



МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)

## УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор –  
проректор по учебной работе  
Овчинников Д.Е.  
«29» августа 2025 г.

Программа итоговой аттестации по  
дополнительной профессиональной программе  
профессиональной переподготовки

**Технология продукции и организация общественного питания**  
*наименование программы*

## **Программа итоговой аттестации**

### **Содержание итоговой аттестации, форма аттестации и критерии оценивания**

Итоговая аттестация проводится в форме итоговой аттестационной работы - доклада.

При подготовке аттестационной работы используются накопленные материалы по самостоятельной работе и в рамках подготовки к промежуточной аттестации по всем изученным модулям.

#### **Примерный перечень тем итоговых аттестационных работ.**

1. Разработка технологических схем производства блюд армянской кухни
2. Разработка технологических схем первых блюд итальянской кухни
3. Разработка технологических способов получения разных видов МКИ с подбором муки разного качества
4. Разработка технологических схем блюд МКИ на основе бисквитного и песочного теста
5. Разработка технологических схем получения кулинарных блюд на основе фруктово-ягодных наполнителей
6. Разработка технологических схем производства блюд для системы быстрой доставки еды
7. Разработка технологических схем производства мясных блюд с использованием инновационных технологий
8. Разработка схем и методов контроля кулинарных блюд на предприятиях общественного питания
9. Разработка технологических схем производства коктейлей на основе разных видов водки
10. Медико-биологические аспекты использования кисломолочных продуктов в производстве кулинарных блюд

Защита итоговой аттестационной работы (далее - ИАР) производится в форме доклада.

ИАР выполняется на базе теоретических знаний и практических навыков, полученных обучающимся в период обучения. При этом она должна быть преимущественно ориентирована на компетенции и знания, полученные в процессе изучения дисциплин, связанных с будущей профессией, а также прохождения практик. Объем ИАР определяется Высшей биотехнологической школой в пределах 30-60 страниц, исключая таблицы, рисунки, список используемой литературы и оглавление.

Содержание ИАР должно учитывать требования образовательной программы к профессиональной подготовленности слушателя, установленные в соответствии с ФГОС и профстандартом, и отражать, независимо от её вида:

- знание слушателя специальной литературы по разрабатываемой тематике;
- его способность к анализу состояния производственно-технологических разработок по избранной теме;
- уровень теоретического мышления слушателя;
- способность слушателя применять теоретические знания для решения практических задач;

– способность слушателя формулировать, обосновывать и защищать результаты выполненной работы, подтверждать их практическую значимость.

ИАР состоит из расчетно-пояснительной записки на бумаге формата А4 (210x297мм) и графической части.

Структура ИАР:

Титульный лист

Реферат

Содержание

Введение

1. Литературный обзор

2. Технологическая часть:

- Методология разработки новой продукции
- Технология производства продукции общественного питания

3. План ХАССП на предприятии

4. Проектная часть:

- Расчёт и подбор технологического оборудования
- Проектирование предприятия

Заключение

Список используемой литературы

Приложение

Задание-график на выполнение выпускной квалификационной работы

Содержание, порядок изложения и объём отдельных разделов устанавливает руководитель ИАР в соответствии с конкретными требованиями к объекту ИАР и общим объёмом работы.

В части «Введение» необходимо рассмотреть актуальность выбранной темы.

В части «Литературный обзор» автору необходимо подробно рассмотреть теоретические вопросы по теме бакалаврской работы.

В тексте «Технологическая часть» необходимо разработать или рассмотреть параметры, вид и особенности заданного технологического процесса; составить технико-технологические карты выбранных блюд.

В части «План ХАССП предприятия» необходимо выявить все возможные риски, которые будут возникать, при разработке новых рецептур блюд общественного питания и новых технологических приемов, при составлении новых технологических приемов на качество конечного продукта, при разработке новых видов продуктов общественного питания. Описать все предварительные обязательные условия, для предотвращения этих рисков или снижения их до минимума.

В тексте «Проектная часть» необходимо рассчитать площадь производственного помещения, компоновать подобранное оборудование, составить генеральный план предприятия общественного питания, дать

характеристику строительным конструкциям и прилегающим территориям в плане застройки.

В части «Заключение» необходимо сделать выводы о преимуществе выбранной или разработанной технологии получения продукта. При необходимости указать недостатки, которые в целом не скажутся на использовании данной технологии и в промышленности.

