	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет»	Методические указания к выполнению к ГИА
		БЗ.О.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Кафедра технологии
общественного питания и
переработки
растительного сырья

**Методические указания к
выполнению БЗ.О.01 Подготовка к сдаче и сдаче государственного
экзамена**

для обучающихся по направлению
**19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания**

Профиль подготовки
Технология организации ресторанного дела

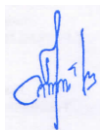
Квалификация выпускника
Бакалавр

Уфа 2022

Составители: И.Т. Гареева, к.б.н., доцент кафедры ТОП и ПРС;
С.А. Леонова, д.т.н., профессор кафедры ТОП и ПРС;
Е.Н. Черненко, к.с.-х.н., доцент кафедры ТОП и ПРС;
Д.Т. Юдина, ст. преподаватель кафедры ТОП и ПРС.

Учебное пособие рассмотрено и одобрено на заседании методической комиссии факультета пищевых технологий 27 августа 2022 г. (протокол № 1)

Председатель методической комиссии
факультета пищевых технологий



А.Н. Гусев
к.с.-х.н., доцент кафедры
ТОП и ПРС

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Цели государственной итоговой аттестации выпускников	5
2. Формы государственной итоговой аттестации	5
3. Время проведения итоговой государственной аттестации.....	5
3.1 Требование к результатам государственной итоговой аттестации выпускников	7
4 Трудоемкость государственной итоговой аттестации	13
5. Содержание государственной итоговой аттестации	13
5.1 Государственный экзамен	15
5.1.1 Основные требования к государственному экзамену	15
5.1.2 Форма и процедура проведения испытания.....	16
5.1.3 Критерии и подходы к формированию оценки ответа на экзамене государственной итоговой аттестации.....	17
6 Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	
7 Учебно-методическое и информационное обеспечение государственного экзамена	

1. ЦЕЛИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

Целью государственной итоговой аттестации (в дальнейшем – ГИА) является установление степени соответствия уровня качества подготовки выпускника высшего учебного заведения к выполнению профессиональных задач и соответствия его требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) и основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела» и степени овладения выпускниками необходимыми компетенциями.

Задачи государственной итоговой аттестации: комплексная оценка уровня подготовки выпускников Университета, которая:

- строится с учетом изменений в содержании и организации профессиональной подготовки выпускников, описываемых в рамках деятельностной парадигмы образования;
- оценивает уровень сформированности у выпускника необходимых компетенций, степени владения выпускником теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками для профессиональной деятельности;
- учитывает возможность продолжения образования студентом на более высоких ступенях.

2. Формы государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает:

- Государственный экзамен.
- Защиту выпускной квалификационной работы.

Тематика выпускных квалификационных работ должна быть направлена на решение профессиональных задач.

3. Время проведения итоговой государственной аттестации

Настоящая программа государственной итоговой аттестации представляет собой совокупность правил, процедур и требований к организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников кафедры технологии и организации предприятий питания (далее – выпускающая кафедра) Российского экономического университета им. Г.В. Плеханова (далее – Университет) по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Программа была составлена на основании следующих нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 21.07.2014) (с изм. и доп., вступ. в силу с 21.10.2014);
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»

от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры»;

- Приказ Минобрнауки России от 19 ноября 2013 г. №1259 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре»,

- ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания, утверждена приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. (рег. номер 1332), зарегистрированный в Министерстве юстиции Российской Федерации 14.12.2015 г. № 40082;

- Положение «О порядке разработки и утверждения основной профессиональной образовательной программы высшего образования» (Рассмотрено и одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);

- Положение о порядке проведения практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (Рассмотрено и одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);

- Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования (Рассмотрено и одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (Рассмотрено и одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);

- Положение об электронной информационно-образовательной среде (Рассмотрено и одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);

- Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем (Рассмотрено и одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);

- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет» а также иные локальные нормативные, регламентирующие в Университете организацию и обеспечение образовательного процесса.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программе высшего образования, в высших учебных заведениях является обязательной и представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы.

Согласно учебному плану и с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата) Государственная итоговая аттестация относится к Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» и реализуется в объеме 9 зачетных единиц, что равняется 324 академическим часам.

Государственная итоговая аттестация направлена на установление уровня подготовки выпускника Университета к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям, предусмотренным ФГОС ВО.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, завершившие полный курс теоретического и практического обучения по аккредитованной основной образовательной программе (не имеющие академической задолженности) и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» проводится в соответствии с учебным планом с целью комплексной оценки уровня подготовки выпускника.

Государственная итоговая аттестация содержит:

- защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты;
- государственный экзамен, в том числе, подготовку к нему и его сдачу, если тот предусмотрен учебным планом.

Государственный экзамен по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» должен определять уровень усвоения студентом материала, предусмотренного учебными программами по дисциплинам плана подготовки бакалавра, и соответствия знаний студента требованиям к выпускнику, предусмотренным Федеральным государственным образовательным стандартом по данному направлению.

