

Компонент ОПОП 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
наименование ОПОП

Б3.01(Д) и Б3.02(Д)
шифр дисциплины

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Разработчик (и):

Бражная И. Э.

ФИО

профессор

должность

канд.техн.наук, доцент

ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 8 от 01.03.2024 г.

Заведующий кафедрой

ТПП



подпись

В. А. Гроховский

ФИО

**Мурманск
2024**

1. Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции, которые он должен продемонстрировать в процессе ГИА:

Компетенция	Индикаторы достижения
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД1ОПК1 Демонстрирует знание принципов современных информационных технологий ИД2ОПК1 Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД1ОПК2 Использует естественнонаучные законы при решении задач ИД2ОПК2 Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания ИД3ОПК2 Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД1ОПК3 Использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности ИД2ОПК3 Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания, выбора и компоновки технологического оборудования
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД1ОПК4 Способен выбирать и использовать рациональные технологические режимы и процессы при производстве продуктов питания
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД1ОПК5 Демонстрирует знание нормативных документов и методов исследования в области организации контроля производства продуктов питания ИД2ОПК5 Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания
ПК-1. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1ПК1 Способен организовать и вести технологический процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2. Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1ПК2 Обладает навыками управления качеством и безопасностью производства продукции общественного питания ИД2ПК2 Оценивает санитарно-микробиологическую безопасность продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты
ПК-3. Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1ПК3 Знает методику разработки новых видов кулинарной продукции и систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания
ПК-4. Планирование, организация и координации процесса производства и организации питания	ИД1ПК4 Способен решать проектно-технологические задачи, в том числе и с использованием информационных технологий
ПК-5. Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания	ИД1ПК5 Знает основы организации обслуживания, умеет управлять процессами обслуживания потребителей организаций питания

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД1УК1 Выполняет поиск необходимой информации, ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи ИД2УК1 Использует системный подход для решения поставленных задач, предлагает способы их решения
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД1УК10 Воспринимает и анализирует информацию, необходимую для принятия экономических решений ИД2УК10 Обосновывает экономические решения в различных областях жизнедеятельности, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей ИД3УК10 Применяет экономические знания при технико-экономическом обосновании инженерных решений
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД1УК11 Формирует основанную на нормативных актах социально-правовую позицию по неприятию идеологии экстремизма, терроризма и коррупционного поведения ИД2УК11 Понимает и способен толковать правовые нормы, предусматривающие юридическую ответственность за проявления экстремизма, терроризма и коррупционного поведения ИД3УК11 Осознает социальные факторы (детерминанты) экстремистской, террористической и коррупционной преступности и владеет навыками профилактики указанных явлений ИД4УК11 Демонстрирует способность активно противодействовать в профессиональной деятельности проявлениям экстремизма, терроризма и коррупционного поведения
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД1УК2 Формулирует в рамках поставленной цели совокупность задач, обеспечивающих ее достижение ИД2УК2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы, имеющиеся условия, ресурсы и ограничения
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД1УК3 Определяет формы, средства и методы социального взаимодействия ИД2УК3 Реализовывает свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества ИД3УК3 Взаимодействует с другими членами команды для достижения поставленной цели
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД1УК4 Использует различные формы, виды устной и письменной деловой коммуникации на государственном языке Российской Федерации ИД2УК4 Осуществляет коммуникацию, основываясь на системе норм изучаемого иностранного языка, используя коммуникативно приемлемый стиль в соответствии с целью и ситуацией общения ИД3УК4 Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД1УК5 Анализирует и интерпретирует межкультурное разнообразие современного общества на основе знания истории ИД2УК5 Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения ИД3УК5 Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия в процессе коммуникации в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД1УК6 Использует инструменты и методы управления собственным временем при выполнении конкретных задач ИД2УК6 Планирует траекторию своего саморазвития, профессионального роста, выявляя личные ресурсы, возможности и ограничения для ее реализации
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и	ИД1УК7 Осознает роль и значение физической культуры, спорта в жизни человека и общества ИД2УК7 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной

профессиональной деятельности	социальной и профессиональной деятельности
УК-8. Способен 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	ИД1УК8 Выявляет и анализирует природные и техногенные факторы вредного влияния на среду обитания, на социальную сферу в повседневной жизни и профессиональной деятельности, доводит информацию до компетентных структур ИД2УК8 Создает и поддерживает безопасные условия жизни и профессиональной деятельности, соблюдает требования безопасности в ЧС, в том числе, при угрозе и возникновении военного конфликта ИД3УК8 При возникновении чрезвычайных ситуаций экологического, техногенного и социального характера в мирное и военное время действует в соответствии с имеющимися знаниями, опытом, инструкциями и рекомендациями; способен оказать первую помощь пострадавшим на производстве и в ЧС
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД1УК9 Имеет базовое представление о нозологиях, связанных с ограниченными возможностями здоровья ИД2УК9 Проявляет толерантное отношение к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах ИД3УК9 Учитывает индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессиональных контактов

