**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»**
**(ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)**

Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»
_____ С.В. Дрожжина
«09» 12 2024 г.

# ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(шифр, наименование направления подготовки, профиль/магистерская программа)
образовательной программы высшего образования – программа бакалавриата (ускоренное обучение)
(бакалавриата/магистратуры)
очной (заочной) формы обучения
(очной/заочной)

Донецк 2024

Составители:

Профессор кафедроы технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А. Ф., д-р экон. наук, доцент _____ (подпись) В. А. Антонова

Доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф., канд. техн. наук, доцент _____ (подпись) Н.В. Кравченко

Доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф., канд. техн. наук, доцент _____ (подпись) Ю.В. Османова

Доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф., канд.техн.наук _____ (подпись) Т.А. Милохова

Утверждено на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.
(наименование кафедры)
Протокол № 9 от «21» 10 2024г.

Зав. кафедрой _____ (подпись) Антошина К. А. (Ф.И.О.)

Одобрено Ученым Советом факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
наименование института/факультета)
Протокол № 3 от «28» 10 2024 г.

Председатель _____ (подпись) И. В. Кощавка (Ф.И.О.)

Одобрено Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол №_____ от _____ 2024 г.

Председатель _____ (подпись) Л. В. Крылова

**Содержание программы государственного экзамена по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**


| | | |
|---|---|---|
| 1 | Общие положения | 4 |
| 2 | Порядок проведения государственного экзамена | 5 |
| 3 | Перечень учебных дисциплин, включенных в программу государственного экзамена | 7 |
| 4 | Содержание учебных дисциплин, включенных в программу государственного экзамена | 8 |
| | 4.1. Физико-химические основы технологии продуктов питания | 8 |
| | 4.2. Пищевые технологии | 9 |
| | 4.3. Технология продукции общественного питания | 11 |
| | 4.4. Санитария и гигиена | 13 |
| 5 | Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен по учебным дисциплинам | 15 |
| | 5.1. Физико-химические основы технологии продуктов питания | 15 |
| | 5.2. Пищевые технологии | 17 |
| | 5.3. Технология продукции общественного питания | 20 |
| | 5.4. Санитария и гигиена | 23 |
| 6 | Критерии оценки ответов на вопросы государственного экзамена | 27 |
| 7 | Список рекомендованной литературы | 29 |
| | 7.1. Основная литература. | 29 |
| | 7.2. Дополнительная литература | 29 |
| | 7.3. Электронные ресурсы | 30 |

## 1. Общие положения

Целью государственного экзамена является определение уровня соответствия освоения обучающимися базовых для соответствующего направления подготовки дисциплин в соответствии с основной профессиональной образовательной программой и требованиями государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования для решения задач профессиональной деятельности, которая включает научно-исследовательскую деятельность.

К государственному экзамену допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по образовательной программе бакалавриат направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственному экзамену, во время его проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

## 2. Порядок проведения государственного экзамена

Государственный экзамен проводится письменно.

Результаты государственного экзамена определяются оценками по национальной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и соответствующей бальной шкале: отлично – 90-100; хорошо – 76-89; удовлетворительно – 60-74; неудовлетворительно – 0-59. Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

Для проведения государственного экзамена на факультете ресторанно-гостиничного бизнеса создается государственная экзаменационная комиссия. Для приема государственного экзамена у обучающихся приказом ректора утверждается состав комиссии, которая работает в соответствии с ПП 2-150/УН «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» и данной программой. Комиссия действуют в течение календарного года.

Основной формой деятельности комиссий являются заседания. Заседания комиссий правомочны, если в них участвуют не менее двух третей от числа членов комиссий. Заседания комиссий проводятся председателями комиссий, а в случае их отсутствия − заместителями председателей комиссий.

Решения комиссий принимаются простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель обладает правом решающего голоса.

Решения, принятые комиссиями, оформляются протоколами. В протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии по приему государственного аттестационного испытания отражаются перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения членов государственной экзаменационной комиссии о выявленном в ходе государственного аттестационного испытания уровне подготовленности

обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося.

Протоколы заседаний комиссий подписываются председателями. Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии также подписывается секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Протоколы заседаний комиссий сшиваются в книги и хранятся в архиве ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского».

Результаты государственного экзамена, проводимого в письменной форме, объявляются в день его проведения.