Для защиты ИАР необходимо подготовить презентацию с помощью программы Microsoft Office PowerPoint, которая включает в себя следующие основные слайды:

- титульный слайд;
- цель и задачи работы;
- слайды, отражающие суть работы (12-15 шт.) (в соответствии с заданием на выполнение ИАР);
- заключение (выводы);
- итоговый слайд.

Доклад слушателя по времени должен составлять от 7 до 10 минут.

Следует избегать чрезмерного количества текста и фотографий в презентации. Так, задачи и заключение по выполненной работе должны быть описаны предельно кратко, цель – одним коротким, но емким предложением.

Фон слайдов должен быть светлым; шрифт – гарнитура Times New Roman, размер 18-20 с интервалом 1,2-1,5 строки. Слайды должны быть обязательно пронумерованы; рисунки и таблицы должны иметь названия. Слайды должны быть без эффектов анимации.

Слушателю рекомендуется заранее тщательно подготовиться к докладу, составить его план или по желанию слушателя – полный текст доклада.

В докладе следует изложить важнейшие этапы и результаты работы, четко сформулировать ее конечные выводы. Порядок изложения доклада должен соответствовать очередности подготовленных слайдов презентации.

Члены аттестационной комиссии в результате заслушивания доклада, ответов на вопросы, знакомства с содержанием итоговой аттестационной работы, отзыва по ней научного руководителя дают общую оценку работы.

Общую оценку за ИАР формируют члены итоговой аттестационной комиссии на коллегиальной основе.

Результаты защиты доклада и ИАР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При равном числе голосов голос председателя является решающим.

**Критерии и показатели оценивания,  
необходимые для выставления оценки за ИАР**

| Критерии<br>оценки | Показатели, соотнесенные со шкалой оценивания |                   |        |         |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------------|--------|---------|
|                    | неудовлетворительно                           | удовлетворительно | хорошо | отлично |
| ИАР                |                                               |                   |        |         |

|                                           |  |  |  |  |
|-------------------------------------------|--|--|--|--|
| доклад                                    |  |  |  |  |
| презентация или демонстрационный материал |  |  |  |  |
| ответы на вопросы                         |  |  |  |  |

1. Оценка «отлично» выставляется, если по всем критериям получены оценки «отлично», не более одного критерия «хорошо».

Отзыв руководителя ВКР содержит оценку «отлично».

2. Оценка «хорошо» выставляется, если по всем критериям получены оценки «хорошо» и «отлично», не более одного критерия «удовлетворительно».

Отзыв руководителя ВКР содержит оценки «отлично» или «хорошо».

3. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если по всем критериям оценки положительные, не более одного критерия «неудовлетворительно». Отзыв руководителя ИАР содержит положительные оценки.

4. Оценка «неудовлетворительно», если получено по критериям более одной неудовлетворительной оценки. Отзыв руководителя ИАР содержит положительные или неудовлетворительные оценки.

Квалификация присваивается по решению итоговой аттестационной комиссии, что отражается в протоколе заседания.

#### **Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение**

Для проведения итоговой аттестации используется учебная аудитория, оснащенная техническими средствами обучения (мультимедийным и презентационным оборудованием) для представления учебной информации.

Аудитория оснащена компьютерной техникой с возможностью выхода в сеть Интернет и обеспечена доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ.

#### **Литература:**

1. [Сост.Р.П.Антонова]. - 2-е изд.,с изм.и доп. - СПб. : ПРОФИИНФОРМ, 2004. - 194 с. : табл. - 18БК 5-9847-019-6 14. Технология производства продукции общественного питания [Текст] : учеб.пособие / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 798 с.: ил. - 18БК 985-6516-68-4 Фонд НТБ СамГТУ

2. Введение в технологии продуктов питания [Текст] : лаборатор. практикум : учеб. пособие / Г. М. Мелькина, О. М. Аношина, Л. А. Сапронова и др. - М. : КолосС, 2005. 255 с. : ил. - (Учеб.и учеб.пособия для студентов вузов). 18БК 5-9532-0343-8 Фонд НТБ СамГТУ

3. Гигиена и санитария общественного питания [Текст]: учеб. пособие / Г.Г. Лутошкина. – 5-е изд.,стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.: ил., табл. – (Непрерыв. проф. образование. Повар, кондитер). – Библиогр.: с. 63. – ISBN 978-5-4468-0489-4