2. Структура Государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация обучающихся включает следующие аттестационные испытания:

- подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;
- подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы. Для определения качества освоения основной профессиональной образовательной программы используются следующие оценочные средства:

Аттестационное испытание	Оцениваемые компетенции	Представление оценочного средства в ФОС
Государственный экзамен	ОПК-5; ПК-1; ПК-4	Перечень типовых вопросов и заданий к государственному экзамену и критерии оценивания
Выпускная квалификационная работа	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-2; ПК-5; ПК-3; ПК-4	Примерная тематика выпускных квалификационных работ и критерии оценивания

3. Критерии и шкала оценивания освоения основной профессиональной образовательной программы по итогам государственной итоговой аттестации

3.1 Критерии и шкала оценивания освоения основной профессиональной образовательной программы по итогам сдачи государственного экзамена

Программа государственного экзамена, методические материалы для подготовки к экзамену, регламент его проведения представлены в ЭИОС МАУ.

В ФОС представлен перечень типовых вопросов и заданий, выносимых на государственный экзамен:

Технология продукции общественного питания

1. Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса, птицы, яиц. Показатели качества, условия и сроки реализации. Технология мяса заливного. Физико-химические процессы, формирующие качество холодных блюд и закусок из мяса, птицы, яиц.

2. Какое количество сырья потребуется при приготовлении 55 порций языка заливного (рец. № 251(2)) в январе, гарнир (рец. № 997(1)), если на производство поступили языки говяжьи.

3. Ассортимент соусов красного и белого основных и их производных. Показатели качества, условия и сроки реализации. Описать технологию соуса красного кисло-сладкого. Физико-химические процессы, происходящие при пассеровании муки.
4. Определить количество сырья массой брутто и нетто для приготовления 40 кг соуса красного с луком и огурцами (рец. № 1014(2)) в январе, если на предприятии имеется томатная паста с содержанием сухих веществ 25 %, огурцы маринованные. Определить расход специй.
5. Ассортимент блюд из творога. Как увеличить количество пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ при приготовлении блюд из творога? Технология пудинга из творога. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке творога.
6. Какое количество сырья потребуется при приготовлении 45 порций сырников с морковью в феврале (рец. № 618), если на производство поступил яичный меланж мороженный?
7. Ассортимент желированных сладких блюд. Технология самбука яблочного. Физико-химические процессы, формирующие качество желированных блюд.
8. Какое количество сырья необходимо для приготовления 30 порций мусса морковного в феврале (рец. № 1153), если на производство поступил агароид и кислота винная пищевая?
9. Ассортимент блюд и гарниров из жареных и припущенных овощей. Показатели качества, условия и сроки реализации. Технология блюда «Овощи, припущенные в сметанном соусе». Физико-химические процессы, происходящие при изменении крахмала.
10. Определить набор продуктов и сколько потребуется сырья для приготовления 60 порций рагу из овощей (рец. № 445(1)) в апреле, если на производстве имеется горох овощной (лопатка) свежий, морковь бланшированная быстрозамороженная.
11. Ассортимент блюд и гарниров из круп. Показатели качества, условия и сроки реализации. Технология блюда «Крупеник из гречи». Указать, при каких условиях замедляется разваривание бобовых. Какие факторы влияют на ухудшение и улучшение пищевой ценности цвета и вкуса бобовых?
12. На производстве имеется – 4 кг молока коровьего цельного сухого, 4 кг яичного меланжа мороженного, 5 кг изюма. Сколько порций запеканки рисовой (рец. № 550(2)) можно приготовить? Какое количество воды, соли, сахара и других компонентов необходимо взять?
13. Ассортимент, технология приготовления заправочных супов. Показатели качества, условия и сроки реализации. Описать технологию солянки сборной мясной. Физико-химические процессы, происходящие при пассеровании лука, моркови.
14. Определить количество сырья массой брутто и нетто для приготовления 70 порций рассольника домашнего (рец. № 296(2)) с выходом 500 г в апреле месяце, если на предприятии имеется капуста белокочанная сушеная, морковь бланшированная быстрозамороженная.
15. Принципы запекания овощей. Разделение на группы запеченных овощей. Ассортимент блюд из фаршированных овощей. Показатели качества, условия и сроки реализации. Технология блюда «Голубцы овощные». Физико-химические процессы, происходящие при размягчении овощей.
16. Определить набор продуктов для приготовления 60 порций запеканки картофельной с овощами (рец. № 497(1)) в марте, если на предприятии имеется яичный меланж мороженный, морковь столовая сушеная.
17. Ассортимент, кулинарное назначение рубленых полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы и кролика. Описать технологию полуфабриката тельное из рыбы. Особенности приготовления кнельной массы из рыбы, мяса, птицы.
18. Сколько порций полуфабрикатов можно приготовить:
 - a. тельного (рец. № 676(2)) из 45 кг трески потрошенной, обезглавленной;
 - b. бифштекса рубленого (рец. № 836(2)) из 80 кг говядины брутто I категории;
 - c. шницеля натурального (рец. № 838(2)) из 40 кг мясной свинины брутто;
 - d. котлет рубленых (рец. № 904(2)) из 55 кг курицы потрошенной I категории.