Для обучающихся из числа инвалидов государственный экзамен проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Обучающиеся, не прошедшие государственный экзамен в связи с неявкой на него по уважительной причине, вправе пройти его без отчисления их из ДонНУЭТ в сроки, определяемые руководством университета.

К уважительным причинам неявки на государственный экзамен относятся:

− временная нетрудоспособность;

− вызов в суд;

− транспортные проблемы;

− иные причины.

Все вышеуказанные причины должны быть подтверждены документами.

Обучающиеся, не прошедшие государственный экзамен в связи с неявкой по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно» отчисляются из университета с выдачей справки об обучении как не выполнившие обязанности по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

## 3. Перечень учебных дисциплин, включенных в программу государственного экзамена

Государственный экзамен по программе бакалавриат направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания проводится по нескольким дисциплинам образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников.

Согласно учебному плану направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания программа бакалавриат на государственный экзамен вынесены дисциплины, указанные в табл. 1.

Таблица 1 – Учебные дисциплины, выносимые на государственный экзамен

| Шифр по учебному плану | Наименование учебной дисциплины |
|---|---|
| Б.1.О.19 | Технология продуктов общественного питания |
| Б.1.О.22 | Санитария и гигиена |
| Б.1.О.23 | Пищевые технологии |
| Б.1.О.24 | Физико-химические основы технологии продуктов питания |

## 4. Содержание учебных дисциплин, включенных в программу государственного экзамена

### 4.1. Физико-химические основы технологии продуктов питания

Белки, как сложные полимерные соединения. Физико-химические характеристики белков. Физико-химические свойства нативного белка.

Изменение белков пищевых продуктов при производстве полуфабрикатов и блюд. Глубина и степень их изменений. Гидратация, дегидратация, денатурация и деструкция белка.

Физические свойства триглицеридов. Окисление жиров. Влияние кислорода и температуры на изменение жиров.

Состав углеводов. Характеристика простых и сложных углеводов. Изменения углеводов при механической и тепловой обработке сырья. Процессы карамелизации, меланоидинообразования сахаров.

Изменение цвета и формирование вкусо-ароматического комплекса при тепловой обработке продуктов. Процессы происходящие при тепловой обработке мясопродуктов, рыбопродуктов. Образование азотистых экстрактивных веществ в мясе и рыбе при их тепловой обработке.

Изменение органолептических и структурно-механических характеристик растительной ткани при тепловой кулинарной обработки овощей и плодов, изменение массы овощей и плодов, изменение цвета, изменение витаминов в овощах и плодах.

Изменение содержания воды, сухих веществ и витаминов в процессе тепловой обработки. Вода - как основной компонент большинства пищевых продуктов. Классификация форм связи влаги на основе энергии связи. Изменения содержания воды и сухих веществ при тепловой обработке продуктов.

Витамины, как основной источник формирования иммунитета микроорганизма. Классификация витаминов. Изменения витаминов при механической и тепловой обработке продуктов.

## 4.2. Пищевые технологии

Технология мяса и мясопродуктов. Общие понятия о производстве. Сырье. Прием, предубойное содержание скота. Забой скота, разделка туш. Холодильная обработка и хранение мяса. Охлаждение мяса. Размораживание мяса. Производство мясных полуфабрикатов: особенности технологии крупнокусковых, порционных, панированных и рубленых. Переработка крови убойных животных.

Ассортимент колбасных изделий. Предварительное измельчение и посол сырья. Цель и особенности соления мяса при изготовлении колбасных изделий и изделий из свинины и говядины. Шприцевание, вакуумирование фарша и давление при наполнении оболочек фаршем. Ассортимент видов колбас. Тепловая обработка колбас. Жарка, варка колбас, мяса и соленых изделий. Охлаждение колбасных изделий.

Копчение колбасных изделий. Цель и режимы копчения для полукопченых, копченых, сырокопченых колбас. Сушка колбасных изделий. Понятие о выходе колбасных изделий. Окончательная влажность колбасных изделий. Сроки и условия хранения колбас.

Технология реструктурированных мясных продуктов. Принципы реструктурирования. Ассортименты и особенности технологии продукции.

Технология переработки сельскохозяйственной птицы и яиц. Характеристика сырья. Способы разделки, виды полуфабрикатов. Особенности технологии кулинарных изделий из мяса птицы, колбас, ветчинной продукции, консервированной продукции.

