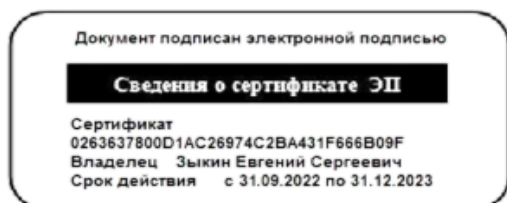


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. СТОЛЫПИНА»



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
Технологического института-филиала
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
Е.С. Зыкин

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по направлению подготовки: 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация: Бакалавр

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Порядок проведения государственной итоговой аттестации (далее ГИА), состав и функции государственных экзаменационных комиссий и апелляционных комиссий, особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями, особенности проведения государственных аттестационных испытаний с применением дистанционных образовательных технологий, проведение итоговой аттестации по образовательным программам, не имеющим государственной аккредитации регламентируется [Положением о порядке проведения ГИА по образовательным программам высшего образования](#) ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ.

Указанным Положением регламентируются ответственность и порядок действий по подготовке и проведению государственных итоговых испытаний в ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, а также перечень, очередность, сроки прохождения документов, необходимых для осуществления государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация выпускников по направлению подготовки

Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса») включает защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты ВКР в виде дипломной работы. Государственный экзамен по направлению Технология продукции и организация общественного питания не предусмотрен.

Государственная итоговая аттестация проводится на очном отделении в 8 семестре, на заочном отделении – в 10 семестре. Трудоемкость составляет 6 зачетных единиц.

Таблица 1.1 – Распределение общей трудоемкости ГИА по видам учебной работы и формам обучения, в том числе контактная

№п/п	Форма и вид учебной работы	Трудоёмкость, ч/з.е.	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1.	Лекции:	4	4
	обзорная	2	2
	организационно-правовые основы ГИА	2	2
2.	Руководство и консультации по ВКР	12,5	12,5
3	Самостоятельная работа		
4.	Защита ВКР	3,5	3,5
4.	Самостоятельная работа	311,5	311,5
5.	Всего	324/9	324/9

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

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Целью государственной итоговой аттестации является определение уровня подготовки выпускника к выполнению задач профессиональной деятельности и степени соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (уровень бакалавриата), основной профессиональной образовательной программы Технология продукции и организация

общественного питания, направленность Технология продукции и организация ресторанный бизнеса и профессиональных стандартов:

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания» от 07.05.2015 г. № 281н;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» от 09.03.2022г. № 113н;

Основные задачи государственной итоговой аттестации направлены на проверку освоения следующих компетенций:

а) Универсальными компетенциями(ОК)

способностью осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК-1

способностью определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений-УК-2

способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде-УК-3

способностью осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)-УК-4

способностью воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах УК-5

способностью управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизниУК-6

способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности-УК-7

способностью создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов-УК-8

способностью использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферахУК-9

способностью принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности-УК-10

способностью формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению-УК-11

б) общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

способностью понимать принципы работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности-ОПК-1

способностью применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности - ОПК-2

способностью использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов - ОПК-3

способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ОПК-4

готовностью организовывать и контролировать производство продукции питания-ОПК-5

способностью использовать законы, методы и средства естественно-научных дисциплин в профессиональной деятельности-ОПК-6

в) профессиональными компетенциями (ПК):

способностью осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания-ПК-1

способностью осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг-ПК-2

способностью устанавливать и определять приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания-ПК-3

способностью управлять текущей деятельностью предприятия питания, осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания-ПК-4

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника

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

Виды профессиональной деятельности выпускника

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программы бакалавриата:

- производственно-технологическая (основной вид деятельности)
- организационно-управленческая;

4. Программа государственного экзамена (не предусмотрена)

5. Требования к выпускной квалификационной работе

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы являются завершающим этапом обучения по основной профессиональной образовательной программе высшего образования. Выпускная квалификационная работа (ВКР) должна отражать реальный профессиональный уровень выпускника, его готовность к самостоятельному выполнению видов профессиональной деятельности, указанных в квалификационных характеристиках ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» (производственно-технологическая и организационно- управленческая деятельность).

