпускной квалификационной работы составляет примерно 80 страниц печатного текста, выполненного через 1,5 межстрочных интервала шрифтом Times New Roman, размером 14pt.

Выпускную квалификационную работу выполняют на белой бумаге формата А4 (210\*297), соблюдая следующие размеры полей: левое – 30 мм; правое – 10 мм; нижнее 20 мм; верхнее – 20 мм. (ГОСТ Р 6.30-2003 «Унифицированные системы документации. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов»).

Страницы работы нумеруются арабскими цифрами (нумерация сквозная по всему тексту). Номер страницы ставится в правом углу верхнего поля листа без точки. Размер шрифта - 14. Тип шрифта - Times New Roman. Титульный лист включается в общую нумерацию, номер на нем не ставится. Все страницы, начиная с 5-й (Введение), нумеруются. Межстрочный интервал – полуторный (1,5).

Все элементы бакалаврской выпускной квалификационной работы должны находиться в правильном пропорциональном соотношении с общим объемом текста. В общем объеме бакалаврской выпускной квалификационной работы 1-2 страницы отводятся на содержание, 3-5 страниц – на введение, 3 страницы – на заключение, 5-7 страниц – на список использованной литературы и оставшийся объем на основную часть работы.

Оформление таблиц. Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название следует помещать над таблицей.

При переносе части таблицы на другую страницу название помещают только над первой частью таблицы.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Если в работе одна таблица, она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица В.1», если она приведена в приложении В.

Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенные точкой.

На все таблицы работы должны быть приведены ссылки в ее тексте, при ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблицы точки не ставят. Заголовки и подзаголовки граф указывают в единственном числе.

Таблицы ограничивают линиями. Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

Горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.

Между таблицей и текстом дается 1 интервал.

Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф. Головка таблицы должна быть отделена линией от остальной части таблицы.

Высота строк таблицы должна быть не менее 8 мм (1 интервал). Таблицу, к зависимости от ее размера, помещают под текстом, в котором впервые дана ссылка на нее, или на следующей странице, а при необходимости в приложении к ВКР. Допускается помещать таблицы вдоль длинной стороны листа.

Слово «Таблица» указывают один раз слева с красной строки над первой частью таблицы, над другими частями пишут слова «Продолжение (окончание) таблицы» с указанием номера (обозначения) таблицы.

Если в конце страницы таблица прерывается и ее продолжение будет на следующей странице, в первой части таблицы нижнюю горизонтальную линию, ограничивающую таблицу не проводят.

Требования к оформлению графической части. Объем и содержание графического материала определяет руководитель в задании на выпускную квалификационную (бакалаврскую) работу. Это могут быть: 1) поэтажные планы предприятия с расстановкой оборудования в основных помещениях и производственных цехах; 2) чертёж одного из основных производственных помещений в М 1:25 (1:50) с расстановкой и монтажной привязкой оборудования; 3) технологическая схема приготовления какого-либо блюда или кулинарного изделия, полуфабриката, представляющего особый интерес в производственной программе проектируемого предприятия; 4) план предприятия с

нанесением всех основных технологических потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой посуды, использованной посуды, отходов и т.д. или таблицы, схемы, отражающие содержание специального вопроса. 5) таблица основных показателей экономической деятельности предприятия.

Графическая часть ВКР включает следующие чертежи:

1. План предприятия. Выполняют в масштабе 1:50 или 1:100 с расстановкой оборудования. Приводят экспликацию помещений.
2. Аппаратурное оформление технологической схемы фирменного блюда
3. Организационно-технологическая схема цеха.
4. Плакат – Техничко-технологическая карта фирменного блюда.
5. Плакат – Таблица основных экономических показателей предприятия.

Студент выполняет эти чертежи на формате А1 (594 мм x 841 мм) в соответствии с требованиями ЕСКД.

Экспликация – это таблица, выполняемая на листе генерального плана, в правом верхнем углу листа над угловым штампом. Экспликация чертится с отступом от верхней рамки 15 мм. Если количество строк не умещается в верхнем углу, то экспликация переносится к угловому штампу и чертится с отступом 1 мм влево от углового штампа.

Экспликация имеет следующие колонки: номер по порядку, наименование, площадь помещений, примечание.

Спецификация – таблица, содержащая перечень всех составных частей, входящих в данную технологическую схему. Спецификация выполняется на технологической схеме, над угловым штампом. Спецификации имеет следующие колонки: номер обозначения, наименование, марка, количество, масса, примечание.