Программа государственного экзамена по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» сформирована на основе действующих учебных программ дисциплин блока Б1 учебного плана, программ практик и отражает весь объем проверяемых теоретических знаний и практических умений в соответствии с требованиями ФГОС ВО. Теоретические вопросы и профессиональные (ситуационные) задачи, включенные в программу, имеют комплексное (интегрированное) содержание.

Перечень вопросов программы и ситуационных задач рассматривается и утверждается на заседании методической комиссии факультета. В качестве основных дисциплин, формирующих бакалавра по направлению 19.03.04

«Технология продукции и организация общественного питания» решением выпускающей кафедры «ТОП и ПРС» приняты дисциплины: «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Традиции и культура питания народов мира», «Товароведение продовольственного сырья».

При разработке программы исходили из основных положений, что должен знать и уметь бакалавр, по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

3.1 Требование к результатам государственной итоговой аттестации выпускников

В связи с тем, что государственная итоговая аттестация имеет целью определение степени соответствия уровня подготовленности выпускников требованиям ФГОС ВО, в ходе ее проведения проверяются сформированные компетенции – теоретические знания, практические умения и навыки выпускника в соответствии с компетентностной моделью основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО). Проверяются следующие компетенции выпускников-бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю) программы «Технология и организация ресторанного дела» (выпускник должен обладать):

Перечень компетенций формируемых и проверяемых в результате государственной итоговой аттестации по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК – 2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК -2.1 Использует в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики и математики	ОПК-2.1/Зн.1 Знает математику: математический анализ, линейную алгебру, и аналитическую геометрию, теории дифференциальных уравнений и т.д; физику: основы механики, термодинамики, электричества, магнетизма, волнового излучения для освоения профильных технологических дисциплин ОПК-2.1/Ум.1 Умеет оптимизировать технологические процессы

		<p>производства с учетом многогранных характеристик и факторов сырья, полуфабрикатов и технологических операций.</p> <p>ОПК-2.1/Нв.1 Обладает навыками построения математических моделей построения технологических процессов производства</p> <p>ОПК-2.1/Нв.2 Обладает навыками применения физических законов для организации технологических процессов производства</p>
	<p>ОПК -2.2</p> <p>Использует в практической деятельности постулаты и понятия химической науки для управления технологическими процессами при производстве продуктов питания</p>	<p>ОПК-2.2/Зн.1 Знает основные законы химии; строение и свойства простых и сложных веществ; основные закономерности протекания химических процессов.</p> <p>ОПК-2.2/Ум.1 Умеет использовать базовые знания в области химии для управления и планирования процессами технологии продукции общественного питания</p> <p>ОПК-2.2/Нв.1 Обладает навыками работы в химической лаборатории на химическом оборудовании и приборах и использования аттестованных методик для химических анализов</p>
	<p>ОПК -2.3</p> <p>Использует знания по микробиологии для производства продукции общественного питания необходимыми уровнями микробиологической безопасности</p>	<p>ОПК-2.3/Зн.1 знает микробиологию пищевых продуктов применительно к микробиологической чистоте и сохранности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>ОПК-2.3/Ум.1 Умеет работать с культурами микроорганизмов для проведения исследований и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>ОПК-2.3/Нв.1 Обладает навыками определения культуры микроорганизмов в соответствии с профилем производства</p>
ОПК – 3 Способен	ОПК-3.2 разрабатывает	ОПК-3.2/Зн.1 знает технологии производства и организации

использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания	производственных и технологических процессов продукции общественного питания ОПК-3.2/Ум.1 Умеет рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания на автоматизированных линиях ОПК-3.2/Ум.2 Умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания на автоматизированных линиях ОПК-3.2/Нв.1 Обладает навыками составления технологического плана производства и эксплуатационной документации технологического оборудования применительно к особенностям технологии производства
ОПК – 4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 Применяет технологические процессы производства продукции общественного питания	ОПК-4.1/Зн.1 Знает ассортимент и технологию производства блюд общественного питания; ОПК-4.1/Ум.1 Умеет разрабатывать систему мероприятий для повышения эффективности производственной программы предприятий питания; ОПК-4.1/Нв.1 Обладает навыками разработки методов производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания
ОПК – 5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2 Контролирует параметры качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологической	ОПК-5.2 Зн.1 Знает порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания, а также контроля готовой продукции; ОПК-5.2 Ум.1 Умеет устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции общественного

	операции производства продукции общественного питания в соответствии с технологическими инструкциями	питания; ОПК-5.2 Нв.1 Обладает навыками регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологической операции производства продукции общественного питания в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-1 Владеет умением разрабатывать технико-технологическую документацию на производство продукции общественного питания и проводить технологические расчеты для предприятий общественного питания	ПК – 1.1 Умеет разрабатывать технико-технологическую документацию на производство продукции общественного питания, в том числе для различных кухонь мира и Российской Федерации	ПК-1.1/Зн.1 Знает требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для составления технологической документации в отрасли ПК-1.1/Ум.1 Умеет использовать стандарты и другие нормативные документов при оценке контроля качества продукции предприятий питания и сертификации услуг ПК-1.1/Нв.1 Обладает навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания
	ПК-1.2 Способен проводить технологические расчеты для предприятий общественного питания;	ПК-1.2/Зн.1 Знает методику расчета основных технологических параметров при производстве продукции общественного питания ПК-1.2/Ум.1 Умеет рассчитывать необходимое количество продуктов (в зависимости от сезонности, категории) для приготовления определенных порций блюд ПК-1.2/Нв.1 Обладает методиками расчета пищевой и энергетической ценности кулинарных изделий