19. Ассортимент блюд из припущенной рыбы, отварных и припущенных нерыбных морепродуктов. Показатели качества, условия и сроки реализации. Технология блюда «Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом». Изменения мышечных белков при тепловой обработке рыбы.

20. Определить набор сырья для приготовления 70 порций рыбы припущенной (рец. № 627(2)) с соусом белое вино (рец. № 1036(2)) и картофельного пюре (рец. № 946(2) в феврале, если на производство поступил судак неразделанный крупный, и рыба будет разделана на филе с кожей и реберными костями.

21. Ассортимент блюд из мяса птицы, дичи и кролика отварных, припущенных и жареных. Показатели качества, условия и сроки реализации. Технология блюда «Утка, фаршированная картофелем и черносливом». Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи, кролика.

22. Определить количество продуктов для приготовления 50 порций птицы тушеной в соусе с овощами в мае (рец. № 909(2)), если на производство поступила кура II категории полупотрошенная.

23. Ассортимент соусов сметанных, молочных, яично-масляных. Показатели качества, условия и сроки реализации. Технология соуса голландского. Как сохранить консистенцию и устойчивость эмульсии и уменьшить жирность соуса майонез?

24. Определить количество сырья массой брутто и нетто для приготовления 30 кг маринада овощного с томатом (рец. № 1070(1)) в феврале, если на предприятии имеется томатная паста с содержанием сухих веществ 30 %, уксус – 9 %. Определить расход специй.

25. Технология заварного теста, ассортимент изделий из него. Способ разрыхления. Влияет ли процентное содержание клейковины муки на качество изделий из заварного теста? Физико-химические процессы, происходящие при выпечке заварного теста.

26. Необходимо приготовить 20 кг профитролей (рец. № 1370). Определить количество продуктов, если на предприятие поступила мука с влажностью 15,5 % и яйца куриные средней массой 48 г.

27. Ассортимент блюд из мяса говядины крупными кусками. Показатели качества, условия и сроки реализации. Технология блюда ростбиф. Физико-химические изменения мышечных белков при тепловой обработке мяса.

28. Сколько потребуется продуктов в январе для приготовления 75 порций из мяса говядины, жаренного крупными кусками, шпигованного (рец. № 723(1), гарнир картофель жареный (рец. № 948).

29. Ассортимент блюд из рубленого мяса. Показатели качества, условия и сроки реализации. Технология блюда «Биточки запеченные по-казацки». Физико-химические изменения массы и содержания растворимых веществ мясных продуктов при тепловой обработке.

30. Определить закладку для приготовления 60 порций рагу из баранины в феврале (рец. № 830(3)), если для его приготовления поступила баранина I категории.

31. Ассортимент блюд из яиц. Показатели качества, условия и сроки реализации. Особенности специальной санитарной обработки яиц. Возможность замены свежих яиц без скорлупы меланжем, яичным порошком. Технология блюда «Омлет, фаршированный мясными продуктами». Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке яиц.

32. Какое количество сырья потребуется при приготовлении 50 порций омлета с жареным картофелем в ноябре (рец. № 597(2)), если поступил яичный порошок и молоко коровье цельное сухое?

33. Технология пресного слоеного теста. Ассортимент изделий из него. Чем обусловлено разрыхление слоеного теста? Роль кислоты и поваренной соли при его приготовлении. Физико-химические процессы, происходящие при выпечке слоеного теста.

34. Сколько штук ватрушек из слоеного пресного теста (рец. № 1322) и пирожков слоеных (рец. № 1329) можно приготовить, если на производство поступило 30 кг муки с влажностью 13 % и 60 штук яиц куриных средней массой до 43 г?

35. Технология дрожжевого теста, ассортимент изделий из него. При приготовлении теста с повышенным содержанием сдобы обосновать выбор способа приготовления дрожжевого теста. Физико-химические процессы, происходящие при замесе дрожжевого теста.

36. Определить количество дрожжевого теста, необходимого для приготовления 40 кг кулебяки (рец № 1326). Определить закладку продуктов согласно рецептуре, если на производство поступила мука с влажностью 15,5 % и дрожжи сухие.