Если спецификация не вмещает все позиции, то она переносится с отступом 1 мм влево от углового штампа и продолжается.

Верхний угловой штамп выполняется в левом верхнем углу. В верхний угловой штамп (140x70 мм) вносят шифр работы.

Типы линий: чертеж выполняется твердым карандашом, с последующей обводкой сплошной основной линией мягким карандашом. Линии видимого контура  $S = 0,6 \dots 1,5$  мм, сплошная тонкая линия от  $S/3$  до  $S/2$ .

Форматы чертежей, условных обозначений и их масштаб должны строго отвечать требованиям действующих Государственных стандартов и сопровождаться спецификациями.

#### 4.2.3 Критерии оценки результатов представления ВКР

Оценка «Отлично» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую основу, расширенные экспериментальные исследования в области разработки продуктов питания различного назначения, глубокий анализ полученных результатов, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Имеет положительные научного руководителя и рецензента.

При защите ВКР обучающийся аргументировано показывает знания технологических процессов производства, принципов и методов разработки нового вида продукта различного назначения, методики расчета и подбора технологического оборудования предприятия питания. Во время доклада обучающийся использует презентации и свободно отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Хорошо» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую основу, необходимые экспериментальные исследования в области разработки продуктов питания различного назначения, достаточно подробный анализ результатов, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и предложениями. Имеет положительные

отзывы научного руководителя и рецензента. Однако при защите ВКР обучающийся показывает отдельные пробелы в знаниях технологических процессов производства, принципов и методов разработки нового вида продукта различного назначения, методики расчета и подбора технологического оборудования предприятия питания. Во время доклада используется презентация, обучающийся без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Удовлетворительно» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую основу, базируется на практическом материале, но при защите ВКР обучающийся показывает поверхностные знания технологических процессов производства, принципов и методов разработки нового вида продукта различного назначения, методики расчета и подбора технологического оборудования предприятия питания. В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При ее защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы.

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется за ВКР, которая не носит исследовательского характера, не раскрывает основ технологических процессов производства, не отражает принципы и методы разработки нового вида продукта различного назначения, методики расчета и подбора технологического оборудования предприятия питания. В отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания. При защите ВКР обучающийся затрудняется ответить на поставленные вопросы по ее теме, не владеет теорией вопроса.

#### 4.2.4 Требования к структуре ВКР

Материалы ВКР должны состоять из структурных элементов, расположенных в следующем порядке:

- титульный лист;
- содержание с указанием номеров страниц;
- введение;
- основная часть (главы, параграфы, пункты, подпункты);
- выводы по главам;
- заключение;
- список использованных источников и литературы;
- приложения (при необходимости).

Все изложение и структура бакалаврской выпускной квалификационной работы должны быть подчинены единой логике и реализации поставленной исследовательской цели. Бакалаврская выпускная квалификационная работа включает пояснительную записку и иллюстрационный материал.

Пояснительная записка формируется в следующей последовательности:

- титульный лист;
- задание на выпускную квалификационную работу;
- реферат;
- содержание с указанием страниц разделов;
- введение;
- основная часть работы;
- заключение;
- список использованных литературных источников.

Структура и примерный объем каждого раздела приводится в таблице 1.

Таблица 1 – Структура пояснительной записки

Структура пояснительной записки	Кол. стр.
---------------------------------	-----------

Титульный лист	1
Задание на выполнение ВКР	1
Реферат	1
Содержание	1
Введение	2-3
1. Нормативные ссылки или обзор литературы	1-2
2. Технико-экономическое обоснование	1-3
3. Организационно-технологические расчеты	50-60
3.1 Расчеты производственной программы	
3.2 Расчет сырья	
3.3 Расчет складских помещений	
3.4 Расчет заготовочного цеха	
3.5 Расчет доготовочного цеха	
3.6 Описание технологической схемы фирменного блюда	
3.7 Организация производства	
3.8 Организация обслуживания	
4. Контроль качества продукции	3-5
5. Экономические расчеты	10-15
6. Безопасность жизнедеятельности	5-6
Заключение	1-2
Список использованных источников	4-10
Приложения	2-10

Заголовки структурных элементов работы располагают в середине строки (выравнивание по центру), без точки в конце и печатают заглавными буквами (Caps Lock) без подчеркивания.

Реферат составляется на отдельном листе; объем реферата не должен превышать 0,5...0,75 страницы.

В начале реферата даются сведения о количестве страниц, иллюстраций, таблиц, использованных источников информации, приложений, об объеме графической части.