5.2. В рамках проведения защиты выпускной квалификационной работы проверяется степень освоения выпускниками следующих компетенций:

а) Универсальными компетенциями(ОК)

способностью осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК-1

способностью определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений-УК-2

способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде-УК-3

способностью осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)-УК-4

способностью воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах УК-5

способностью управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизниУК-6

способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности-УК-7

способностью создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов-УК-8

способностью использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферахУК-9

способностью принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности-УК-10

способностью формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению-УК-11

б) общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

способностью понимать принципы работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности-ОПК-1

способностью применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности - ОПК-2

способностью использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов - ОПК-3

способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ОПК-4

готовностью организовывать и контролировать производство продукции питания-ОПК-5

способностью использовать законы, методы и средства естественно-научных дисциплин в профессиональной деятельности-ОПК-6

в) профессиональными компетенциями (ПК):

способностью осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания-ПК-1

способностью осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг-ПК-2

способностью устанавливать и определять приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания-ПК-3

способностью управлять текущей деятельностью предприятия питания, осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания-ПК-4

Тематика выпускных квалификационных работ

1. Пути повышения эффективности использования сырьевых ресурсов в условиях предприятия общественного питания
2. Пути повышения эффективности приготовления первых блюд на базе (наименование) предприятия общественного питания
3. Пути повышения эффективности приготовления вторых блюд на базе (наименование) предприятия общественного питания
4. Пути повышения эффективности приготовления закусок и салатов на базе (наименование) предприятия общественного питания
5. Совершенствование рецептуры супа (наименование) на базе предприятия общественного питания
6. Совершенствование рецептуры горячего мясного блюда (наименование) на базе предприятия общественного питания
7. Совершенствование рецептуры рыбного блюда (наименование) на базе предприятия общественного питания
8. Совершенствование рецептуры салата (наименование) на базе предприятия общественного питания
9. Совершенствование рецептуры горячей закуски (наименование) на базе предприятия общественного питания
10. Совершенствование рецептуры холодной закуски (наименование) на базе предприятия общественного питания
11. Технология и организация приготовления блюд итальянской кухни в ресторане
12. Технология и организация приготовления блюд греческой кухни в ресторане
13. Технология и организация приготовления блюд румынской кухни в ресторане
14. Технология и организация приготовления блюд немецкой кухни в ресторане
15. Технология и организация приготовления блюд сербской кухни в ресторане
16. Технология и организация приготовления блюд чешской кухни в ресторане
17. Технология и организация приготовления блюд испанской кухни в ресторане
18. Технология и организация приготовления блюд турецкой кухни в ресторане
19. Технология и организация приготовления блюд французской кухни в ресторане
20. Технология и организация приготовления блюд австрийской кухни в ресторане
21. Технология и организация приготовления блюд английской кухни в ресторане
22. Технология и организация приготовления блюд русской кухни в ресторане
23. Технология и организация приготовления блюд белорусской кухни в ресторане
24. Технология и организация приготовления блюд украинской кухни в ресторане
25. Технология и организация приготовления блюд грузинской кухни в ресторане
26. Технология и организация приготовления блюд кавказской кухни в ресторане
27. Технология и организация приготовления блюд чувашской кухни в ресторане
28. Технология и организация приготовления блюд татарской кухни в ресторане
29. Технология и организация приготовления блюд мордовской кухни в ресторане
30. Технология и организация процесса приготовления мясного бульона и супов
31. Технология и организация приготовления холодных супов
32. Технологический процесс приготовления пиццы с морепродуктами
33. Технология приготовления супа типа Рассольник
34. Технология супов типа окрошка в условиях ресторана
35. Технология и организация приготовления сложных полуфабрикатов из мяса
36. Технология супов типа Минестроне в условиях ресторана
37. Технология супов типа свекольник в условиях ресторана
38. Организация технологического процесса производства чизкейков
39. Технология супов типа солянка в условиях ресторана
40. Технологический процесс и организация производства мучных блюд
41. Технология и организация приготовления сложных горячих блюд из мяса

3	Процедура защиты	Операционная система: Calculate Linux Интернет браузер: Firefox Офисное приложение: LibreOffice Мультимедиа: SMplayer Графический редактор: gThumb
---	------------------	--

Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки (редакция от 10.12.2019)