37. Холодные блюда и закуски. Классификация. Ассортимент бутербродов, салатов. Показатели качества, условия и сроки реализации. Технология салата столичного. Физико-химические процессы, формирующие качество салатов, бутербродов.

38. Определить набор сырья для приготовления в декабре 60 порций салата «Степного» (рец. « 111(1)), если на производство поступили огурцы консервированные, горошек зеленый свежий быстрозамороженный.

39. Ассортимент блюд из жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству, условия и сроки реализации. Технология блюда «Рыба в тесте жареная». Физико-химические изменения белков соединительной ткани рыбы.

40. Какое количество сырья потребуется для приготовления 80 порций морского гребешка (рец. № 704) с картофельным пюре (рец. № 946(2)) в апреле с соусом томатным (рец. № 1038(2)).

41. Ассортимент, кулинарное назначение порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Описать технологию полуфабриката зразы отбивные. Приемы приготовления порционных мясных полуфабрикатов.

42. В мясной цех ресторана поступила:

- а. свинина массой 95 кг;
- б. баранина массой 80 кг;
- с. телятина массой 65 кг.

43. Какое количество полуфабрикатов эскалопа можно приготовить для блюда эскалоп рец. 740(1)?

44. Ассортимент, кулинарное назначение мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Описать технологию полуфабриката шашлык. Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов.

45. В производственную программу мясного цеха столовой при учебном заведении включен выпуск мелкокусковых полуфабрикатов для блюд:

- а. рагу из баранины и свинины рец. № 830(3) – 70 порций;
- б. плов из баранины рец. № 828(3) – 45 порций;
- с. азу рец. стр. 315 – 40 порций;
- д. гуляш из говядины рец № 827(3) – 60 порций

Определить массу брутто говядины I категории, баранины II категории, свинины мясной для выполнения указанной производственной программы.

46. Ассортимент блюд из мяса говядины порционными кусками. Показатели качества, условия и сроки реализации. Технология блюда бифштекс. Физико-химические изменения соединительнотканых белков мяса при тепловой обработке.

47. Сколько потребуется продуктов в марте для приготовления 90 порций эскалопов (рец. № 762(2)) со сложным гарниром (рец № 985), если для его приготовления поступила свинина мясная?

48. Ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Описать технологию полуфабриката для блюда «Котлеты по-киевски». Особенности обработки пернатой дичи.

49. Определить выход тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке:

- а. цыплят полупотрошенных I категории массой – 50 кг;
- б. индейки полупотрошенной II категории массой – 60 кг;
- с. куры полупотрошенной I категории – 15 кг;

- d. утят потрошенных II категории – 40 кг;
- e. утки потрошенной I категории – 65 кг.

II Организация производства и обслуживания в общественном питании

1. Характеристика заготовочных предприятий.
2. Перечислить типы и классы предприятий общественного питания.
3. Основные источники поступления и способы доставки продовольственных товаров на предприятия общественного питания и их характеристика. Формы специализации оптовых баз и их характеристика.
4. Тара, используемая на предприятиях общественного питания. Классификация и характеристика.
5. Сущность и задачи нормирования. Виды норм труда и их классификация.
6. Характеристика опытно-статистического и расчетно-аналитического методов нормирования.
7. Виды меню и прейскуранта. Их характеристика и порядок составления. Оформление меню и прейскуранта.
8. Организация приёма продовольственных товаров на предприятиях общественного питания. Оформление документов.
9. Виды столового белья, их характеристика. Правила подбора столового белья для различных торжеств.
10. Основные столовые приборы, используемые в предприятиях общественного питания.
11. Особенности обслуживания иностранных туристов.
12. Обслуживание пассажиров железнодорожного транспорта, в аэропорту и на борту самолета.
13. Проведите рекомендацию вино-водочных изделий к блюдам:
 - икра черная с лимоном;
 - судак отварной с гарниром;
 - бифштекс из говядины;
 - кофе черный;
 - фрукты.
14. Оформить акт на бой, лом, утрату посуды, определите виновных лиц и дайте рекомендации по возмещению ущерба, если при обслуживании банкета:
 - разбито при сервировке стола - 4 фужера по цене 225 руб;
 - разбито при мытье посуды - 2 пирожковых тарелки по цене 330 руб;
15. Вы менеджер ресторана принимаете заказ на обслуживание банкета по случаю празднования «Рождества» на 30 человек. Предложите форму обслуживания банкета, рассчитайте необходимое количество официантов для обслуживания данного банкета.
16. Вы менеджер ресторана принимаете заказ на обслуживание банкета-фуршет по случаю презентации торговой сети на 70 человек. Рассчитайте количество столов для составления банкетного стола, установленного по форме буквы «Т» или «П».
17. Рассчитать необходимое количество сухой хлорной извести для получения 10 л маточного раствора. Какое количество маточного раствора необходимо взять для приготовления 50 л 0,2 % раствора хлорной извести и 20 л 0,5 % раствора хлорной извести. Привести правила хранения и разведения дезинфицирующих растворов на предприятиях общественного питания.
18. Вы менеджер ресторана высшего класса приняли заказ на организацию банкета по случаю чествования кавалеров звезды «Героя России» с полным обслуживанием официантами на 50 человек. Приведите схему сервировки столов для банкета.
19. Приведите вариант предварительной сервировки стола к обеду по комплексному меню. Предложите вариант и схему сложения столовой салфетки.
20. Приведите схему сервировки стола по предложенному меню для завтрака:
 - сок фруктовый;

- масло сливочное;
- яичница глазунья;
- варенье из клубники;
- кофе черный;
- булочка с маком.