	ПК-1.3 Владеет широким компетентным подходом и инструментарием разработки и использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания	ПК-1.3/Зн.1 Знает подходы и инструментарии разработки и использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания ПК-1.3/Ум.1 Умеет владеть широким компетентным подходом и инструментарием разработки и использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания ПК-1.3/Нв.1 Обладает навыками разработки и использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания
ПК – 4 Разрабатывает и реализует мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, а также внедряет инновации в области развития индустрии питания и гостеприимства	ПК-4.2 Внедряет инновации в области развития индустрии питания и гостеприимства	ПК-4.2/Зн.1 Знает принципы стратегического планирования развития производства продукции общественного питания ПК-4.2/Ум.1 Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства ПК-4.2/Нв.1 Обладает навыками совершенствования технологии и контроля их выполнения в соответствии с нормативно-технической документацией

<p>ПК-8 Выполняет схемы и чертежи (экспликацию помещений, планы расстановки технологическог о оборудования, планы отдельных помещений и цехов, а также предприятия в целом, объёмное изображение производственн ых цехов, генеральный план предприятия) с использованием систем автоматизирован ного проектирования и программного обеспечения, информационны х технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>	<p>ПК-8.1. Производит технологические расчеты при проектировании предприятий общественного питания</p>	<p>ПК-8.1/Зн.1 Знает методику расчетов при проектировании предприятий общественного питания ПК-8.1/Ум.1 Умеет проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией ПК-8.1/Нв.1 Обладает навыками подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией</p>
--	--	--

ПК-9 Способен проводить расчеты для проектирования производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций	ПК-9.1 Осуществляет компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания	ПК-9.1/Зн.1 Знает методику технологических расчетов для проектирования производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций ПК-9.1/Ум.1 Умеет использовать системы автоматизированного проектирования, информационные технологии для компоновки и подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания ПК-9.1/Нв.1 Обладает навыками подбора оборудования и компоновки для технологических линий и участков производства продукции общественного питания
---	--	--

4. Трудоемкость государственной итоговой аттестации

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела» составляет (согласно утверждённому учебному плану) 9 зачетных единиц, 324 ак. часов, продолжительность 6 недель.

5. Содержание государственной итоговой аттестации

5.1 Государственный экзамен

5.1.1 Основные требования к государственному экзамену

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

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по образовательной программе высшего образования 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

5.1.2 Форма и процедура проведения испытания

Для проведения Государственной итоговой аттестации в Университете и филиалах Университета формируются государственные экзаменационные комиссии по каждой основной профессиональной образовательной программе высшего образования.

Основными функциями ГЭК являются:

- определение соответствия подготовки выпускника требованиям образовательного стандарта;
- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускникам документов об образовании и о квалификации образца, устанавливаемого Министерством образования и науки Российской Федерации;
- разработка на основании результатов работы ГЭК рекомендаций, направленных на совершенствование подготовки обучающихся.

Государственные экзаменационные комиссии действуют в течение одного календарного года.

Председатель ГЭК утверждается Министерством образования и науки Российской Федерации не позднее 31 декабря года, предшествующего году проведения государственной итоговой аттестации. Председатель ГЭК утверждается из числа лиц, не работающих в Университете, имеющих ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора либо являющихся ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности. Председатель ГЭК организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к обучающимся при проведении государственной итоговой аттестации. Составы ГЭК формируются совместно деканатом и выпускающей кафедрой и утверждаются приказом по Университету не позднее чем за 1 месяц до даты начала государственной итоговой аттестации. В состав государственной экзаменационной комиссии, возглавляемой председателем ГЭК, включаются не менее 4 человек, из которых не менее 2 человек являются ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности, остальные – лицами, относящимися к профессорско-преподавательскому составу Университета, или иных организаций и (или) научными работниками Университета и (или) иных организаций, имеющими ученое звание и (или) ученую степень. Из числа лиц, включенных в состав ГЭК, председателями ГЭК назначаются заместители председателей ГЭК.

Основной формой деятельности ГЭК являются заседания. Решения ГЭК принимаются простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании. При равном числе голосов председательствующий обладает правом решающего голоса. Решения, принятые государственными экзаменационными комиссиями, оформляются протоколами.

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

5.1.3 Критерии и подходы к формированию оценки ответа на экзамене государственной итоговой аттестации

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

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

Все решения государственных экзаменационных комиссий оформляются протоколами.

Экзамен государственной итоговой аттестации осуществляется по экзаменационным билетам, включающим 3 теоретических вопроса и 1 задание.

Оценка за ответ обсуждается комиссией коллегиально, с учетом мнения всех членов комиссии. Оценка по результатам экзамена выставляется по следующим критериям:

оценка «отлично» - на все теоретические вопросы дан полный исчерпывающий ответ. Задание выполнено правильно. На уточняющие вопросы даны правильные ответы.

