

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств



“УТВЕРЖДАЮ”
Первый проректор
Г. И. Расторгуев
24 октября 2015 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация - Бакалавр

Факультет мехатроники и автоматизации

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

ФГОС введен в действие приказом №1332 от 12.11.2015 г., дата утверждения: 14.12.2015 г.


Программа ГИА разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры ТОПП, протокол заседания кафедры № 9 от 18.12.2015 г.

Утверждена на совете факультета мехатроники и автоматизации, протокол № 11 от 18.12.2015 г.

Программу разработали:

профессор, к.э.н. Главчева С. И.



доцент, к.т.н. Сапожников А.Н.



Заведующий кафедрой:



доцент, к.э.н. Рождественская Л. Н.

Ответственный за образовательную программу:

доцент, к.э.н. Рождественская Л. Н.



Государственная итоговая аттестация по направлению/специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания включает государственный экзамен (ГЭ) и выпускную квалификационную работу (ВКР).

1. Обобщенная структура ГИА

Коды	Компетенции	Г.Э.	ВКР
ОК.1	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции		
ОК.2	способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции		
ОК.3	способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности		
ОК.4	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности		
ОК.5	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия		
ОК.6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия		
ОК.7	способность к самоорганизации и самообразованию		
ОК.8	способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
ОК.9	способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций		
ОПК.1	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий		
ОПК.2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения		
ОПК.3	способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам		+
ОПК.4	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания		
ОПК.5	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов		+
ПК.1	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	+	+
ПК.2	владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования		
ПК.3	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест		
ПК.4	готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		

ПК.5	способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство		
ПК.6	способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания		
ПК.7	способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства		
ПК.10	способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания		
ПК.11	способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства		
ПК.14	способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля		
ПК.15	способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию		
ПК.16	способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов		
ПК.17	способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов		
ПК.18	готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия		
ПК.19	владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг		
ПК.22	способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия		+
ПК.23	способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владение способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления		
ПК.24	способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов		
ПК.25	способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		
ПК.26	способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований		
ПК.27	способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания		

ПК.28	готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов		
ПК.29	готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта		

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с требованиями Положения о государственной итоговой аттестации выпускников Федерального государственного бюджетного учреждения высшего образования «Новосибирский государственный технический университет» по образовательным программам, реализуемым в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования от 30.09.2015 г.

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания.

2. Структура и содержание ГИА

2.1. Структура и содержание государственного междисциплинарного экзамена

Государственный междисциплинарный экзамен является квалификационным и предназначен для определения теоретической и практической подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач, установленных ФГОС ВО.

Экзамен носит комплексный междисциплинарный характер, ориентирован на выявление целостной системы компетенций выпускника, в том числе, определенных соответствующим видом профессиональной деятельности.

Государственный междисциплинарный экзамен содержит задания, включающие теоретические знания и практические навыки в области следующих дисциплин:

1. Технология продукции на предприятиях индустрии питания
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
3. Проектирование предприятий общественного питания

Структура контролирующих материалов государственного междисциплинарного экзамена приведена в Фонде оценочных средств ГИА.

2.2. Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа (ВКР) бакалавра выполняется в форме расчетно-пояснительной записки объемом не более 120 страниц и графического раздела не менее 4 листов формата А1.

Тематика и требования в содержанию ВКР определяется выпускающей кафедрой. Темы ВКР утверждаются приказом по университету.

Общая структура ВКР:

- Введение, технико-экономическое обоснование (включая позиционирование на иностранном языке)
- Организационно-технологический раздел
- Безопасность жизнедеятельности
- Экономический раздел

Подробная структура и критерии оценки ВКР приведены в Фонде оценочных средств ГИА.

3. Порядок организации ГИА

3.1. Порядок организации ГЭ

Государственный междисциплинарный экзамен проводится очно в письменной форме по билетам, структура которых и критерии оценки приведены в Фонде оценочных средств ГИА.

Государственный экзамен проводится государственной экзаменационной комиссией в сроки, определенные соответствующим календарным графиком.

3.2. Порядок организации представления научного доклада (НД)

Условием допуска к защите является положительная оценка за государственный экзамен и предварительное представление выпускной квалификационной работы в соответствии с утвержденным графиком. Перед допуском к защите в ГЭК ВКР бакалавра проявляется на заимствование (система "Антиплагиат"). Допуск к защите осуществляет заведующий кафедрой технологии и организации пищевых производств.