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
Электронная библиотечная система IPRbooks Договор 4692/18 от 29.11.2018г., договор 4693/18 от 29.11.2018 Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра –инженерия Договор 5881/19 от 12.11.2019 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра –инженерия, коллекция СПО	01.12.2018 - 30.11.2019 01.12.2018 - 30.11.2019 01.12.2019 -30.11.2020	http://www.iprbookshop.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г. Договор № SU-06-12/2016 от 13.12.2016. Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей	01.01.2013-31.12.2013 Архив до 31.12. 2023 01.01.2014 - 31.12.2014 Архив до 31.12.2024 01.01.1207 - 31.12.2017 Архив до 31.12.2027 01.01.2018- 31.12.2018 Архив до 31.12.2028	http://elibrary.ru
Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № 7 от 2.02.2019 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей	Пролонгация Пункт 7.1	http://ebs.rgazu.ru/
База данных Polpred.com Письмо №3330/7 от 01.08.2013 г. ООО «Полпред справочники». Соглашение от 28.10.2019 г. Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей	28.10.2019 Пролонгация	http://polpred.com
Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 от 12.02.2007г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017г. федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров читального зала НБ	Не ограничен	В интрасети
Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки	Не ограничен	http://нэб.рф

<p>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14 апреля 2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/пароллю без ограничения числа пользователей</p>	бессрочный	http://lib.ugsha.ru
---	------------	---

Г) Периодическая печать:

в) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

(редакция от 12.05.2020)

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор 248/19 от 11.11.2019 г. Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань». Договор № 305/20 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера, составляющим базу данных ЭБС «Лань» Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство» Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г. "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов" Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2019 - 30.11.2020 01.04.2020 – 31.03.2021 24.12.2019 - 31.12.2022</p>	http://e.lanbook.com
<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.13-31.12.13 Архив до 31.12. 23 01.01.14 - 31.12.14 Архив до 31.12.24 01.01.17 - 31.12.17 Архив до 31.12.27 01.01.18- 31.12.18 Архив до 31.12.28</p>	http://elibrary.ru

<p>Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. http://ebs.rgazu.ru/ Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 02.02.2019 г. с пролонгацией. Пункт 7.1</p>	<p>http://ebs.rgazu.ru/</p>
<p>База данных Polpred.com Соглашение от 28.10.2019 г. http://polpred.com Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezргоху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 28.10.2019г. Пролонгация</p>	<p>http://polpred.com</p>
<p>Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 от 12.02.2007г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017г. Доступ с компьютеров читального зала НБ</p>	<p>Не ограничен</p>	<p>В интрасети</p>
<p>Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки</p>	<p>Бессрочный</p>	<p>http://нэб.рф</p>
<p>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14.04.2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>Постоянно</p>	<p>http://lib.ugsha.ru</p>

г) **Интернет-ресурсы**

1. Министерство образования и науки Российской Феде [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://minobrnauki.gov.ru/>
2. Министерство экономического развития Российской Федерации – [Электронный ресурс]. – режим доступа. – <http://old.economy.gov.ru/minec/main>
3. Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://www.gks.ru/>
4. Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики Ульяновской области [Электронный ресурс]. – Режим доступа. - <https://uln.gks.ru/>
5. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>

6. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>
7. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – www.school-collection.edu.ru
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>
9. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>
10. Кулинария [Электронный ресурс]. – Режим доступа. <https://go.mail.ru/search.ru>
11. Кухни мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа. <http://www.horeca.ru/> Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe.
12. Всероссийский портал “Restorante” [Электронный ресурс]. – Режим доступа. <http://www.restorante.com.ru/>
13. Restcon: ресторанный консалтинг. [Электронный ресурс]. – Режим доступа. <http://restcon.ru/> Сайт компании “
14. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса”. [Электронный ресурс]. – Режим доступа. <http://restorus.com>
15. Федерация Рестораторов и Отельеров. [Электронный ресурс]. – Режим доступа. www.new.frio.ru
16. Информационно-поисковая система. [Электронный ресурс]. – Режим доступа. www.restoran.ru
17. Информационно-поисковая система. [Электронный ресурс]. – Режим доступа. www.menu.ru
18. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса. [Электронный ресурс]. – Режим доступа. ps://kuking.net/cuisine.htm www.restoranoff.ru

6. Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации

Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации оформляется отдельным документом и является приложением к программе государственной итоговой аттестации.

7. Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации

Для реализации государственной итоговой аттестации Университет располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение ГИА. Имеющееся материально-техническое обеспечение в полном объеме и на уровне современных требований позволяет организовать ГИА. При необходимости использования соответствующего ПО для написания ВКР, обучающимся предоставляется доступ к ПО в соответствующих аудиториях.