оценка «хорошо» - на все теоретические вопросы дан полный ответ. Задание выполнено правильно. На уточняющие вопросы даны правильные, но не полные ответы.

оценка «удовлетворительно» - на теоретические вопросы даны частично правильные ответы. Задание выполнено частично правильно. На уточняющие вопросы даны правильные, но не полные ответы.

оценка «неудовлетворительно» - на теоретические вопросы дан не правильный ответ. Задание выполнено неправильно. На уточняющие вопросы получены не полные ответы.

Оценка за защиту выпускной квалификационной работы обсуждается комиссией коллегиально, с учетом мнения всех членов комиссии. Оценка по результатам экзамена выставляется по следующим критериям:

оценка «отлично» - выпускная квалификационная работа выполнена в

соответствии с заданием, в полном объеме, оформлена в соответствии с требованиями. Презентация работы дает полное представление о разработанной теме. На все уточняющие и дополнительные вопросы даны полные исчерпывающие ответы.

оценка «хорошо» - выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с заданием, в полном объеме, оформлена в соответствии с требованиями. Презентация работы дает полное представление о разработанной теме. На уточняющие вопросы даны частично правильные, и не полные ответы.

оценка «удовлетворительно» - выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с заданием, в полном объеме, оформлена в соответствии с требованиями. В работе присутствуют неточности и ошибки. На уточняющие вопросы даны частично правильные, и не полные ответы.
оценка «неудовлетворительно» - выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с заданием, в полном объеме, оформлена в соответствии с требованиями. В работе присутствуют грубые ошибки. На уточняющие вопросы даны не правильные, и не полные ответы.

6 Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Примерные теоретические вопросы

Теоретические вопросы для госэкзамена:

1. Задачи технологии общественного питания в современных условиях функционирования отрасли. Понятие пищевой и биологической ценности продукции.
2. Способы механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
3. Характеристика способов тепловой обработки продуктов и анализ их воздействия на физико-химический состав кулинарной продукции.
4. Белки: физиологическое значение, химическая природа. Биологическая ценность белков, понятие аминокислотного скора.
5. Физико-химические изменения белков, протекающие при кулинарной обработке продуктов: гидратация, дегидратация. Сущность, примеры из технологической практики.
6. Физико-химические изменения белков, протекающие при кулинарной обработке продуктов: денатурация, коагуляция и деструкция. Сущность, примеры из технологической практики.
7. Липиды: физиологическое значение, строение и состав.
8. Физико-химические изменения липидов при варке продуктов: плавление, эмульгирование, гидролиз.

9. Физико-химические изменения липидов при жарке: пиролиз, дымообразование. Фритюрная жарка: химические изменения жира и факторы, влияющие на скорость этих изменений.
10. Углеводы: физиологическое значение, классификация, химическая природа.
11. Физико-химические изменения сахаров: гидролиз (инверсия) и карамелизация. Химическая сущность, примеры из технологической практики, влияние на качественные показатели изделий.
12. Физико-химические изменения сахаров: меланоидинообразование. Химическая сущность, факторы, влияющие на скорость и процесса, примеры из технологической практики, влияние на качественные показатели изделий.
13. Крахмал: значение в питании и пищевых технологиях. Строение крахмального зерна.
14. Физико-химические изменения крахмала: набухание и клейстеризация, примеры из технологической практики, влияние на качественные показатели изделий.
15. Физико-химические изменения крахмала: ретроградация, деструкция, модификация, примеры из технологической практики, влияние на качественные показатели изделий.
16. Изменения углеводов клеточных стенок при тепловой кулинарной обработке: клетчатки, полуклетчатки, пектиновых веществ.
17. Витамины: физиологическое значение, общая характеристика, содержание в пищевых продуктах.
18. Изменения содержания витаминов в процессе кулинарной обработки продуктов (мяса, рыбы, плодов и овощей).
19. Значение витамина С для организма, потребность в нем, источники в нашем питании. Изменения в содержании витамина С при хранении и тепловой обработке продуктов. Ассортимент и технология блюд из тушеных овощей. Способы витаминизации блюд.
20. Изменения содержания минеральных веществ в процессе кулинарной обработки продуктов (мяса, рыбы, плодов и овощей).
21. Мероприятия, направленные на снижение потерь витаминов и минеральных веществ в процессе кулинарной обработки продуктов. Витаминизация продуктов питания.
22. Изменение цвета овощей и плодов при их тепловой кулинарной обработке. Химическая сущность протекающих процессов.
23. Изменение цвета мяса и мясных продуктов в процессе тепловой кулинарной обработки. Изменения пищевой ценности продуктов в результате образования новых окрашенных веществ.
24. Вкусовые и ароматические вещества, содержащиеся в продуктах и формирующие аромат и вкус готового кулинарного изделия.