4. Гунькова П.И. Основы санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ П.И. Гунькова, Л.В. Красникова— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет

ИТМО, 2016.— 97 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67501.html>.— ЭБС «IPRbooks» Электронный ресурс

5. Долганова Н.В. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Долганова Н.В., Мижуева С.А., Газиева С.О.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2011.— 272 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15956>.— ЭБС «IPRbooks»

6. Качалов В. А. Аудит систем менеджмента на соответствие требованиям ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001: практикум: в 2 т. / В. А. Качалов. - М.: ИздАТ. Т.2. - 2012. - 398 с. Фонд НТБ СамГТУ

7. Качалов, В. А. Аудит систем менеджмента на соответствие требованиям ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001: практикум: в 2 т. / В. А. Качалов. - М.: ИздАТ. Т.1. - 2012. - 637 с. Фонд НТБ СамГТУ

8. Квалиметрия. Измерение качества промышленной продукции : учеб. пособие / В. К. Федюкин. - М. : КНОРУС, 2013. - 316 с. : табл., граф. - Библиогр.

9. Кобяк М.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг [Электронный ресурс]: практическое пособие/ М.В. Кобяк— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Интермедия, 2014. — 290 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30214.html>.— ЭБС «IPRbooks»

10. Контроль качества продуктов общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.Б. Еремеева; Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Электрон. дан. - Самара : [б. и.], 2017. - 207 с. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации. - Б. ц.

11. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.В. Бредихина [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Троицкий мост, 2014. — 192 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40867.html>.— ЭБС «IPRbooks»

12. Костылева О.Ф. Современное состояние сертификации пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.Ф. Костылева, Д.В. Панкин— Электрон. текстовые данные. — М.: Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2009. — 25 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44364.html>. — ЭБС «IPRbooks» Электронный ресурс

13. Кузьмич В.В. Технологии упаковочного производства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кузьмич В.В. — Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2012. — 382 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20285>. — ЭБС «IPRbooks»

14. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.А. Галынкин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Проспект Науки, 2016. — 288 с. — Режим

доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35861.html>. — ЭБС «IPRbooks» Электронный ресурс

15. Микробиология, санитария и гигиена [Текст]: учеб. / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. — 4-е изд., испр. и доп. — М.: Форум: Инфра-М, 2010. — 399 с.: ил. — (Высш.образование). — Библиогр.: с. 394-395. — ISBN 978-5-8199-0350-6 (в пер.). — ISBN 978-5-16-003263-4

16. Оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учеб.: в 3 ч. - М.: Академия. Ч.2: Тепловое оборудование / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов. - 2-е изд. стер. - 2012. - 490 с.: рис., табл. - Библиогр.: с. 486. - ISBN 978-5-7695-9129-7 (в пер.)

17. Оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учеб.: в 3 ч. - М.: Академия. Ч.3: Торговое оборудование / Т. Л. Колупаева [и др.]. - 2-е изд., стер. - 2012. - 300 с.: рис., табл. - Библиогр.: с. 294-295. - ISBN 978-5-7695-9053-5 (в пер.)

18. Оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учеб.: в 3 ч. - М.: Академия. Ч.1: Механическое оборудование / В. Д. Елхина, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - 2012. - 416 с.: рис., табл. - Библиогр.: с. 413. - ISBN 978-5-7695-9128-0 (в пер.)

19. Организация производства и обслуживания в барах и ресторанах [Текст]: учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 205 с.: ил., табл. — Библиогр.: с. 177. - ISBN 978-5-4377-0011-2 (в пер.) Фонд НТБ СамГТУ

20. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб.пособие / Н.К. Романова [и др.]; Казан.нац. исслед. Технол ун-т. — Казань: КНИТУ, 2011. - 315 с.: табл. — Библиогр.: с. 312-313. - ISBN 978-5-7882-1186-2 Фонд НТБ СамГТУ

21. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособ. / И.А. Кустова. — Самара: Самар. гос. техн. ун-т, 2015. — 131 с. Библиотека кафедры ТиООП

22. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. / И.Р. Смирнова [и др.]. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 232 с.: ил., табл. - ISBN 978-5-90440621-9 (в пер.) Фонд НТБ СамГТУ

23. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. / Л.А. Радченко. — 12-е изд., испр. И доп. — Ростов н/Д: Феникс, 2012. — 372с.: ил., табл. — (Сред.проф.образование). — Библиогр.: с. 366-367.- ISBN 9785-222-19130-9 (в пер.) Фонд НТБ СамГТУ

24. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [Текст]: учеб. пособие / Ю. М. Бурашников, Максимов А.С. - 9-е изд., стер.