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 66мест, Комплект наглядных пособий по экономическим дисциплинам. Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREENMEDIАI-82SA-1 шт.; Монитор – Samsung-1 шт; Проектор BENQMX-1 шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт.,</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

	<p>Операционная система: CalculateLinux;Интернет браузер: Firebox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb</p>	
	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 13 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Барная стойка – 1 шт.Шкаф (буфет) – 1 шт. – 1 шт. Ванна моечная 2-х секционная – 1 шт. Стол производственный с бортом 1,2 х 0,7 – 1 шт. Стол производственный с бортом 1.5 х 0,7 – 4 шт. Скамья со спинкой 2-х местная Стол 2-х местн. с полкой Стол 2-х местн. со скамьей с полкой - 16 шт.Стол 2-х местный Стол 3-х местный Стол ученический со скамьей 3-х местный с каймойПХВ и с полкой, Стол ученический со скамьей в сборе 3хме 6 шт.Стул ученический Стул черный Трибуна настольная; Блендер Maxwell MW-1184 G –1 шт. ЭлектромясорубкаScarlett SC-4248 – 1 шт. Соковыжималка центробежная Scarlett SC- JE50S13 –1 шт. Кофемолка Smile CG 1170 – 1 шт. Посудомоечная машина (45 см) Midea M45FD-0905Набор кухонных ножей Rondell RD-462 – 1 шт. Вытяжка плоская 50 см ShindoMetida 50 SS – 1 шт. Холодильник однодверныйIndesit MT 08 – 1 шт. Весы кухонные Polaris PKS 0323DL – 1 шт. МультирезкаMoulinex Fresh Express Cube DJ905832 –1 шт. Водонагреватель ELEKTROLUX EWH 15 Rival O – 1шт. Овоскоп (определитель качества яиц) – 1 шт. Стерилизатор для ножей «СТУ» вместимость 12ножей – 1 шт. Измельчитель сыра Liloma CG 55 SH – 1 шт.Слайсер HBS-220A Royal – 1 шт. Поверхность жарочная WY-818 – 1 шт. Электронные микроскопы Микроскоп цифровой Levenhuk D50L NG – 1 шт.Микроскоп цифровой Levenhuk D2L– 1 шт.</p>	<p>433511,Ульяновская область,г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

2	<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки)</p> <p>Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ384Мб - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест.</p> <p>Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г. MSOffice 2003 г.к. 7 от 16.03.2007</p> <p>Архиватор 7-zip.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
3	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а Мебель для хранения. Съёмное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
4	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (компьютерной техники) № 32а</p> <p>Стеллаж-1 шт., полка 1 шт., стол-8 шт., ноутбук Samsung NP300 E5C - 1 шт.,</p> <p>Операционная система: CalculateLinux</p> <p>офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных(LibreOfficeBase))</p> <p>Архиватор 7-zip</p> <p>Персональные компьютеры процессор Intel(R)Pentium (R) CPU 3GHz / ОЗУ 1,49Gb – 6 шт.</p> <p>Операционная система: CalculateLinux</p> <p>офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных(LibreOfficeBase))</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания *и уровню высшего образования Бакалавриат* (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ №1332 от 12.11.2015).и профессиональными стандартами 33.011 «Повар» (утвержденный Минюстом РФ 09.03.2022г. N 113н) «Управление текущей деятельностью основного производства организации питания» (код D /6), трудовая функция D /01.6 Планирование процессов кухни,основного производства организации питания, трудовая функция D /01.6 Организация и координация процессов основного производства организации питания, D /03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания и профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания» от 07.05.2015 №28/н, Минтруда 02.06.2015 (обобщенная трудовая функция «Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания» (код В.6), трудовая функция В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Автор: Шигапов И.И.

Рецензент: Гафин М.М.

Программа рассмотрена на заседании кафедры «10» мая 2022 г., протокол № 10

Зав. кафедрой «Технологий производства переработки и экспертизы продукции АПК»

д.т.н., доцент: Шигапов И.И.

Программа одобрена на заседании методической комиссии факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств от «11» мая 2022 г., протокол № 11

Председатель методической комиссии: к.т.н., доцент Хохлов А.А.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии ФАЗРиПП
1	Последняя страница рабочей программы	Изменения в профессиональном стандарте "Повар"(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н) Изменена формулировка трудовой функции «Планирование процессов кухни, основного производства организации питания D/01.6»	10.05.2022 г., № 10 Шигапов И.И.	11.05.2022 г., № 10 Хохлов А.А.
2		Переименование инженерно экономического факультета в инженерно технологический факультет с 01.09.2022 г.	14.06.2022 Протокол №12 Шигапов И.И.	16.06.2022 93/ОС

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	П.8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	В раздел внесены изменения в части поступления новой литературы.	1.09.2023, № 1 Зав. кафедрой И.И.Шигапов	1.09.2023, № 11 Председатель метод. совета Хохлов А.А.