25. Ароматические вещества пряностей и приправ. Ароматизаторы в пищевой промышленности, усилители вкуса: перспективы и проблемы их использования.
26. Значение в питании мяса, строение и состав мышечного волокна и мышечной ткани. Общая характеристика механической кулинарной обработки мяса. Теоретическое обоснование схемы кулинарной разделки туши. Ассортимент и технология производства крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины. Кулинарное назначение полуфабрикатов, условия и сроки хранения, требования к их качеству.
27. Кулинарное назначение котлетного мяса. Физико-химические изменения, сопровождающие процесс формирования котлетной и натуральной рубленой масс. Технология натуральной рубки и котлетных масс, ассортимент и характеристика полуфабрикатов из них.
28. Механическая кулинарная обработка рыбы. Строение и состав мышечной ткани рыб. Технология производства полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом, отходы и потери. Ассортимент полуфабрикатов для варки, припускания, жарки, условия хранения, показатели качества.
29. Механическая кулинарная обработка птицы. Полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика.
30. Значение супов в питании, классификация их. Общая характеристика отдельных групп. Супы заправочные: общие правила и технология приготовления, ассортимент, показатели качества. Ассортимент и технология борщей. Красящие вещества свеклы, их свойства, изменения при тепловой обработке, способы сохранения красной окраски.
31. Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная и информационная; в зависимости от места фальсификации: технологическая, предреализационная.
32. Средства для разных видов фальсификации; особенности, позволяющие использовать их в качестве заменителей подделываемых товаров.
33. Способы обнаружения разных видов фальсификации. Градации фальсифицированного товара.
34. Последствия производства и реализации фальсифицированных товаров для изготовителей и продавцов: выгоды, риски и убытки.
35. Органолептические методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.
36. Экспресс-методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров, основанные на качественных реакциях.
37. Показатели идентификации муки. Способы фальсификации муки и методы их обнаружения.

38. Цель проведения экспертизы подлинности товаров.
39. Перечислите способы и виды фальсификации алкогольной продукции.
40. Факторы, влияющие на формирование национальных кухонь.
41. Современное состояние национальных кухонь и перспективы развития.
42. Связь религии с национальными традициями.
43. Ассортимент и особенности технологии основных блюд национальной итальянской кухни.
44. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.
45. Ассортимент и особенности технологии основных блюд японской и китайской кухни.
46. Характеристика и особенности кухонь североамериканского континента. Традиции и природные факторы, повлиявшие на формирование кухонь.
47. Арабская и индийская кухни. Факторы, оказавшие влияние на формирование кухонь. Особенности подбора продуктов. Ассортимент блюд и технология приготовления.
48. Основные современные направления зарубежной кухни.
49. Классификация предприятий общественного питания.
50. Классы ресторанов, их характеристика и специализация

2 БЛОК:

1. Организация проектирования. Виды проектов.
2. Состав и содержание проекта
3. Характеристика района и обоснование выбора места строительства.
4. Обоснование формы и метода обслуживания.
5. Обоснование режима работы предприятия.
6. Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами.
7. Классификация предприятий общественного питания
8. Функциональная структура предприятия.
9. Обоснование типа и вместимости предприятий индустрии питания местного и общегородского значения
10. Обоснование типа и вместимости предприятий индустрии питания на промышленных предприятиях и учебных заведениях
11. Основные типы заготовочных предприятий:
12. Методика расчета потенциального количества посетителей.
13. Методика расчета количества потребляемых блюд. Внутригрупповая разбивка блюд по ассортименту.
14. Особенности разработки производственной программы с учетом физиологических норм
15. Методика расчета количества прочей продукции собственного производства и покупных товаров
16. Состав и характеристика производственных цехов.

17. Расчет необходимого количества продуктов. Разработка сводной продуктовой ведомости
18. Расчет холодильных камер по объему, занимаемому продуктами
19. Расчет складов по площади, занимаемой продуктами
20. Методика расчета заготовочного цеха: разработка производственной программы
21. Расчет и подбор механического оборудования заготовочных цехов
22. Расчет и подбор холодильного оборудования заготовочных цехов.
23. Расчет и подбор вспомогательного оборудования заготовочных цехов.
24. Разработка производственной программы горячего цеха, определение режима работы и технологических линий производства продукции
25. Проектирование горячего цеха: разработка графика реализации и приготовления кулинарной продукции
26. Технологический расчет и подбор теплового оборудования горячего цеха (расчет пищеварочных котлов)
27. Технологический расчет и подбор теплового оборудования горячего цеха (расчет сковород)
28. Технологический расчет и подбор вспомогательного оборудования горячего цеха (расчет пароконвектомата, фритюрницы)
29. Разработка производственной программы холодного цеха, определение режима работы и технологических линий производства продукции
30. Принципы расчета и подбора оборудования холодного цеха. Определение площади цеха.
31. Методика расчета мучного цеха: разработка производственной программы и схем технологических процессов, расчет сырья
32. Методика расчета мучного цеха: расчет оборудования
33. Особенности расчета кондитерского цеха
34. Методика расчета моечных
35. Методика расчета раздаточных линий
36. Методика расчета помещений для потребителей
37. Генеральный план предприятия: определение, масштабы, типы объектов.
38. Правила выполнения генплана. Условные обозначения и экспликация генплана
39. Понятие о строительных модулях. Типовые размеры зданий
40. Каркас здания. Колонны, ригели, типы фундаментов.
41. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.
42. Принципы размещения оборудования производственных цехов
43. Планировочные решения складских помещений
44. Требования к планировке производственных цехов
45. Требования к планировке торговой группы помещений.