- М. : Академия, 2014. - 319 с. : рис., табл. - (Проф.образование). - Библиогр.: с. 315.  
- ISBN 978-5-4468-1164-9 (в пер.) Фонд НТБ СамГТУ

25. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ В.М. Позняковский— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175.html>.— ЭБС «IPRbooks»

26. Проектирование предприятий общественного питания (с основами AutoCAD) [Текст]: учеб. / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 288 с.: табл. - Библиогр.: с. 287-288. - ISBN 978-5-4377-0012-9 (в пер.)

27. Производство изделий из замороженного теста [Текст] : пер.с англ. / Под ред. К.Кульпа, К.Лоренца, Ю.Брюммера. СПб. : Профессия, 2005. - 283 с.: ил. - 18БК 5-939123-0704 (в пер.) Фонд НТБ СамГТУ

28. Профессиональная кухня: Сто лучших проектов [Текст] : техн.кат. / А.Д. Ефимов, Т.Т. Никуленкова, М.И. Ботов, М.В. Вуколова. - М.: Ресторан.ведомости, 2005. - 288 с. : ил. ISBN 5-98176-032-X Фонд НТБ СамГТУ

29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : для предприятий обществ.питания / [Сост. Л.Е. Голунова]. – 8-е изд. - СПб. : ПРОФИКС, 2006. – 688 с. - ISBN 5-903039-02-2 (в пер.) Фонд НТБ СамГТУ

30. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко — Электрон. текстовые данные. — М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2014. — 152 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51864.html>.— ЭБС «IPRbooks»

31. Справочник официанта, бармена [Текст] : учеб. пособие / Н.Б. Ахрапоткова. - 4-е изд. - М.: Академия, 2009. - 270 с. : рис., табл. - (Нач.проф.образование). - Библиогр.: с. 266. - ISBN 978-5-7695-6618-9 (в пер.) Фонд НТБ СамГТУ

32. Справочник работника общественного питания [Текст] / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. - М.: ДеЛи принт, 2003. - 589 с. - 18БК 5-94343-027 Фонд НТБ СамГТУ

33. Технология мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. / С. Я. Корякина, Т. В. Матвеева. — СПб.: Троицкий мост, 2011. - 397 с. : ил., табл. - Библиогр.: с. 306-307. - 18БК 9785-904406-16-5 Фонд НТБ СамГТУ

34. Технология переработки рыбы и морепродуктов [Текст] : учеб.пособие / Г.И. Касьянов, Е.Е. Иванова, А.Б. Одинцов и др. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. - 415 с. : ил. - (Технологии пищ. пр-в). - 18БК 5-241-00074-7 Фонд НТБ СамГТУ

35. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий [Текст] : справ. пособие для обществ. питания / Фонд НТБ СамГТУ

36. Технология продуктов для детского питания [Текст] / Г.И. Касьянов, В.А. Ломачинский, А.Н. Самсонова. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. - 256 с. : ил., табл. - (Технологии пищ. пр-в). - 18БК 5-241-00065-8 (в пер.) Фонд НТБ СамГТУ

37. Технология продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста [Текст]: [Учеб.пособие] / Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский, С.Б. Юдина. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. - 187 с. : ил., табл. - (Технологии пищ.пр-в). 18БК 5-241-00076-3 Фонд НТБ СамГТУ

38. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. / под ред. А.И. Мглинца. Электрон. дан. и прогр. – СПб.: Троиц. мост, 2010. – 1 эл. опт. диск). Фонд НТБ СамГТУ

39. Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров : учеб. пособие в схем. / О.Г. Чижикова, Е.С. Смертина, Л.А. Коростылева. - Ростов н/Д : МарТ : Феникс, 2010. - 207 с. Книжный фонд СамГТУ

40. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учеб. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Инфа-М, 2014. -751 с. Книжный фонд СамГТУ

41. Товароведение продовольственных товаров: учеб. / Н. С. Казанцева. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2010. - 399 с. Книжный фонд СамГТУ

42. Трыкова Т.А. Товароведение упаковочных материалов и тары [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Трыкова Т.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010.— 212 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/734>.— ЭБС «IPRbooks»