21. Подберите посуду для индивидуальной подачи следующих блюд:

- солянка овощная на сковороде;
- жульен из морского гребешка;
- яичница глазунья;
- борщ украинский.

22. Подберите посуду для индивидуальной подачи следующих блюд:

- чай черный;
- жульен из птицы;
- творожная запеканка;
- соус «Южный»;
- бульон куриный с яйцом.

23. Приведите схему сервировки стола по предложенному меню:

- холодная закуска из мяса;
- солянка сборная мясная;
- второе мясное блюдо;
- пирожное «Тирамису»;
- фруктовый сок;
- хлеб.

24. Подберите посуду для индивидуальной подачи следующих блюд:

- блинчики с вареньем;
- бульон с яйцом;
- мороженое сливочное;
- жареный миндаль с сахаром;
- кофе со взбитыми сливками.

III Безопасность жизнедеятельности

1. Классификация вредных и опасных производственных факторов (ОВПФ) в соответствии с ГОСТ 12.0.003-15 «Опасные и вредные производственные факторы. Классификация».

2. Микроклимат производственных помещений, гигиеническое нормирование. Средства коллективной и индивидуальной защиты.

3. Вредные вещества в воздухе рабочей зоны, гигиеническое нормирование. Средства коллективной и индивидуальной защиты.

4. Вредное воздействие теплового излучения (инфракрасного излучения) на организм человека. Гигиеническое нормирование, средства коллективной и индивидуальной защиты.

5. Естественное и искусственное освещение, единицы измерения. Виды естественного и искусственного освещения. Нормативные документы.

6. Организационные и технические мероприятия по снижению вредного воздействия производственного шума и вибрации, гигиеническое нормирование.

7. Специальная оценка условий труда (СОУТ). Цели и задачи СОУТ. Законодательные и нормативные документы. Классификация рабочих мест по условиям труда.

8. Организация обучения по охране труда. Виды инструктажей по охране труда, порядок и сроки их проведения.

9. Пожарная безопасность. Законодательные и нормативные документы в области пожарной безопасности.

10. Виды инструктажей по пожарной безопасности, пожарно-технический минимум.
11. Первичные средства пожаротушения: огнетушители, их виды, назначение, и область их применения.

IV Микробиология, санитария и гигиена питания

1. Особенности мяса птицы. Источники контаминации мяса птицы микроорганизмами.
2. Санитарные требования, предъявляемые к производству полуфабрикатов из рыбы осетровых пород.
3. Санитарные требования, предъявляемые к производству рубленых полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, кролика.
4. Санитарные требования, предъявляемые к производству блюд из рыбы и морепродуктов.
5. Какие микробиологические показатели определяют безопасность кондитерских изделий из бисквитного теста? Почему необходимо определять золотистый стафилококк?
6. Характеристика мяса как ценного субстрата для микроорганизмов.

V Контроль производства

1. Показатели безопасности продукции общественного питания и порядок их обеспечения.
2. Какие объекты контроля будет включать рабочая программа производственного контроля кондитерского цеха?
3. Порядок организации входного контроля продуктов и сырья на предприятиях общественного питания.
4. Порядок проведения бракеража готовых кулинарных изделий на предприятии общественного питания.
5. Как проверить полноту вложения компонентов в суп?
6. Проанализирован салат «Столичный», приготовленный по рецептуре 86 (II). Масса порции 148 г, масса мяса – 30 г. Сделать заключение о соответствии блюда по массе и содержанию мяса.
7. Проанализирован суп молочный с рисом, приготовленный по рецептуре (порция - 500 г): молоко – 250 г, рис - 30 г, масло сливочное несоленое - 4 г, сахар - 5. Определено: масса порции — 475 г, количество лактозы в порции 10,7 г. Необходимо проконтролировать полноту вложения молока.
8. На анализ доставлены жареные котлеты, приготовленные по рецептуре: говядина 56 г, хлеб пшеничный 13 г, вода 17 г, сухари 7 г, масса полуфабриката 93 г, сало топленое 5 г. Масса готовой котлеты 75 г. Определено: масса изделий 73 г. Количество крахмала в продукте – 16 %, содержание крахмала в панировочных сухарях (определено экспериментально) 75 %. Необходимо сделать вывод о полноте вложения хлеба.
9. Кофе с молоком (выход 200 см³) приготовленный по рецептуре: кофе натуральный — 6 г, сахар — 10 г, молоко сгущенное – 25 г. Определено: влажность кофе 7 %, содержание сухих веществ в порции 24 г. Соответствует ли это рецептуре?
10. Необходимо разработать схему приемочного контроля сырников творожных со сметаной.
11. Необходимо разработать схему приемочного контроля салата мясного.
12. Вам необходимо организовать отгрузку готовой продукции, которая будет реализовываться вне предприятия общественного питания. Какие документы, подтверждающие качество, должны быть оформлены?
13. Правильность маркировки продукции, реализуемой вне предприятия. Какая информация должна быть указана на ярлыке?