46. Требования к планировке административно-бытовой группы помещений.

47. Требования к планировке технической группы помещений

3 БЛОК:

1. Технологический процесс приготовления и отпуск прозрачных, пюреобразных, холодных и сладких супов. Ассортимент, показатели качества. Физико-химические изменения, протекающие при этом.
2. Технология производства бульонов: мясокостного, костного, из птицы, рыбных. Режимы варки. Физико-химическая сущность образования бульонов, их состав и физиологическое значение. Требования к качеству бульонов и их использование
3. Значение соусов в питании, классификация их. Технологический процесс приготовления красных и белых соусов. Требования к качеству. Физико-химические изменения крахмала, сопровождающие технологический процесс. Физико-химические изменения протекающие при пассеровании муки и последующем приготовлении соусов.
4. Общая характеристика соусов на растительном масле. Ассортимент и технология майонезов. Факторы, влияющие на стойкость эмульсии. Применение майонезов.
5. Значение в питании овощей, классификация их. Строение растительной ткани, строение и состав растительной клетки. Технологические принципы приготовления блюд и гарниров из овощей.
6. Значение в питании круп, их применение в кулинарии. Технология производства блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Изменения массы продуктов и их пищевой ценности при тепловой обработке. Состояние крахмала в кашах, изменение его при хранении каш, обратимость этого процесса. Ассортимент блюд и гарниров. Требования к качеству.
7. Значение в питании рыбы, классификация рыбного сырья. Технологический процесс варки и припускания рыбы: режимы приготовления и их обоснование, физико-химические изменения, происходящие в рыбе при этом. Ассортимент блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы, требование к качеству. Рекомендуемые гарниры и соусы.
8. Технологический процесс приготовления жареных, запеченных блюд из рыбы и рубленой массы: режимы приготовления, ассортимент блюд, требование к качеству. Рекомендуемые гарниры и соусы. Физико-химические изменения, протекающие при этом.
9. Классификация сырья, механическая, гидромеханическая обработка нерыбных морепродуктов.

10. Ассортимент, технология приготовления блюд из морепродуктов, правила отпуска, требования к качеству.
11. Технологический процесс приготовления блюд из отварного, припущенного, жареного мяса, физико-химические изменения, протекающие при этом. Изменения массы и пищевой ценности при тепловой обработки, ассортимент блюд, требования к качеству.
12. Технологический процесс приготовления блюд из тушеного и запеченного мяса, ассортимент блюд, требования к качеству, физико-химические изменения, протекающие при этом.
13. Технологический процесс приготовления блюд из рубленого мяса, ассортимент, требования к качеству, физико-химические изменения, протекающие при этом. Функциональные ингредиенты, используемые при производстве в котлетных массах.
14. Технологический процесс приготовления блюд из отварной, припущенной и жареной птицы, дичи, кролика: режимы, физико-химические изменения, протекающие при этом, ассортимент блюд из отварной, припущенной и жареной птицы, дичи, кролика. Сроки хранения, требования к качеству.
15. Молоко и молочная продукция, ассортимент. Значение в питании молочных продуктов. Ассортимент и технология блюд из творога. Изменения белков молока при сквашивании и тепловой обработке.
16. Значение в питании яичных продуктов, классификация яичного сырья. Гидратация и дегидратация белков при кулинарной обработке продуктов. Ассортимент и технология омлетов.
17. Значение холодных блюд и закусок в питании. Принципы и приемы оформления. Технологический процесс приготовления салатов и винегретов, их ассортимент, требования к качеству. Использование полуфабрикатов высокой степени готовности для приготовления салатов, холодных блюд и закусок.
18. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и рыбопродуктов: ассортимент, приемы оформления, требования к качеству.
19. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов и птицы: ассортимент, приемы оформления, требования к качеству.
20. Физиологическое значение сладких блюд. Общая характеристика технологического процесса приготовления холодных сладких блюд. Сущность и технологическое значение инверсии сахарозы.
21. Желирующие вещества: ассортимент, свойства, применение. Ассортимент и технология желированных сладких блюд; процессы, происходящие при этом. Приемы оформления и способы подачи желе.
22. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд: ассортимент, приемы оформления, требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