Защита выпускной квалификационной работы проводится очно на заседании ГЭК в соответствии с календарным графиком.

Процедура защиты включает:

- устное сообщение автора работы;
- вопросы членов ГЭК;
- выступление руководителя;
- возможные дискуссионные выступления членов ГЭК;
- закрытое обсуждение членами ГЭК результатов сообщения и вынесение решения в форме оценки.

Членами ГЭК оцениваются полнота доклада при защите, соответствие работы представленным требованиям, ответы на вопросы комиссии. Учитывается использование современного программного обеспечения при расчетах и выполнении графического раздела работы, внедрение инновационных технологий производства кулинарной продукции, достижения научно-технического прогресса в общественном питании, применение прогрессивных методов и форм организации обслуживания потребителей, создание оптимальных условий безопасности труда и экономическая эффективность проектируемого предприятия питания.

Критерии оценки ВКР приведены в Фонде оценочных средств ГИА.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств



“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФМА
д.т.н. Щуров Н.И.
18 декабря 2015 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Факультет мехатроники и автоматизации

Критерии оценки сформированности компетенций по государственному междисциплинарному экзамену

Шифр компетенции	Задачи Г.Э.	Признак сформированности	Не сформирован	Пороговый уровень	Базовый уровень	Продвинутый уровень
ПК.1	1, 2, 3	уметь эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания	0	1-2	3-4	5-8

Критерии оценки сформированности компетенций по выпускной квалификационной работе

Шифр компетенции	Вопросы (задания) ВКР	Признак сформированности	Не сформирован	Пороговый уровень	Базовый уровень	Продвинутый уровень
ОПК.3	Организационно-технологический раздел	владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции	0	1-2	3-4	5-8
ОПК.5	Организационно-технологический раздел	владеть методами составления рецептов и рационов с использованием компьютерных технологий	0	1-2	3-4	5-8
ПК.1	Организационно-технологический раздел	знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	0	1-2	3-4	5-8
ПК.1	Организационно-технологический раздел, безопасность жизнедеятельности	уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания	0	1-2	3-4	5-8
ПК.16	Введение, технико-экономическое обоснование	способность планировать стратегию развития предприятия с учетом множественных факторов	0	1-2	3-4	5-8
ПК.1	Организационно-технологический раздел	уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания	0	1-2	3-4	5-8
ПК.22	Экономический раздел	владеть навыками экономического анализа производства продукции питания	0	1-2	3-4	5-8

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

**Варианты комплексных заданий
по государственному междисциплинарному экзамену**

ВАРИАНТ № 1

В школьной столовой, работающей на полуфабрикатах, в цех доготовки полуфабрикатов и обработки зелени поступили следующие виды полуфабрикатов, которые необходимо довести до готовности и отправить в горячий или холодный цех (таблица 1).

Таблица 1 – Расчет необходимого количества полуфабрикатов высокой степени готовности

Наименование полуфабрикатов	Выход, г	Количество, кг	Наименование полуфабрикатов высокой степени готовности	Выход, г	Количество, кг, порц.
Говядина (котлетное мясо)	1000	18,0	Котлеты из говядины		
Картофель очищенный вакуумированный	1000	56,0	Картофель целиком	1000	25,0
			Картофель, нарезанный брусочками	1000	31,0
Судак (филе)	1000	15,0	Котлеты рыбные		

Задание:

1. Составить технологическую схему приготовления котлет из говядины.
2. Представить все рабочие места для доготовки полуфабрикатов и обработки зелени.
3. Указать, где производится санитарная обработка яйца куриного.
4. Представить план цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени с учетом требований строительных норм и правил.
5. Рассчитать полезную и общую площадь цеха при оснащении его необходимым оборудованием (таблица 2).

Таблица 2 – Расчет полезной и общей площади цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени

Оборудование	Тип, марка	Количество единиц	Габариты, мм			Площадь, м ²	
			длина	ширина	высота	ед. обор.	всего
Стол производственный	СП-1200	2	1200	800	850		
Стол производственный	СПМ-1500	2	1500	800	850		
Стол производственный	СП-1470	1	1470	840	860		
Привод универсальный	П-П	1	1200	800	1580		
Ванна моечная	ВМ-1	2	630	630	870		
Стеллаж передвижной	СП-125	3	580	400	1500		
ИТОГО полезная площадь							
ИТОГО общая площадь							

6. Исходя из явочной численности работников цеха, подобрать профессиональный состав поваров, разработать график выхода на работу.
7. Перечислить условия, обеспечивающие безопасность выпуска продукции цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени.