VI Технологическое оборудование предприятий общественного питания

1. Классификация механического оборудования предприятий общественного питания.
 2. Основные требования, предъявляемые к технологическому оборудованию.
- Производительность технологических машин.

3. Жарочное оборудование. Назначение и классификация.
4. Подъемно-транспортное оборудование предприятий общественного питания.
5. Просеиватели для сыпучих продуктов.
6. Посудомоечные машины периодического и непрерывного действия.
7. Тепловые стойки, мармиты и линии самообслуживания. Технологические требования к конструкциям вспомогательного оборудования.
8. Универсальный кухонный привод.

VII Товароведение и экспертиза продовольственных товаров

1. Товароведная характеристика мяса свинины.
2. Товароведная характеристика мяса говядины.
3. Товароведная характеристика с/х птицы.
4. Товароведная характеристика лососевых рыб.
5. Товароведная характеристика масла сливочного.
6. Товароведная характеристика яиц.
7. На предприятие ОП поступила партия мяса мороженого – свинина 2 категории. При приемке было установлено, что полутуши имеют коричневый цвет, запах в толще мышц мяса – слегка кисловатый; жир белого цвета; остальные органолептические показатели соответствуют требованиям качества свежего мяса, решить вопрос о приемке данной партии мяса и указать возможные причины обнаруженных отклонений (ГОСТ 7269).
8. В ресторан поступила партия говядины охлажденной 1 категории. При приемке было установлено, что полутуши имеют остистые отростки позвонков, седалищные бугры выступают отчетливо, подкожный жир покрывает небольшие участки в области поясницы, последних ребер и седалищных бугров; клейма имеют квадратную форму, фиолетовый цвет и стоят на лопаточной и бедренной частях полутуши. Требуется решить вопрос о приемке данной партии мяса и указать возможные причины обнаруженных отклонений (ГОСТ 779).
9. Рассчитайте калорийность бутерброда состоящего из 80 г пшеничного хлеба II с., содержащего белков 8,1 %, жиров 1,2 %, углеводов 46,6 % и 60 г молочной колбасы, содержащей белков 11,7 %, жиров 22,8 %.
10. На предприятие поступила партия полупотрошенных цыплят-бройлеров в количестве 450 кг в картонных коробках по 15 кг в каждом. Цыплята характеризуются хорошо развитой мышечной тканью, киль грудной кости у них не выделяется, отложения жира отсутствуют; на тушках имеется незначительное количество пеньков и ссадин, 1-2 разрыва кожи длиной 1-1,5 см. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную партию?
11. В столовую поступила партия крупной мороженой потрошенной обезглавленной трески в количестве 500 кг в ящиках по 20 кг в каждом. Оценку качества проводили в 6 рыбах, отобранных случайным методом. Были установлены следующие показатели: поверхность рыбы чистая, две рыбы массой 3 кг, у одной рыбы - надрывы мяса длиной 2- 2,5 см? консистенция мяса после оттаивания ослабевшая, у двух рыб - разрез брюшка до начала второго анального плавника. Дайте заключение о качестве. Правильно ли отобрана проба?
12. В школьную столовую поступила партия крупы гречневой ядрицы быстрорастворивающейся первого сорта. При приемке было установлено, что в среднем образце крупы содержание колотых ядер составило 5,8 %; содержание нешелушенных зерен – 1,3 %; содержание испорченных ядер – 2,4 %. Требуется установить сорт ядрицы, рассчитав содержание доброкачественного ядра. Решить вопрос о приемке и указать возможные причины обнаруженных отклонений.