23. Характеристика и особенности технологического процесса приготовления горячих и холодных напитков.
24. Технологический процесс приготовления мучных блюд (пельменей, вареников, блинов, блинчиков, оладий), и мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста (пирожков, беляшей, кулебяк, расстегаев и др.), гарниров и фаршей: ассортимент, технологические режимы приготовления, требования к качеству. Физико-химические процессы, происходящие при замесе, брожении и выпечке дрожжевого теста. Технологическое значение обминки и расстойки.
25. Централизованное производство охлажденных и быстрозамороженных блюд и кулинарных изделий. Ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения.
26. Значение и основные принципы детского питания. Технология приготовления блюд для детей дошкольного и школьного возраста.
27. Значение и основные принципы диетического питания. Характеристика диет № 1, 2, 5; ассортимент и особенности технологии блюд для этих диет. Понятие «функциональное питание», его сущность и принципы.
28. Характеристика диет № 7/10, 8, 9, Ассортимент и технология блюд для них. Требования к организации питания школьников. Особенности приготовления блюд для них.
29. Значение и основные принципы лечебно-профилактического питания. Блюда пониженной калорийности.
30. Технология производства муки. Основы производства, классификация и ассортимент муки на примере пшеничной.
31. Основы технологии производства макаронных изделий, классификация, оценка качества.
32. Технология производства консервированных продуктов на примере солено-квашеной овощной продукции.
33. Разработка технологической схемы холодной закуски.
34. Разработка технологической схемы первого горячего блюда.
35. Разработка технологической схемы второго горячего блюда.
36. Разработка технологической схемы мучного изделия.
37. Разработка технологической схемы сладких блюд.
38. Технология приготовления традиционных блюд русской кухни.
39. Технология приготовления традиционных блюд татарской кухни.
40. Технология приготовления традиционных блюд башкирской кухни.
41. Технология приготовления традиционных блюд французской кухни.
42. Технология приготовления традиционных блюд итальянской кухни.
43. Технология приготовления традиционных блюд японской кухни.
44. Технология приготовления традиционных блюд китайской кухни.
45. Технология приготовления традиционных блюд украинской кухни.
46. Технология приготовления традиционных блюд грузинской кухни
47. Технология приготовления традиционных блюд немецкой кухни.
48. Технология приготовления традиционных блюд американской кухни.

- 49. Технология приготовления традиционных блюд английских блюд.
- 50. Технология приготовления традиционных блюд арабской кухни.

4 БЛОК:

1. Расчет потребности населенного пункта в предприятиях общественного питания.
2. Расчет количества мест на предприятиях общественного питания в учебном заведении.
3. Расчет количества мест на предприятиях общественного питания в промышленном предприятии.
4. Разбивка мест общегородских предприятий общественного питания по типам.
5. Определение количества потребителей предприятий общественного питания, разработка график загрузки зала.
6. Расчет и подбор низкотемпературной холодильной камеры для хранения мяса, рыбы, птицы.
7. Расчет и подбор среднетемпературной холодильной камеры для хранения гастрономических товаров и молочно-жировых продуктов.
8. Расчет кладовой сухих продуктов.
9. Расчет и подбор механического оборудования цеха.
10. Расчет количества персонала заготовочного цеха. Определение количества и размеров производственных столов.
11. Расчет и подбор вспомогательного оборудования цеха.
12. Расчет и подбор холодильного оборудования холодного цеха.
13. Расчет и подбор пищеварочных котлов.
14. Расчет и подбор сковород.
15. Расчет и подбор плит.
16. Расчет и подбор пароконвектомата.
17. Расчет и подбор фритюрницы.
18. Рассчитать выход теста по видам и подобрать тестомесильную машину для мучного цеха.
19. Расчет выхода отделочных полуфабрикатов и подбор взбивальной машины для кондитерского цеха.
20. Расчет и подбор пекарных шкафов для мучного цеха.
21. Расчет количества работников горячего цеха.
22. Расчет количества работников холодного цеха.
23. Расчет массы отходов и потерь при механической кулинарной обработке продуктов.
24. Методика расчета массы нетто механической кулинарной обработке продуктов.
25. Методика расчета массы брутто механической кулинарной обработке продуктов.
26. Методика расчета массы брутто при тепловой кулинарной обработке.
27. Расчет выходов готовых изделий при тепловой обработке продуктов.

28. Расчет массы брутто при тепловой обработке продуктов.
29. Расчет количества продуктов для приготовления супов.
30. Расчет количества порций супов из имеющихся продуктов.
31. Расчеты количества продуктов для приготовления соусов.
32. Расчет количества порций из имеющихся продуктов.
33. Расчеты для приготовления блюд из круп, макаронных изделий и бобовых.
34. Расчеты для приготовления гарниров из круп, макаронных изделий и бобовых.
35. Определение вместимости посуды для приготовления блюд и гарниров из круп.
36. Расчеты для приготовления овощных блюд.
37. Расчеты для приготовления гарниров из овощей.
38. Расчеты для приготовления горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.
39. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из яиц и творога.
40. Расчеты для приготовления холодных блюд и закусок из рыбных гастрономических блюд.
41. Расчет количества продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.
42. Расчет выхода готовых изделий из гастрономических товаров.
43. Расчет числа порций холодных блюд и закусок из имеющихся продуктов.
44. Расчет количества продуктов для приготовления сладких блюд и напитков.
45. Расчет числа порций сладких блюд и напитков из имеющихся продуктов.
46. Расчет количества продуктов для приготовления мучных изделий.
47. Расчет количества продуктов для приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий.
48. Расчет количества продуктов для приготовления мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий из имеющихся продуктов.
49. Расчет массы отходов и потерь при механической кулинарной обработке продуктов.
50. Методика расчета массы нетто механической кулинарной обработке продуктов.
51. Методика расчета массы брутто механической кулинарной обработке продуктов.
52. Методика расчета массы брутто при тепловой кулинарной обработке.
53. Расчет выходов готовых изделий при тепловой обработке продуктов.
54. Расчет массы брутто при тепловой обработке продуктов.
55. Расчет количества продуктов для приготовления супов.
56. Расчет количества порций супов из имеющихся продуктов.