ВАРИАНТ № 2

На предприятии общественного питания с полным производственным циклом в мясо-рыбный цех из охлаждаемой мясо-рыбной камеры поступило для изготовления полуфабрикатов из следующего сырья (таблица 1).

Таблица 1 – Расчет полуфабрикатов

Наименование сырья	Единица измерения	Количество, кг	Наименование полуфабрикатов	Выход 1 порции, г	Количество полуфабрикатов
Говядина I категории упитанности	кг	90	Ростбиф		
			Антрекот		
			Гуляш		
			Мясо для супов		
			Котлеты из говядины		
			Набор костный для бульонов		
Куры полупотрошенные	кг	40	Тушки для варки целиком		
Судак (средних размеров)	кг	30	Филе без кожи и костей		

Задание:

1. Разработать технологическую схему изготовления полуфабриката «Котлеты из говядины».
2. Рассчитать выход количества полуфабрикатов и отходов для получения полуфабрикатов «Филе судака без кожи и костей».
3. Рассчитать и подобрать измельчительное оборудование при изготовлении котлет из говядины. Определить эффективность использования мясорубки.
4. Представить план мясо-рыбного цеха в масштабе 1:100 с соблюдением строительных норм и правил.
5. Найти ошибки в представленном плане мясо-рыбного цеха и разработать свой вариант плана цеха.
6. Подобрать профессиональный состав работников мясо-рыбного цеха для выполнения определенных работ, если явочная численность составляет 4 изготовителя полуфабрикатов.
7. Составить однодневный график выхода на работу с учетом способа производства предприятия общественного питания.

ВАРИАНТ № 3

На предприятие общественного питания с полным производственным циклом в октябре из кладовой овощей поступило для первичной обработки и производства полуфабрикатов из следующего количества картофеля и овощей:

- картофель – 500 кг;
- морковь – 120 кг;
- свекла – 60 кг;
- капуста белокочанная – 50 кг;
- лук репчатый – 80 кг.

Задание:

1. Рассчитать выход полуфабрикатов и отходов при первичной обработке указанных овощей механическим способом и ручной очистке.
2. Разработать технологическую схему производства картофеля очищенного, нарезанного брусочками.
3. Рассчитать и подобрать механическое оборудование для мойки, очистки и нарезки, если:
 - картофель, нарезанный брусочками 20% от количества очищенного картофеля;
 - морковь – 80%;
 - свекла – 70%.

Определить эффективность использования оборудования.

4. Представить план овощного цеха в М 1:100 с соблюдением строительных норм и правил и спецификацией оборудования.
5. Определить полезную и общую площадь цеха, если в нем кроме рассчитанного и принятого оборудования имеется оборудование, представленное в таблице 1.

Таблица 1 – Расчет площади овощного цеха

Оборудование	Тип, марка	Количество единиц	Габариты, мм			Площадь, м ²	
			длина	ширина	высота	ед. обор.	всего
Моечно-очистительная машина	МОК-150	2	600	410	850		
Стол производственный для очистки картофеля	СПК	2	840	840	860		
Стол производственный	СП-1470	1	1470	840	860		
Стол производственный	СПЛ	1	840	840	860		
Стеллаж стационарный	СПС	1	1470	840	2000		
Ларь для овощей	ЛО	1	1050	840	280		
Машина овощерезательная	МРО-50-200	1	530	335	460		
Стеллаж передвижной	СП-125	3	580	400	1500		
Ванна моечная	ВМ-1	2	630	630	870		
Раковина производственная	РП	1	500	400	200		
ИТОГО полезная площадь							
ИТОГО общая площадь							

6. Подобрать профессиональный состав работников мясо-рыбного цеха для выполнения определенных работ, если явочная численность составляет 4 изготовителя полуфабрикатов. Предложить вид однодневного графика выхода на работу.
7. Рассчитать уровень механизации труда в цехе.

ВАРИАНТ № 4

В холодном цехе ресторана необходимо приготовить желе из свежих ягод (рецептура № 598) с выходом 100 г.

Задание:

1. Сколько порций желе из свежих ягод можно приготовить из 120 г желатина?
2. Составить технологическую схему блюда «Желе из свежих ягод».
3. Ответить на вопросы:
 - Желе получилось мутным. Объяснить причину и пути устранения указанного недостатка.
 - Почему нельзя кипятить сироп после введения желатина?