Текст реферата должен отражать: цель, объект проектирования, полученные данные, значимость работы. Также в реферате должно быть указано количество таблиц, рисунков и библиографических наименований. Пример оформления реферата представлен в приложении 2.

Содержание бакалаврской выпускной квалификационной работы – это полный перечень последовательно перечисляемых заголовков всех ее составных частей, с указанием номера страницы, на которой расположен заголовок.

Содержание основной части ВКР определяется ее темой и видом. Рекомендуется, чтобы каждый раздел ВКР заканчивался кратким выводом.

Количество разделов, подразделов определяется, исходя из специфики и темы ВКР. Разделы выпускной квалификационной работы должны соответствовать тематике и содержанию основной части работы.

Содержание основной части работы составляется после завершения написания бакалаврской выпускной квалификационной работы. При его оформлении следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо без ошибок перенести в содержание названия всех структурных частей бакалаврской выпускной квалификационной работы в их последней редакции;
- необходимо из текста бакалаврской выпускной квалификационной работы перенести в содержание номера страниц, на которых расположены заголовки ее составных частей;
- последнее слово каждого заголовка в оглавлении соединяют отточием с номером страницы, на которой расположен заголовок в тексте;
- номера страниц проставляют справа арабской цифрой без буквы «с» и знаков препинания;
- все заголовки записываются в содержании строчными буквами с первой прописной;
- заглавие самого раздела (то есть слово «содержание») записывают в виде заголовка прописными буквами по центру текста;
- в текст содержания не включаются такие составные части бакалаврской выпускной квалификационной работы, как титульный лист, задание на выпускную квалификационную работу, реферат;
- приложения отражаются в содержании однократно, вне зависимости от их количества и объема.

Текст пояснительной записки делят на разделы: обоснование проектирования предприятия, организационный, технологический и т.д., затем на подразделы и пункты.

В разделе «Нормативные ссылки» дипломник приводит перечень ссылочных нормативных документов по стандартизации, который излагают в следующем порядке:

- технические регламенты РФ;
- государственные стандарты Российской Федерации (ГОСТ Р);
- межгосударственные стандарты (ГОСТ), действующие на территории РФ;
- международные стандарты (ИСО и МЭК);
- строительные нормы и правила (СНиП);
- санитарные правила и нормы (СанПиН);
- технические условия (ТУ).

В перечне ссылочных нормативных документов указывают полные обозначения этих документов с цифрами года принятия и их наименования, размещая эти документы в порядке возрастания регистрационных номеров.

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, определяется степень ее новизны, формируются цель и задачи. Как правило, объем введения – 1-3 страницы.

Количество разделов, подразделов определяется, исходя из специфики и темы ВКР. Разделы выпускной квалификационной работы должны соответствовать тематике и содержанию основной части работы.

Заключение ВКР должно содержать общие выводы по выполненной работе.

Список использованных литературных источников оформляется в соответствии с едиными требованиями библиографического описания произведений печати.

Формулы должны быть снабжены пояснениями буквенных значений с указанием размерности величин. Далее формула должна быть представлена с подставленными численными значениями и приведен результат расчета.

Ссылки на литературный источник даются в квадратных скобках с указанием порядкового номера в списке использованных источников.

Результаты расчетов рекомендуется сводить в таблицы с пояснением методов расчета и исходных величин.

В ВКР должна быть поставлена и решена актуальная научная проблема; результаты исследования в ВКР должны иметь теоретическую и практическую значимость.

Смысл требования научной новизны ВКР состоит в том, чтобы в ВКР обобщался новый фактический материал, разработанный лично автором.

Введение является важнейшим разделом ВКР, потому что именно здесь формулируются основные методологические характеристики работы: дается обоснование выбора темы и ее актуальности, определяются цель, объект, предмет, задачи, указывается научная новизна и т.д.

В ходе выполнения выпускной квалификационной работы студент решает следующие задачи:

- изучает спрос на отдельные виды продукции и услуг общественного питания, обосновывает выбор типа, класса и мощности проектируемого предприятия питания;
- разрабатывает номенклатуру услуг для проектируемого предприятия, производственно-торговую структуру в зависимости от типа и класса предприятия, которая должна согласоваться с номенклатурой проектируемых услуг, разрабатывает или оптимизирует ассортимент продукции;
- составляет научно обоснованное меню для разного контингента потребителей;
- определяет потребность предприятия в сырье, полуфабрикатах, материалах, оборудовании, инвентаре, топливе, посуде, определяет возможных поставщиков и разрабатывает рациональные формы поставок;
- разрабатывает новые кулинарные изделия или прогрессивные, конкурентоспособные технологии производства блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, разрабатывает на них нормативно техническую документацию;
- обеспечивает рациональную организацию технологических процессов на проектируемом предприятии питания и в специализированных цехах по выпуску полуфабрикатов и готовой продукции, разрабатывает и обосновывает меры по научной организации режимов труда и отдыха для работников каждого цеха и отделения;
- определяет и разрабатывает методы и формы обслуживания потребителей и дает их характеристику в виде схемы организации повседневного обслуживания потребителей;
- внедряет ресурсосберегающие технологии производства продукции на проектируемом предприятии, способствующие снижению трудозатрат, экономии топливно-энергетических, сырьевых и материальных ресурсов;
- проводит технологические, инженерно-технические расчеты, составляет поэтажные планы предприятия с расположением оборудования, инженерно-технического оснащения;
- вырабатывает рациональное решение объемно-планировочных схем и конструктивных элементов проектируемых зданий или предлагает схемы реконструкции элементов имеющихся зданий;
- разрабатывает меры по обеспечению охраны труда и противопожарной безопасности на предприятии;
- учитывает требования к обеспечению экологической чистоты продукции и безопасной работы предприятия для окружающей среды;
- определяет экономическую эффективность работы проектируемого или реконструируемого предприятия;
- широко использует в работе над выпускной квалификационной работой компьютерную технику.

Каждая глава ВКР, а также другие ее структурные части (введение, заключение, список литературы, приложение) должны начинаться с новой страницы. Таблицы и рисунки должны быть обязательно описаны.

В результате оформления работы необходимо написать Заключение – краткое изложение полученных собственных результатов (анализа, экспериментальных данных, рекомендаций), видение перспектив и т.д. Выводы представляют собой краткие результаты по поставленным задачам

«Технико-экономическое обоснование» включает материалы, определяющие необходимость разработки данного проекта и строительства предприятия в данной местности. Проводится обоснование мощности и типа проектируемого предприятия.

В разделе «Организационно-технологические расчеты» студент приводит:

- расчет производственной программы предприятия (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1983. - 720 с.);

- расчет сырья, складских помещений; заготовочных цехов; доготовочных цехов;

- составление и описание технологических схем;

- организации производства;

- организацию обслуживания.

Дипломник дает краткую характеристику рассматриваемого сырья и вспомогательных материалов. Делает всесторонний анализ существующих технологических схем, предлагает мероприятия по совершенствованию существующих схем и обосновывает выбранную. С учетом предлагаемых мероприятий дипломник составляет технологическую схему и приводит ее в векторном (структурном) виде.

Складские помещения рассчитывают по удельной нагрузке на 1 м<sup>2</sup> площади пола. Кроме охлаждаемых помещений студенты рассчитывают кладовые сыпучих продуктов и овощей. Для расчёта площади складских помещений используют данные, приведённые в сводной продуктовой ведомости.

Структуру складской группы помещений для различных типов предприятий общественного питания (ПОП) определяют в соответствии со строительными нормами и правилами для данного вида предприятия.

При проектировании складских помещений учитывают следующие требования:

Высота охлаждаемых камер в чистоте должна составлять не менее 2,4 м, но не более 3,3 м. Хранение продуктов осуществляется на подтоварниках и стеллажах. Складские помещения вместе с загрузочной необходимо располагать со стороны хозяйственного двора. Складские помещения, комната кладовщика должны быть максимально приближены к загрузочной. Складские помещения должны располагаться единым блоком и не должны быть проходными. В случае размещения складских помещений и производственных помещений на разных этажах следует предусмотреть связь между ними (лифт, лестница).

Охлаждаемые камеры следует располагать единым блоком. Минимальный размер камеры в плане 2,1х2,4 м. Вход в группу камер следует предусмотреть через тамбур – шлюз. Ширина тамбура – не менее 1,6 м, ширина дверей – не менее 1 м.

Кладовые овощей по возможности следует располагать у наружной стены со стороны хоздвора без естественного освещения.

Кладовые продуктов и охлаждаемые камеры не следует располагать под моечными и санузлами, а также под производственными помещениями, имеющими трапы.

Рядом с охлаждаемыми помещениями, а также под ними не следует размещать котельные, бойлерные, душевые, санузлы. Камеру пищевых отходов с тамбуром следует проектировать на первом этаже здания с выходом через тамбур наружу и в помещение (коридор) предприятия общественного питания.