Технология переработки рыбы и морепродуктов. Характеристика рыбного сырья. Средства ее первичной обработки, способы хранения. Полуфабрикаты из рыбы, ассортимент и технология консервированной продукции. Способы копченья, сушение и соления рыбной продукции. Особенности приготовления рыбных деликатесов. Особенности технологии переработки нерыбных продуктов моря.

Технология молока и молочных продуктов, масла сливочного. Характеристика молочного сырья, способы ее первичной обработки. Характеристика процессов приготовления цельномолочной, кисломолочной продукции. Технология мороженого, твердых сыров.

Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.

Классификация жиров. Пищевые жиры и масло как сырье при производстве продовольственных товаров. Технология растительных жиров. Технология маргарина. Состав, свойства, виды маргариновой продукции. Сырье для производства маргарина.

Технология производства круп, муки, хлебобулочных и макаронных изделий.

Принципиальная схема производства муки, технологические режимы основных стадий. Особенности производства муки разных сортов и видов. Крупяное зерно и требования к его качеству. Ассортименты круп и крупяных изделий, их качество. Классификация и технология хлебобулочных изделий. Характеристика сырья. Основные стадии производства пшеничного и ржаного хлеба. Технология производства хлеба опарным и безопарным способами. Условия и сроки хранения продукции. Классификация макаронных изделий. Характеристика основных стадий производства. Сырье, используемое для производства макаронных изделий.

Технология консервирования плодов и овощей. Характеристика овощного и плодово-ягодного сырья, средства консервирования растительного сырья, тара для консервирования, подготовительная стадия. Ассортименты и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья.

Технология производства пива и кваса. Технология пивоваренного солода, солода для производства спирта. Основные этапы производства пива и кваса брожения, соков, джемов.

Технология алкогольных напитков. Технология водки и напитков на ее основе. Технология виноматериалов, вина, игристых вин, коньяков, рома, виски.

### 4.3. Технология продукции общественного питания

Роль супов в питании, характеристика пищевой и биологической ценности, классификация по совокупным признакам, пути формирования ассортимента.

Диагностика технологических процессов производства супов на основании анализа потенциальных рисков и определения критических точек контроля. Аппаратурное оформление процессов, управления технологическими процессами и качеством готовой продукции. Теоретическое обоснование параметров процесса, факторы и сущность физико-химических процессов, которые обусловливают формирование их качественных показателей. Обоснование условий и сроков хранения и реализации супов, требования к качеству, виды недостатков, способы их устранения на разных этапах технологического процесса. Перспективы развития ассортимента и технологий супов.

Роль соусов в питании, характеристика пищевой и биологической ценности, классификация по совокупным признакам, пути формирования ассортимента, назначения.

Обоснование условий и сроков хранения и реализации соусов, требования к качеству, виды недостатков, способы их устранения на разных этапах технологического процесса. Перспективы развития ассортимента и технологий соусов.

Классификация кулинарной продукции из овощей по совокупным признакам. Общая принципиальная схема технологического процесса производства кулинарной продукции из овощей, цель и задачи технологического процесса.

Диагностика технологических процессов производства кулинарной продукции из овощей на основании анализа потенциальных рисков и определения критических точек контроля. Характеристика пищевой, биологической, энергетической ценности кулинарной продукции по овощным группам. Обоснование условий и сроков хранения.

Классификация кулинарной продукции из круп и бобовых по совокупным признакам. Общая принципиальная схема технологического

процесса производства кулинарной продукции из круп и бобовых, цель и задачи этапов технологического процесса. Перспективы развития ассортимента и технологий кулинарной продукции из круп и бобовых.

Классификация. Ассортимент, технологические схемы приготовления блюд из отварной, припущеной, жареной, тушеной и запеченной птицы, кролика и дичи, из котлетной массы и кнельной массы. Гарниры и соусы к ним. Требования к качеству, срок реализации.

Блюда из отварной, жареной, тушеной, запеченной рыбы. Гарниры и соусы к ним. Горячие закуски из рыбы. Блюда из рыбных консервов. Горячие блюда и закуски из нерыбных продуктов моря.

Значение яиц в питании. Первичная обработка яичных продуктов. Замена яиц меланжем, яичным порошком. Способы и режимы тепловой обработки яиц. Отходы и потери. Физико – химические процессы, которые происходят при тепловой обработке яиц: изменение консистенции, появления новых вкусовых, ароматических и цветных веществ. Блюда из яиц.

