

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор университета,
профессор

В.И. Теплов
« 22 » апреля 2016 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Уровень образовательной программы среднее профессиональное образование

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

БЕЛГОРОД 2016

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации обучающихся по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработана в соответствии с:

- Федеральным закон от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в РФ»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;

Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14.06.2013 г. № 464;

Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Ученым советом АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права» (далее БУКЭП).

Государственная итоговая аттестация выпускника среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является обязательной и осуществляется после освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена в полном объеме.

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Итоговая государственная аттестация определяет степень готовности выпускника к выполнению профессиональной деятельности в соответствии с его квалификационной характеристикой.

К государственным итоговым испытаниям допускаются обучающиеся, которые не имеют академической задолженности, и в полном объеме выполнили учебный план или индивидуальный учебный план со специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Государственная итоговая аттестация проводится в сроки, установленные учебным планом, календарным учебным графиком, решениями Ученого совета БУКЭП и приказами ректора БУКЭП. Государственная итоговая аттестация осуществляется государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) и завершается выдачей диплома государственного образца об уровне образования и квалификации при

условии успешного прохождения установленного вида аттестационного испытания, входящего в государственную итоговую аттестацию.

ГЭК в своей деятельности руководствуется Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Ученым советом БУКЭП, Положением по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы, утвержденным Ученым советом БУКЭП; критериями оценки выполнения выпускных квалификационных работ; приказом ректора Белгородского университета кооперации, экономики и права о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации; программой государственной итоговой аттестации, обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»; тематикой выпускных квалификационных работ (дипломных работ) и методическими рекомендациями по их выполнению.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Выпускник специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

3. СТРУКТУРА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ (СОСТАВ ГОСУДАРСТВЕННЫХ ИТОГОВЫХ ИСПЫТАНИЙ)

Государственная итоговая аттестация обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Ректором БУКЭП утверждается Тематика выпускных квалификационных работ, то есть перечень тем выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся и доводится до сведения обучающихся не позднее чем за 6 месяцев до даты начала государственной итоговой аттестации.

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом ректора БУКЭП.

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) должна включать: титульный лист, содержание, введение, основную часть, заключение, список использованных источников, приложения.

Введение в обязательном порядке должно содержать следующие элементы: актуальность, цель, задачи, объект (предприятие питания) и предмет (разрабатываемое блюдо) выпускной квалификационной работы.

Основная часть дипломной работы должна состоять из теоретической и практической (исследовательской) части.

В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе полученной информации, аспектов изучаемого объекта и предмета дипломной работы. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме дипломной работы.

При раскрытии *практической части* на основе анализа практического материала, полученного во время преддипломной практики, обучающиеся должны дать характеристику предприятия, разработать заданный вид кулинарной продукции и документацию на него, с учетом современных требований к технологии приготовления, представлена подачу кулинарной продукции, и др. В практической части должны быть представлены:

- разработка рецептуры, технологии приготовления блюда с учетом индивидуальных заданий;
- разработка технической и технологической документации на предлагаемую авторскую продукцию (техничко-технологических карт, актов проработки, калькуляционных карт и др.) в соответствии с индивидуальным заданием;
- разработка форм и методов обслуживания и др.

Заключение – последовательное, логически стройное изложение полученных результатов и их соотношение с общей целью и конкретными задачами. Заключение должно содержать краткие выводы по результатам работы, отражающим новизну и практическую значимость, предложения по использованию ее результатов.

Обучающийся передает на кафедру технологии и организации общественного не позднее, чем за 7 дней до защиты:

- переплетенную выпускную квалификационную работу и ее электронную версию в виде одного файла в формате doc, docx или pdf;
- справку о проверке работы в системе «Антиплагиат.ВУЗ», подписанную научным руководителем;
- заказ организации на выполнение выпускной квалификационной работы (если имеется);
- акт внедрения результатов исследования (если имеется).

Заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания обеспечивают ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией не позднее чем за пять календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы. Расписка вкладывается в выпускную квалификационную работу при сдаче работы в архив. Заведующий кафедрой обеспечивает размещение электронной версии выпускной квалификационной работы в электронной библиотеке дистанционного обучения БУКЭП.

Заведующий кафедрой на основании отзыва, рецензии и отчета системы «Антиплагиат.ВУЗ» решает вопрос о допуске квалификационной

работы к защите, делая об этом соответствующую запись на титульном листе выпускной квалификационной работы. В случае если заведующий кафедрой не считает возможным допустить работу к защите, он возвращает ее на доработку.

Выпускная квалификационная работа, отзыв и рецензия передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Обучающийся к защите готовит доклад и презентацию, созданную в программе PowerPoint, отражающие основные положения дипломной работы.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится БУКЭП с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

4. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В период подготовки к государственной итоговой аттестации составляется расписание, предусматривающее дни заседания государственной экзаменационной комиссии.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Государственная экзаменационная комиссия оценивает выпускную квалификационную работу коллегиально баллами: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

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

Решение о присвоении выпускнику квалификации «техник-технолог» и выдаче диплома о среднем профессиональном образовании государственного образца принимает ГЭК по положительным результатам государственной итоговой аттестации.

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

участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве БУКЭП.

Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, квалификации «техник-технолог», и выдаче диплома о среднем профессиональном образовании государственного образца объявляется приказом ректора БУКЭП.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

- 1 Организация процесса приготовления сложной и процессы приготовления кулинарной продукции закусочной на __ мест
- 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции кафе общего типа на __ мест
- 3 Организация процесса приготовления и процессы приготовления сложной кулинарной продукции кафе при вокзале на __ мест
- 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции ресторана первого класса на __ мест с национальной кавказской кухней
- 5 Организация процесса приготовления и процессы приготовления сложной кулинарной продукции ресторана первого класса на __ мест
- 6 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции общедоступной столовой на __ мест
- 7 Организация процесса приготовления и процессы приготовления сложной кулинарной продукции ресторана на __ мест с национальной русской кухней
- 8 Организация процесса приготовления и процессы приготовления сложной кулинарной продукции столовой на __ мест
- 9 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции кафе при автовокзале на __ мест
- 10 Организация процесса приготовления и процессы приготовления сложной кулинарной продукции городского ресторана на __ мест
- 11 Организация процесса приготовления и процессы приготовления сложной кулинарной продукции кафе-вареничной на __ мест
- 12 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции кафе-блинной на __ мест
- 13 Организация процесса приготовления и процессы приготовления

- сложной кулинарной продукции кафе-шашлычной на __ мест
- 14 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции кафе-чебуречной на __ мест
- 15 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции кафе-пиццерии на __ мест
- 16 Организация процесса приготовления и процессы приготовления сложной кулинарной продукции специализированной закусочной на __ мест
- 17 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции кафе-бара на __ мест
- 18 Организация процесса приготовления и процессы приготовления сложной кулинарной продукции кафе-кондитерской на __ мест
- 19 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции кафе-вареничной на __ мест
- 20 Организация процесса приготовления и процессы приготовления сложной кулинарной продукции суши-бара на __ мест
- 21 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции кафе-чайной типа на __ мест

5. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИТЕРАТУРНЫХ И ИНЫХ ИСТОЧНИКОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1. Нормативные документы

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ №2300-1 от 17.02.1996 года (действующая редакция)
2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ №184 от 27.12.2002 года. (действующая редакция)
3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (в актуальной редакции).
4. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон РФ № 29-ФЗ от 12.01.00 г. (в актуальной редакции).
5. О стандартизации в Российской Федерации» N 162-ФЗ от 29.06.2015г.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

11. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

12. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

13. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

14. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания

15. ГОСТ Р 51705.1-2010 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

16. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

17. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.)

18. Санитарно-эпидемиологические правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г.).

5.2. Учебная литература

1. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий : учеб. пособие для СПО / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева- М. : Академия, 2014 - 64с.

2. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки : учеб. пособие для СПО / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева 2-е изд., стер.- М. : Академия, 2013 - 64с.

3. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи : учеб.-метод. пособие для сред. проф. образования / В. И. Богушева. - 3-е изд., стер. - Ростов н/Д : Феникс, 2012. - 376 с.

4. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учеб. пособие для СПО / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2016. - 496 с.

5. Введение в технологии продуктов питания : учеб. пособие / И. С. Витол [и др.] ; под ред. А. П. Нечаева - М. : ДеЛи плюс, 2013 - 712с.

6. Изделия из теста : учеб. пособие для СПО / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева 5-е изд., стер.- М. : Академия, 2014 - 64с.
7. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд : учеб. пособие для СПО / С. Н. Козлова, Е. Ю. Феденишина. - 6-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 192 с.
8. Кулинарная характеристика блюд : учеб. пособие для СПО / С. Н. Козлова, Е. Ю. Феденишина 6-е изд., стер.- М. : Академия, 2014 - 192с.
9. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учеб. для сред. проф. образования / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Ю. В. Несвижский. - 2-е изд., прераб и доп. - М. : Академия, 2012. - 350 с.
10. Менеджмент : учеб. пособие для сред. проф. образования / Г. Б. Казначевская 13-е изд., доп. и прераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2012. - 349 с.
11. Менеджмент : учеб. пособие для сред. проф. образования / Г. Б. Казначевская 14-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2013. - 349 с.
12. Метрология и стандартизация : учеб. для СПО / Т. А. Качурина 3-е изд., стер.- М. : Академия, 2015 - 128с.
13. Метрология, стандартизация и сертификация : учеб. пособие / Е.Б Герасимова, Б. И. Герасимов - : Форум М., 2012. - 224 с.
14. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. Б. Мрыхина. - М. : Форум-Инфра-М, 2015. - 176 с.
15. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учеб.-практ. пособие для студентов СПО спец. 260502.51 "Технология продукции общественного питания" / Н. А. Ковальченко - : Изд-во БУКЭП Белгород, 2012. - 122 с.
16. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для сред. проф. образования / Л. А. Радченко 6-е изд., доп. и перераб. - : Феникс Ростов н/Д, 2012. - 319 с.
17. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. Б. Мрыхина- М. : Форум-Инфра-М, 2015 - 176с.
18. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учеб. для СПО / И. П. Самородова 2-е изд., стер.- М. : Академия, 2015 - 192с.
19. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учеб. для СПО / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова 3-е изд., стер.- М. : Академия, 2016 - 384с.
20. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для СПО / М. В. Володина, Т. А. Сопачева 2-е изд., стер.- М. : Академия, 2014 - 192с.
21. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб.практ. пособие для СПО спец. "Технология продукции общественного питания" / Н. И. Подлужная, Т. С. Коршик- Белгород : БУКЭП, 2015 - 67с.

22. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учеб. для СПО / Т. А. Лаушкина- М. : Академия, 2014 - 144с.
23. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : учеб. для СПО / В. М. Калинина 5-е изд., стер.- М. : Академия, 2016 - 318с.
24. Повар : Учеб. пособие для СПО / Л. Г. Шатун 3-е изд.- М. : Дашков и К, 2015 - 320с.
25. Потапова, И. И. Изделия из теста : учеб. пособие для СПО / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 64 с.
26. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. для СПО / И. П. Самородова- М. : Академия, 2014 - 128с.
27. Приготовление блюд из рыбы : учеб. для СПО / Т. А. Качурина- М. : Академия, 2013 - 158с.
28. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий : учеб. для СПО / С. В. Ермилова - М. : Академия, 2014 - 334с.
29. Производственное обучение профессии "Повар" : учеб. пособие для СПО. В 4 ч. / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова. - 8-е изд., стер. - М. : Академия, 2014 - ., Ч. 4 :
30. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для сред. проф. образования / Л. А. Радченко. - 6-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2012. - 319 с.
31. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. для сред. проф. образования / Л. А. Радченко. - 12-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2012. - 373 с
32. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. - М. : Форум, 2012. - 240 с.
33. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. Э. Харченко 8-е изд., стер.- М. : Академия, 2014 - 510с.
34. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учеб. для СПО и высш. образования / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов 2-е изд., перераб. и доп.- М. : Форум, 2015 - 480с.
35. Управление структурным подразделением организации : Учеб. пособие для студ. СПО / Ю. Н. Луценко, Е. Н. Семенченко- Белгород : БУКЭП, 2013 - 252 с.
36. Усов, В. В. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для СПО / В. В. Усов . - 12-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 432 с.