Оценка	Критерии оценки ответа на экзамене
Отлично	Даны полные и правильные ответы на все теоретические вопросы экзаменационного билета, материал изложен грамотно, в определенной

	логической последовательности. Ответы на вопросы билета, подкреплены конкретными примерами, цифровыми данными, схемами, графиками, формулами, подтверждающими правильность собственной позиции и глубину полученных в процессе обучения знаний. В ответах на все вопросы используются термины и понятия профессионального языка. Продемонстрировано умение обозначить проблемные вопросы в соответствующей области, проведен их анализ и предложены варианты решений. Правильно решена практическая задача, показано умение творчески применять теоретические знания в конкретных ситуациях. Даны исчерпывающие ответы на уточняющие и дополнительные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.
<i>Хорошо</i>	Даны полные правильные ответы на задания экзаменационного билета с соблюдением логики изложения материала, но допущены при ответе отдельные неточности, не имеющие принципиального характера, то есть не искажающие смысл научных концепций. Ответы на вопросы билета частично подкреплены конкретными примерами, цифровыми данными, схемами, графиками, формулами, подтверждающими правильность собственной позиции и глубину полученных в процессе обучения знаний. В ответах на вопросы недостаточно используются термины и понятия профессионального языка. Продемонстрировал умение логически мыслить и формулировать свою позицию по проблемным вопросам. Правильно решил практическую задачу, показав умение применять теоретические знания в конкретных практических ситуациях. В основном правильно ответил на дополнительные вопросы членов экзаменационной комиссии, показав умение логично и грамотно выражать свои мысли.
<i>Удовлетворительно</i>	Отвечающий показал неполные знания, допустил ошибки и неточности при ответе на задания экзаменационного билета. Ответы на вопросы билета не подкреплены конкретными примерами, цифровыми данными, схемами, графиками, формулами, подтверждающими правильность собственной позиции и глубину полученных в процессе обучения знаний. В ответах на вопросы практически не используются термины и понятия профессионального языка. Продемонстрировано неумение логически выстроить материал ответа и сформулировать свою позицию по проблемным вопросам. При решении практической задачи допустил ошибки, однако показал определенную способность разобраться в конкретной ситуации. Имелись очевидные затруднения при ответе на дополнительные вопросы членов экзаменационной комиссии.
<i>Неудовлетворительно</i>	Не дано ответа хотя бы по одному вопросу экзаменационного билета; даны неверные, содержащие фактические ошибки ответы на все вопросы. Ответы на вопросы билета не подкреплены конкретными примерами, цифровыми данными, схемами, графиками, формулами, подтверждающими правильность собственной позиции и глубину полученных в процессе обучения знаний. В ответах на вопросы не используются термины и понятия профессионального языка. Не дано ответа хотя бы по одному вопросу экзаменационного билета; даны неверные, содержащие фактические ошибки ответы на все вопросы. Ответы на вопросы билета не подкреплены конкретными примерами, цифровыми данными, схемами, графиками, формулами, подтверждающими правильность собственной позиции и глубину полученных в процессе обучения знаний. В ответах на вопросы не используются термины и понятия профессионального языка. Не даны ответы на дополнительные и уточняющие вопросы членов экзаменационной комиссии.

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

3.2 Критерии и шкала оценивания освоения основной профессиональной образовательной программы по итогам защиты выпускной квалификационной работы.

Требования к структуре, содержанию и оформлению выпускной квалификационной работы изложены в методических материалах по ее выполнению и представлены в ЭИОС МАУ.

Защита выпускной квалификационной работы проводится в форме публичного доклада. В ФОС представлена примерная тематика выпускных квалификационных работ:

1. Проект детского кафе в г. Великий Новгород.
2. Проект общедоступной столовой в пос. Трубино Новгородской области.
3. Проект закусочной блюд из птицы в г. Кировске Мурманской области.
4. Проект предприятия быстрого питания в г. Апатиты Мурманской области.
5. Проект рыбного кафе в г. Мурманске.
6. Проект спагеттерии в г. Санкт-Петербурге
7. Проект кафе общего типа в г. Мурманске.
8. Проект ресторана фри-фло при здании аэропорта в пос. Мурмаши Мурманской области.
9. Проект детского кафе в г. Полярные Зори.
10. Проект столовой при учебном заведении в г. Мурманске.
11. Проект ресторана турецкой кухни в г. Анапа Краснодарского края.
12. Проект столовой при промышленном предприятии в г. Ковдоре Мурманской области.
13. Проект кафе национальной кухни в ЗАТО Александровск Мурманской области.
14. Проект общедоступного ресторана в г. Ивanteeвке Московской области.
15. Проект рыбного ресторана в г. Мурманске.
16. Проект ресторана национальной кухни в г. Архангельске.
17. Проект кофейни в г. Мурманске.
18. Проект молодежного кафе в г. Североморске Мурманской области.
19. Проект рабочей столовой в п. Междуречье Мурманской области.
20. Проект спорт-бара в г. Североморске Мурманской области.
21. Проект кафе здорового питания в г. Санкт-Петербурге.
22. Проект вегетарианского кафе с витаминным баром в г. Мурманске.
23. Проект детского кафе в п. Мурмаши Мурманской области.
24. Проект рыбного кафе в г. Североморске Мурманской области.