57. Расчеты количества продуктов для приготовления соусов.
58. Расчет количества порций из имеющихся продуктов.
59. Расчеты для приготовления блюд из круп, макаронных изделий и бобовых.
60. Расчеты для приготовления гарниров из круп, макаронных изделий и бобовых.
61. Определение вместимости посуды для приготовления блюд и гарниров из круп.
62. Расчеты для приготовления овощных блюд.
63. Расчеты для приготовления гарниров из овощей.
64. Расчеты для приготовления горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.
65. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из яиц и творога.
66. Расчеты для приготовления холодных блюд и закусок из рыбных гастрономических блюд.
67. Расчет количества продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.
68. Расчет выхода готовых изделий из гастрономических товаров.
69. Расчет числа порций холодных блюд и закусок из имеющихся продуктов.
70. Расчет количества продуктов для приготовления сладких блюд и напитков.
71. Расчет числа порций сладких блюд и напитков из имеющихся продуктов.
72. Расчет количества продуктов для приготовления мучных изделий.
73. Расчет количества продуктов для приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий.
74. Расчет количества продуктов для приготовления мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий из имеющихся продуктов.

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение государственного экзамена

а) Основная литература:

Технология продуктов общественного питания

1. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник / А. И. Мглинец [и др.] ; ред. А. И. Мглинец. - М. : ДеЛи принт, 2010. - 735 с.
2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. И. Мглинец [и др.] ; ред. А. И. Мглинец. - М. : ДеЛи принт, 2010. - 735 с. - Режим досту-па: <http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tpop/index.html?lZTBULmUdShdmksy&894947199690&22>

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : для предприятий общественного питания [Текст] : сборник / [авт-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко]. - Киев : Арий, 2013. - 679 с.
4. Потапова, И. И. Основы технологии производства продукции общественного питания [Текст] : учеб. пособие для образовательных учреждений, реализующих программы начального проф. образования и проф. подготовки : допущено УМО по образованию / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. - М. : Академия, 2008. - 64 с.
5. Смирнова, Т. П. Технология продукции общественного питания [Текст] : лабораторный практикум / Т. П. Смирнова ; МСХ РФ, Башкирский ГАУ. - Уфа : Башкирский ГАУ, 2012. - 133 с.
6. Горенбургов, М. А. Технология и организация услуг питания [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям / М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова ; Балтийская академия туризма и предпринимательства. - М. : Академия, 2012. - 239 с.
7. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Текст] : учебное пособие / В. Д. Ершов. - 2-е изд. - СПб. : Гиорд, 2010. - 229 с.
8. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания [Текст] : учебное пособие : допущено М-вом образования и науки РФ / В. А. Домарецкий. - М. : ФОРУМ, 2012. - 394 с.

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Технология продуктов общественного питания" : рек. УМО по образованию / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М. : Магистр : ИНФРА-М, 2011. - 557 с.
2. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с – Режим доступа: <http://www.znaniyum.com/bookread.php?book=389895>
3. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие / Е. Б. Мрыхина. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2012. - 176 с.
4. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Ин-фра-М, 2013. - 176 с – Режим доступа: <http://www.znaniyum.com/bookread.php?book=399678>
5. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501 "Технология продуктов

общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" : рек. УМО по образованию / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - . - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 205 с.

6. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подго-товки дипломированных специалистов 260501 "Технология продуктов общественного пи-тания" и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и органи-зация общественного питания" : рек. УМО по образованию / С. И. Главчева, Л. Е. Чередни-ченко. - . - СПб. : Троицкий мост, 2012. - . - 205 с. – Режим доступа : <http://www.trmost.ru/userfiles/flash/oporb/index.html?lZTBUBmUWwsmXytQ&161250000661&13>

7. Горенбургов, М. А. Технология и организация услуг питания [Текст] : учебник/ М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова ; Балтийская академия туризма и предпринимательства. - М. : Академия, 2012. - 239 с.

8. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях обще-ственного питания [Текст] : учеб. пособие для образовательных учреждений, реализующих программы начального проф. образования / В. В. Усов. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : Ака-демия, 2008. - 432 с.

9. Белошапка, М. И. Технология ресторанного обслуживания [Текст] : учеб. пособие для образовательных учреждений начального проф. образования / М. И. Белошапка. - 3-е изд. стер. - М. : Академия, 2006. - 223 с.

10. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары [Электронный ре-сурс]: учеб. пособие для студ. образовательных учреждений сред. проф. образования, обуч. по спец. 100106 "Организация обслуживания в общественном питании" / Е. С. Оробейко, Н. Г. Шередер. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2008. - 319 с – Режим доступа: <http://www.znaniy.com/bookread.php?book=160197>