5.3 Электронные ресурсы

1. www.gost.ru. Официальный сайт Росстандарта , содержащий информацию о действующих нормативных документах [Электронный ресурс].

2. <http://www.eurasiancommission.org/> Официальный сайт Евразийской экономической комиссии;
3. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);
4. <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».
5. <http://www.fao.org/> – сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов.
6. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
7. <http://www.foodprom.ru>. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].
8. <http://www.oeco.ru/> Экологический онлайн-журнал.
9. Мастер-классы [Электрон. ресурс] : Блюда из овощей: 1. Современные тенденции здорового питания в меню вашего ресторана. 2. Овощи как элемент оформления и украшения блюд: DVD-программа № 83. – Электрон. дан. / Е. Быков; ПИР-2005; Крокус-Экспо. – М.: Студия-17, 2012. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).
10. Мастер-классы [Электрон. ресурс]: блюда из птицы в кухне средиземноморья В. Бездарко; Фруктовые эмульсии, использование сифона в кондитерских изделиях / Н. Бернарде: DVD-программа № 79. – Электрон.дан. / ПИР-2005; Крокус-Экспо. – М.: Студия-17, 2013. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).
11. Мастер-классы [Электрон. ресурс]: Специи в русской кухне / Oleg Alasi; Кухня Таиланда /И. Лазерсон; Техасско-мексиканская кухня / К. Балаханов: DVD-программа № 29 Электрон. дан. / ПИР-2003; Крокус-Экспо. – М.: Студия-17 2013. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).
12. Мастер-классы [Электрон. ресурс]: Русская кухня / Н. Акуличев; Болгарская кухня / З. Акбашев: DVD-программа № 61 – Электрон. дан. / ПИР-2005; Крокус-Экспо. – М.: Студия-17, 2015. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).
13. Мастер-классы [Электрон.ресурс]: Современные тенденции в русской кухне / Е.Быков; Стиль модерн в горячих блюдах европейской кухни / К. Зебрин: DVD- программа № 68 . – Электрон. дан. / ПИР-2005; Крокус-Экспо. – М.: Студия-17, 2013 . – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).
14. Мастер-классы [Электрон. ресурс]: Авторская пивная кухня: DVD-программа. – Электрон. дан. / ПИР-2003; Крокус–Экспо. – М.: Студия-17,2012. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).
15. Махлис, А.А. Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам / А.А. Махлис, А.Л. Сагайдачная. - М. : Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2013. - 168 с. [Электронный ресурс]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=234858](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=234858)

5.4. Периодические издания (журналы)

1. Вопросы питания;
2. Оборудование пищевой промышленности;
3. Питание и общество;
4. Пищевая промышленность;
5. Пищевые ингредиенты: сырье и добавки;
6. Ресторановедь;
7. Ресторанные ведомости;
8. Ресторатор;
9. Современный ресторан;
10. Холодильная техника;
11. Химия и технология пищевых продуктов;

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии, протокол от «22» апреля 2016 г. № 4.

Председатель комиссии



Н.А. Ковальченко

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена и одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания 22 апреля 2016 года, протокол №8 .

Зав. кафедрой технологии и
организации общественного питания



Т.С.Коршик

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена и одобрена на заседании Ученого совета университета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».