Оценка	Критерии оценки ответа на защите ВКР
Отлично	Содержание работы полностью соответствует направлению подготовки и теме работы. Наличие глубокого теоретического основания, детальной проработки выдвинутой цели, логичности изложения, полноты и высокой обоснованности содержащихся в работе положений и выводов, широкой эрудиции и аргументированности выводов обучающегося. ВКР посвящена актуальной и практически значимой теме. Работа обладает ярко выраженным системным характером: отчетливо выделена цель и грамотно сформулированы задачи исследования, раскрыта актуальность темы исследования, выводы логичны, соответствуют целям и задачам работы. Работа имеет высокую научно-методическую и (или) практическую значимость. А работе представлен самостоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению. При обсуждении результатов исследований обучающийся самостоятельно осмысливает результаты, умеет сравнить и

	сопоставить их с уже известными фактами, имеющимися в научной литературе. Обучающийся полностью справился с индивидуальным заданием на ВКР, выполнив все этапы задания, и представил работу к защите. Обучающийся свободно ориентируется по материалу ВКР и дает развернутые и полные ответы на вопросы членов ГЭК. Стиль изложения научный с корректными ссылками на источники. Обучающийся уверенно излагал результаты исследования (работы) и представил презентацию в полной мере отражающую суть ВКР. Оформление и структура работы соответствуют требованиям. Использовано оптимальное количество литературных и других официальных источников информации по теме работы.
<i>Хорошо</i>	Содержание работы полностью соответствует направлению подготовки и теме работы. Наличие достаточной проработки выдвинутой цели, связность и логичность изложения, обоснованность содержащихся в работе положений и выводов, аргументированность результатов. ВКР посвящена актуальной и практически значимой теме. В работе отчетливо выделена цель и задачи исследования. Введение к ВКР недостаточно полно раскрывает актуальность темы исследования, выводы адекватны полученным результатам, но имеют незначительные погрешности. При обсуждении результатов исследований обучающийся самостоятельно осмысливает результаты, умеет сравнить и сопоставить их с уже известными фактами, описанными в научной литературе. Обучающийся справился с индивидуальным заданием на ВКР, выполнив все этапы задания, и представил работу к защите. Обучающийся способен дискутировать по отдельным вопросам, задаваемыми членами ГЭК по материалу ВКР. Стиль изложения научный с корректными ссылками на источники (с незначительными замечаниями). Обучающийся продемонстрировал свободное владение материалом, уверенно излагал результаты исследования, представил презентацию, в достаточной степени отражающую суть ВКР. В оформлении и структуре работы нет грубых ошибок, использованы основная литература и другие источники по теме работы, работа может иметь некоторые недостатки в проведенном исследовании.
<i>Удовлетворительно</i>	Содержание работы не полностью отражает тему работы. Представленная работа показывает недостаточность теоретического основания, недостаточную проработанность выбранной цели, актуальность темы представлена нечетко. Небрежность в изложении и оформлении. В работе не прослеживается системность: теоретические положения слабо связаны с целью исследований, работа чрезмерно насыщена дублированием результатов ранее проводимых исследований других авторов, недостаточная аргументированность выводов обучающегося, личный вклад автора не прослеживается. Обучающийся не в полной мере справился с индивидуальным заданием на ВКР. Стиль изложения не в достаточной степени соответствует научному стилю. Обучающийся продемонстрировал владение материалом, представил презентацию, отражающую суть ВКР, но были допущены значительные неточности при изложении материала, влияющие на суть понимания основного содержания ВКР, достоверность некоторых выводов не обоснована, обучающийся с трудом отвечает на вопросы членов ГЭК. В оформлении и структуре работы присутствуют недостатки, литература и другие источники по теме работы использованы в недостаточном объеме, их анализ слабый или отсутствует.
<i>Неудовлетворительно</i>	Работа содержит существенные ошибки, уровень теоретической и научноисследовательской проработки поставленной проблемы очень низкий,

	актуальность темы не обоснована. Обучающийся плохо ориентируется в предметной области направления подготовки (специальности), недостаточность самостоятельности исследования, отсутствие теоретического основания, несвязность изложения, недостоверность содержащихся в работе положений и выводов, или их несоответствие целям и задачам исследования, слабая аргументированность. Работа не обладает системным характером, теоретические положения практически не связаны с целью исследований, личный вклад автора отсутствует. Обучающийся не отвечает на вопросы членов ГЭК, доклад обучающегося на защите происходит в виде плохо осмысленного прочтения материала, стиль изложения не соответствует научному стилю, обучающийся не продемонстрировал владение материалом. Изложение хода и результатов исследования не отражает суть ВКР, оформление и структура работы не соответствует требованиям, не были использованы современные научные литературные и другие источники.
--	---

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.