4. Организовать рабочее место по приготовлению холодных сладких блюд с указанием технологического и холодильного оборудования.
5. Повара какого разряда следует принять для приготовления этого блюда?
6. Какие условия необходимо создать для безопасного желированного блюда из свежих ягод?
7. Описать, какую столовую посуду и приборы можно использовать при подаче этого блюда.

ВАРИАНТ № 5

В горячем цехе ресторана необходимо приготовить:

- Суп прозрачный с равиоли (выход: 500/75 г) – 56 порций;
- Уха рыбацкая с рыбным расстегаем (выход: 300/75 г) – 25 порций;
- Борщ «Сибирский» (выход: 250/75 г) – 62 порции.

Задание:

1. Составить технологическую схему приготовления блюда «Борщ Сибирский».
2. Указать факторы, влияющие на цвет борща и его сохранность.
3. Представить рабочие места в суповом отделении горячего цеха и изобразить оснащенность супового отделения, учесть, что для варки костного бульона имеется наряду с другими видами оборудования котел электрический КЭ-60 или варочное устройство УЭВ-60.
4. Представить фрагмент горячего цеха в М 1:100 с расстановкой принятого оборудования.
5. Разработать график загрузки котла, если:
 - режим работы горячего цеха ресторана – с 10.00 до 00.00 часов;
 - время приготовления бульона – 3 часа;
 - время реализации супов – с 11.00 до 15.00 часов;
 - котел используется для варки картофеля отварного к 11.00 часов.

Рассчитать коэффициент использования котла и сделать выводы об эффективности его использования.

6. Исходя из ассортимента супов, предложить профессиональный состав работников супового отделения. Их явочная численность – 2 человека.
7. Рассчитать планируемый коэффициент оперативного времени одного из поваров, если $T_{см} = 11,5$ ч; $T_{опер.ф.}$ – оперативное время при проектируемом балансе рабочего времени увеличилось на 10% от фактического.
Указать, за счет чего может увеличиться оперативное время при проектировании баланса рабочего времени.
8. Какие условия необходимо создать для безопасного желированного блюда из свежих ягод?
9. Описать, какую столовую посуду и приборы можно использовать при подаче этого блюда.

Критерии оценки

- Ответ засчитывается на **пороговом** уровне, если в заданиях дана методика расчета, однако отдельные расчеты выполнены с ошибками не принципиального характера, оценка составляет 50–72 баллов из 100 возможных;
- Ответ засчитывается на **базовом** уровне, если задания решены верно, имеются неточности при принятии решений, оценка составляет 73–86 баллов из 100 возможных
- Ответ засчитывается на **продвинутом** уровне, если при расчетах использована прогрессивная методика, приведены выводы, подтверждающие целесообразность принятого решения, оценка составляет 87–100 баллов из 100 возможных.

Экзамен считается сданным, если сумма баллов по всем вопросам составляет не менее 50 баллов (по 100-балльной шкале).

Заведующий кафедрой _____ Л.Н. Рождественская
(подпись)

« 18 » декабря 2015 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

**Комплект заданий
выпускной квалификационной работы бакалавра
по направлению 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания**

Примерная тематика выпускных квалификационных работ бакалавра (ВКРБ):

1. Проект общедоступной столовой на 50, 75, 100 мест и т.д.
2. Проект диетической столовой на 50, 75 мест и т.д.
3. Проект школьной столовой, обслуживающей 800 учащихся.
4. Проект столовой, обслуживающей 450 учащихся ПТУ.
5. Проект столовой, обслуживающей 480 учащихся колледжа.
6. Проект столовой, обслуживающей 520 учащихся лицея.
7. Проект столовой, обслуживающей 420 учащихся техникума.
8. Проект студенческой столовой на 200 мест, снабжающей продукцией 2 буфета по 32 места в учебных корпусах.
9. Проект столовой, обслуживающей 3 тысячи работающих завода с магазином кулинарии на 4 рабочих места.
10. Проект столовой, обслуживающей 300 служащих банка.
11. Проект ресторана с национальной кухней (немецкой, русской, французской и т.д.).
12. Проект комплексного предприятия в составе: ресторан на 75 мест с коктейль-холл на 25 мест.
13. Проект ресторана на 75 мест в курортной зоне НСО.
14. Проект ресторана на 120 мест при железнодорожном вокзале, речном вокзале, аэровокзале.
15. Проект ресторана на 60 мест при ночном клубе.
16. Проект шоу-ресторана на 100 мест.
17. Проект семейного ресторана на 50 мест.
18. Проект кафе общего типа на 48, 50, 60, 65 и т.д. мест.
19. Проект кафе-молодежного на 50, 60 и 75 мест.
20. Проект детского кафе на 48 с пунктом проката роликовых коньков.
21. Проект кафе на 50 мест с бильярдным залом на 3 игровых стола.
22. Проект кафе-кондитерской на 50 мест с магазином по продаже кондитерских изделий на 4 рабочих места.
23. Проект столовой на 60 мест, вечером работающей как кафе при автокемпинге.
24. Проект ресторана на 70 мест при гостинице.