Значение сыра в питании. Первичная и тепловая обработка сыра. Блюда из сыра.

Характеристика общего сырья – муки: химический состав, агрегатное состояние белков, технологические требования к муке. Подготовка муки и других продуктов к изготовлению теста.

Рецептуры и технологические схемы производства. Физико-химические, биологические, микробиологические процессы, которые происходят при формировании теста. Процесс замеса теста как один из важных технологических этапов, который предоставляет структурно-механические свойства теста. Виды теста, использование его для производства блюд и гарниров.

Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд. Плоды и ягоды быстрозамороженные. Компоты. Сладкие блюда с гелями. Гелеобразующие вещества. Физико-химические процессы образования гелей и пены при взбивании. Мороженое. Горячие сладкие блюда.

## 4.4. Санитария и гигиена

Санитарный надзор в области гигиены питания. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий ресторанного хозяйства.

Органы и службы Государственного санитарного надзора Министерства здравоохранения РФ. Основные направления предупредительного и текущего государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства.

Гигиенические требования к факторам окружающей среды и благоустройства предприятий ресторанного хозяйства.

Гигиеническая оценка некоторых физических и химических свойств воздуха. Загрязнение воздуха закрытых помещений. Гигиеническая оценка органолептических и физических свойств воды. Гигиеническая оценка химических и бактериологических показателей качества воды. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка грунта Самоочищения грунта и факторы, которые его ускоряют. Гигиенические требования к очищению предприятий ресторанного хозяйства от жидких и твердых отходов.

Гигиеническая оценка и нормирования естественного и искусственного освещения в разных помещениях предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка отопительных систем и нагревательных приборов.

Гигиеническая оценка шума, вибрации и других физических факторов среды.

Санитарно-эпидемиологические "факторы риска" в предприятиях ресторанного хозяйства. Санитарные требования к содержанию территории и помещений предприятий ресторанного хозяйства. Дезинфекция помещений, посуды, инвентаря, тары, оборудования. Санитарные требования к мытью столовой и кухонной посуды.

Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка пищевых продуктов. Санитарные требования к транспортировке, приему, хранению,

кулинарной обработке пищевых продуктов, раздачи и приему готовой пищи.

Санитарные требования к транспортировке и приему пищевых продуктов. Характеристика охлаждаемых камер и температурно-влажного режима для хранения скоропортящихся продуктов. Санитарно-гигиенические условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов.

Физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов. Санитарные требования к механической обработке мяса, рыбы, субпродуктов.

Условия возникновения и распространение инфекционных болезней. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции их профилактика. Сальмонеллезы и их профилактика. Содержание понятия "Пищевые отравления" и их классификация. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые потенциально-патогенными микроорганизмами. Условия, необходимые для возникновения, бактериальных пищевых отравлений. Пищевые токсикозы. Причины возникновения ботулизма и его профилактика. Стафилококковые токсикозы и их профилактика. Общие меры профилактики пищевых отравлений бактериального происхождения. Микотоксикозы и их профилактика.

Отравления продуктами растительного и животного происхождения ядовитыми по своей природе, и их профилактика. Отравления продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми при определенных условиях, их профилактика. Отравления примесями химических веществ находящихся в пищевых продуктах, их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.

## 5. Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен по учебным дисциплинам

### 5.1. Физико-химические основы технологии продуктов питания

1. Систематизация составных частей пищевых продуктов
2. Белки в технологиях пищевых производств
3. Характеристика и изменение белков в технологическом процессе
4. Общая характеристика белков
5. Характеристика свойств белков
6. Модификация белков
7. Гидратация, дегидратация, денатурация и деструкция белков пищевых продуктов
8. Характеристика белков пищевых продуктов
9. Белки мяса
10. Белки молока
11. Белки куриного яйца
12. Белки зерномучных продуктов
13. Общая характеристика жиров
14. Физические свойства триглицеридов
15. Технологические свойства жиров
16. Химические свойства жиров
17. Окисление жиров
18. Гидролиз жиров
19. Пищевая порча жиров
20. Изменение жиров при тепловой обработке
21. Изменение жиров при варке
22. Изменение жиров при жарке
23. Физико-химические и органолептические изменения жиров при фритюрной жарке
24. Влияние жарки на пищевую ценность жира