Расчёт заготовочных и доготовочных цехов сводится к составлению производственной программы цеха, определению численности производственных работников, расчёту и подбору всех видов оборудования, площади цеха.

В разделе «Организация обслуживания посетителей» дается обоснование выбора номенклатуры услуг, предоставляемых потребителям на предприятии; рассматриваются

методы и формы обслуживания потребителей, используемых в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, помещения для потребителей и их оснащение; характеристика столовой посуды, приборов и белья, информационное обеспечение процесса обслуживания, прогрессивные формы обслуживания. При описании организации производственного контроля и качества блюд, напитков и изделий учитывают все этапы, связанные с производством кулинарной продукции, рассматривается классификация показателей качества продукции, в том числе и кулинарной продукции общественного питания, уделяется внимание анализу факторов повышения качества, принципам, функциям и особенностям создания комплексной системы управления качеством.

#### 4.2.5 Порядок проверки выпускной квалификационной работы в системе «Антиплагиат» и допуска ее к защите

Тексты всех выпускных квалификационных работ в Майкопском государственном технологическом университете подлежат обязательной проверке на объем заимствования, процедура которой регламентирована Положением о проверке письменных работ обучающихся в ФГБОУ ВО «МГТУ» на оригинальность на основе системы «АНТИПЛАГИАТ ВУЗ».

Сроки проверки в системе «АНТИПЛАГИАТ ВУЗ» устанавливаются минимум за одну неделю до начала защиты выпускных квалификационных работ.

Законченную выпускную квалификационную работу обучающийся предоставляет для проверки самостоятельности ее выполнения в печатном и электронном виде (в формате \*.doc) не позднее, чем за 10 дней до предварительной защиты. Проверка на самостоятельность выполнения выпускной квалификационной работы осуществляется с использованием системы «Антиплагиат».

При предоставлении работы обучающийся заполняет и подписывает заявление по установленной форме.

В заявлении подтверждается факт отсутствия в выпускной квалификационной работе заимствований из печатных и электронных источников подкрепленных соответствующими ссылками, и информированность обучающегося о возможных санкциях в случае обнаружения плагиата. Непредставление обучающимся заявления автоматически влечет за собой отказ в допуске выпускной квалификационной работы к защите.

Обучающийся допускается к защите ВКР при наличии в ней оригинальности, составляющей не менее 50 %.

#### 4.2.6 Порядок подачи и рассмотрения апелляции

Для рассмотрения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации в Майкопском государственном технологическом университете создаются апелляционные комиссии. Регламент работы комиссий устанавливается настоящим Порядком, а также Положением об апелляционных комиссиях по результатам государственной итоговой аттестации федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет».

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласия с результатом государственного аттестационного испытания.

Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

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

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

При рассмотрении апелляции о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае удовлетворения апелляции результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные приказом ректора Университета.

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

- об отклонении апелляции и сохранении результата государственного аттестационного испытания;

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

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии председателя или одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в университете (институте/филиале) в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

#### 4.2.7. Рецензирование и защита выпускной квалификационной работы

Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию. Рецензентов по выпускной квалификационной работе назначает заведующий кафедрой.

Для проведения рецензирования выпускной квалификационной работы указанная работа направляется одному рецензенту из числа лиц, не являющихся работниками выпускающей кафедры. Рецензент проводит анализ выпускной квалификационной работы и представляет на выпускающую кафедру письменную рецензию на указанную работу.

Результатом проверки выпускной квалификационной работы рецензентом является письменная рецензия. В рецензии указывают:

- актуальность темы выпускной квалификационной работы;
- соответствие представленной на рецензирование работы плану и графику ее выполнения;
- использование в работе последних достижений в области науки и техники;
- оригинальность, новизна, глубина и обоснованность решений предложений студента;
- возможность практического использования полученных результатов;
- слабые стороны выпускной квалификационной работы и ее недостатки: – качество оформления работы;
- соответствие выполненной работы требованиям высшей школы.

Рецензия завершается общими выводами, заключением о возможности присвоения ее автору соответствующей квалификации. Подпись рецензента заверяется печатью организации, в которой он работает.

Заведующий кафедрой на основании представленных материалов решает вопрос о допуске студента к защите, исходя из содержания и оформления работы, соответствия сроков выполнения ее утвержденному графику, а также оценок, данных, указанных в отзыве и рецензии на выпускную квалификационную работу.

Зав. кафедрой технологии пищевых  
продуктов и организации питания



З.Н. Хатко