25. Проект предприятия быстрого обслуживания в составе: блинной на 32 места и пирожковой на 30 мест.
26. Проект предприятия быстрого обслуживания в составе: котлетной на 25 мест и бифштексной на 25 мест.
27. Проект бара 1 класса на 24 места при ночном клубе.
28. Проект мясного цеха, перерабатывающего 2 тонны сырья в смену с кулинарным отделением при супермаркете.
29. Проект кондитерского цеха мощностью 3, 5, 10, 15 тысяч изделий в смену.
30. Проект мясо-рыбного цеха базовой школьной столовой, обеспечивающей 15 столовых-догоготовочных.
31. Проект кулинарного комбината, перерабатывающего 3 тонны сырья в смену.

Структура ВКРБ

ВКРБ состоит из 2-х частей: расчетно-пояснительной записки (не более 100-120 стр) и графического материала. В расчетно-пояснительной записке излагаются все основные расчеты согласно содержания и задания.

В содержании указываются: названия каждого раздела, а в случае необходимости и подраздела расчетно-пояснительной записки и номер страницы, с которой начинается раздел, список использованных источников и приложения.

Во введении кратко излагаются значение, актуальность темы проекта, цели и задачи, а также целесообразность разработки указанной темы проекта. Объем введения не более 2 страниц.

В технико-экономическом обосновании (ТЭО) отражаются вопросы экономико-географической характеристики района расположения проектируемого предприятия, обоснование его мощности и типа, описание места привязки. Объем ТЭО 6-8 страниц.

В организационно-технологическом разделе проводятся расчеты по подбору холодильного, торгово-технологического оборудования, численного и квалифицированного состава работников производства, площадей всех групп помещений проектируемого предприятия. Объем раздела 75-80 страниц.

В экономическом разделе приводятся расчеты показателей экономической деятельности, и определяется эффективность использования инвестиций, вложенных в строительство или реконструкцию проектируемого предприятия.

В разделе безопасность жизнедеятельности рассматриваются меры защиты по безопасной работе персонала, меры по обеспечению безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, мероприятия по технике безопасности, противопожарной технике и охране труда. Объем раздела 10 страниц.

Объем раздела 8-10 страниц.

Список используемых источников. Он должен содержать: нормативно-законодательную базу, национальные отраслевые стандарты, правила и положения, регулирующие деятельность предприятий питания (РФ, областные и городские), учебники и учебные пособия профессиональной направленности, связанные с выполнением темы работы.

Графический раздел (материал) состоит из плана этажей с экспликацией помещений, чертежей с расстановкой оборудования и его спецификацией, технологических схем на производство кулинарной продукции по усмотрению

автора проекта и руководителя работы, особенно если предусмотрено внедрение инновационных технологий, графиков и схем централизованной доставки продукции и др., таблицы экономических показателей.

Графический раздел выполняется с использованием программ редакционных: Microsoft Office 2007 (в том числе Microsoft Visio 2007); графических: Autodesk, AutoCad, Visio (версии 2010, 2011, 2012, 2013 и последующие).

Объем графического материала не менее 4-х листов формата А-1.

Критерии оценки

- ВКРБ считается выполненной **на пороговом** уровне, если разработаны технологические процессы и процессы обслуживания потребителей, рассчитано и подобрано традиционное технологическое оборудование, учтена поточность производства в целом, но в ней имеется отдельное замечание, оценка составляет 50–72 баллов из 100 возможных;

- ВКРБ считается выполненной **на базовом** уровне, если разработан технологический процесс производства с соблюдением поточности производства, рассчитано и подобрано прогрессивное технологическое оборудование, графический раздел задания выполнен с использованием средств информационных технологий, доказана целесообразность принятого поточного производства оценка составляет 73–86 баллов из 100 возможных;

- ВКРБ считается выполненной **на продвинутом** уровне, если в дополнение к вышеуказанному содержанию и объему работы приведен аналитический обзор действующих поточных производств, доказана целесообразность и эффективность внедрения разработанных технологий, оценка составляет 100 баллов из 100 возможных.

Составитель  С.И. Главчева
(подпись)

« 18 » декабря 2015 г.