25. Пути повышения стойкости жиров при хранении и тепловой обработке
26. Углеводы и их роль в технологии кулинарной продукции
27. Изменение свойств сахара и сахаристых веществ под влиянием технологических факторов
28. Характеристика углеводов пищевых продуктов
29. Товароведно-технологическая характеристика углеводов и их общие технологические функции
30. Изменение свойств сахара и сахаристых веществ под влиянием технологических факторов
31. Кислотный и ферментативный гидролиз
32. Реакция карамелизации
33. Реакция меланоидинообразования
34. Крахмал и его влияние на обеспечение качества кулинарной продукции
35.Общая характеристика крахмала и крахмальных полисахаридов
36.Строение крахмального зерна
37.Характеристика крахмалов, используемых в технологиях кулинарной продукции
38.Изменения крахмала при технологической обработке
39.Модифицированные крахмалы
40.Характеристика углеводов клеточных стенок растительной ткани
41.Характеристика сырья, строение ткани овощей и плодов
42.Особенности химического состава отдельных структурных элементов растительной ткани
43.Строение клеточных стенок
44.Роль полимеров клеточных стенок в формировании органолептических показателей кулинарной продукции
45.Влияние некоторых факторов на продолжительность тепловой обработки овощей и плодов
46.Изменение цвета и формирование вкусо-ароматического комплекса при тепловой обработке продуктов

47.Изменение цвета плодов и овощей

48.Формирование вкуса и аромата растительных продуктов в процессе тепловой обработки

49.Органолептические изменения мяса и мясных продуктов в процессе технологической обработки

50.Изменение содержания воды, сухих веществ, витаминов в процессе технологической обработки пищевых продуктов

51.Вода в пищевых продуктах, виды связи влаги с материалом

52.Изменение содержания воды, сухих веществ при механической обработке продуктов

53.Изменение содержания воды, сухих веществ при тепловой обработке продуктов

54.Изменение содержания витаминов

55.Биохимические и микробиологические основы технологии пищевых продуктов

## 5.2. Пищевые технологии

1. Технология полуфабрикатов из мяса птицы. Натуральные полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты.
2. Функционально – технологические свойства вторичного белоксодержащего сырья.
3. Ассортимент вареных колбас. Характеристика вареных колбас.
4. Технология производства мягких сыров. Технология приготовления сыра Рокфор.
5. Технологическая схема рыбных консервов в масле.
6. Характеристика основного и вспомогательного сырья для вареных колбас.
7. Состав и свойства рыбного сырья.
8. Пищевая и биологическая ценность мяса рыбы.
9. Классификация рыбного сырья.

10. Средства обработки субпродуктов второй категории и вторичного белоксодержащего сырья (кровь, трахея, кишки).
11. Характеристика колбасных оболочек.
12. Характеристика процесса охлаждения мяса. Способы охлаждения. Замораживание мяса. Условия хранения мороженого мяса. Физико-химические изменения веществ мяса при замораживании.
13. Технология плавленых сыров. Ассортимент плавленых сыров.
14. Технология производства твердых сычужных сыров. Пороки сыров.
15. Принципиальная технологическая схема производства мясного фарша. Требования к качеству. Характеристика фарша, как пищевой системы.
16. Характеристика процесса и условия размораживания мяса. Физико - химические изменения веществ мяса при размораживании.
17. Технология производства молока. Пороки молока
18. Способы охлаждения рыбы. Полуфабрикаты из рыбы.
19. Технологическая схема производства мясных натуральных полуфабрикатов из говядины и свинины. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
20. Технологический процесс производства сметаны. Пороки сметаны.
21. Технологическая схема производства ветчинных изделий.
22. Сыровяленые колбасы. Основные технологические аспекты производства, требования к качеству и хранению.
23. Характеристика рыбного сырья, технология промышленного производства рыбных консервов в масле и томате. Условия хранения консервов.
24. Технологическая схема производства натуральных полуфабрикатов из птицы.
25. Особенности технологии паштетов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
26. Характеристика технологических и структурно-механических свойств зерна. Формирование помольных партий зерна.
27. Классификация и ассортимент макаронных изделий.
28. Характеристика основного сырья для производства макаронных изделий.

29. Характеристика макаронных свойств муки.
30. Характеристика основных стадий производства макаронных изделий: подготовка сырья, приготовление макаронного теста, прессование теста.
31. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
32. Пищевая ценность хлебобулочных изделий.
33. Технологическая схема хлебопекарного производства.
34. Показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий.
35. Характеристика пищевой ценности овощей и фруктов.
36. Факторы, ухудшающие качество фруктов и овощей: микробиологические изменения, биохимические изменения, немикробиологические изменения.
37. Способы консервирования: предупредительные меры против инфекции, подавление активности микробов стерилизацией, консервирование химической обработкой среды, консервирование квашением, консервирование солением, консервирование спиртованием, консервирование биологической обработкой среды.
38. Технология пивоваренного солода: очистка и сортировка зерновой массы, способы и технологические режимы замачивания зерна, проращивания зерна.
39. Получение пивного сусла. Способ настаивания затора, варочный способ затора, фильтрование затора (полученного продукта), превращения при фильтровании сусла (затора), факторы, влияющие на фильтрование.
40. Сущность спиртового брожения, как основного процесса превращения сусла в пиво.
41. Сбраживание пивного сусла.
42. Факторы, влияющие на сбраживание сусла и дображивание пива.
43. Технология производства кваса. Основное понятие «кваса» как напитка.
44. Технология квасов и напитков на хлебном сырье.
45. Технология получения этилового спирта.
46. Основное сырье и полуфабрикаты для получения ликеро-водочных напитков.
47. Технология получения водок.

## 5.3. Технология продукции общественного питания

1. Механическая обработка ракообразных и моллюсков головоногих
2. Ассортимент и технология блюд из ракообразных и моллюсков
3. Технологические аспекты приготовления супов-биски
4. Гидромеханические способы обработки продуктов
5. Технологические аспекты приготовления холодных яично-масляных соусов.
6. Технологические аспекты приготовления рыбы фаршированной.
7. Механическая обработка трепангов и морских водорослей, производство полуфабрикатов
8. Ассортимент и технология блюд из трепангов и водорослей
9. Технологические аспекты приготовления рыбного бульона
10. Механические приемы обработки продуктов
11. Особенности приготовления салата-коктейля
12. Подготовка субпродуктов, их ассортимент
13. Физико-химическая сущность процесса размягчения языка при тепловой обработке
14. Ассортимент и технология блюд из печени, мозгов, почек. Способы подачи
15. Ассортимент и технология молочных супов
16. Ассортимент полуфабрикатов из мяса для тушения
17. Сущность процессов, протекающих в мясопродуктах при тушении и их влияние на качество блюд
18. Особенности приготовления тушеных блюд в горшочках и в сотейниках
19. Ассортимент и технология холодных супов
20. Холодные закуски из мяса и птицы
21. Технологические аспекты приготовления киселей фруктово-ягодных
22. Особенности подготовки мяса для запекания
23. Способы получения корочки при запекании. Причины образования вкуса и аромата запеченных блюд

24. Гарниры и соусы к запеченным блюдам, особенности подачи.
25. Принципиальная схема приготовления супа-пюре.
26. Ассортимент и технология икры из кабачков, свеклы.
27. Технологические аспекты приготовления и способы подачи мороженого.
28. Подготовка мяса. Характеристика наполнителей для котлетной массы
29. Технологические аспекты приготовления птицы Галантин
30. Ассортимент блюд из котлетной мясной массы, гарниры и соусы к ним. Особенности оформления и подачи.
31. Принципиальная схема приготовления прозрачных бульонов.
32. Ассортимент блюд из фаршированных овощей.
33. Кремы и особенности их подачи.
34. Технологические аспекты производства блюд из мясной натуральной рубленой массы
35. Ассортимент частей туш для рубленой натуральной массы, технология приготовления полуфабрикатов
36. Физико-химические изменения, протекающие при жарке рубленых мясных изделий
37. Ассортимент и технология блюд из рубленой натуральной мясной массы. Подбор гарниров, соусов, особенности подачи
38. Принципиальная схема приготовления солянок жидких
39. Желирующие вещества для сладких блюд
40. Характеристика мелкокусковых полуфабрикатов из мяса
41. Обоснование способа тепловой обработки для полуфабрикатов из различных отрубов туши баранины
42. Ассортимент и технология блюд из мяса, нарезанного мелкими кусочками. Подбор гарниров и соусов. Особенности подачи.
43. Принципиальная схема приготовления рассольников.
44. Виды бутербродов и их подача.
45. Технология подготовки п/ф из птицы целыми тушками, порционными и мелкими кусками для жарки

46. Технологические аспекты приготовления цыплят- табака
47. Ассортимент и технология блюд из птицы целыми тушками, порционными кусками. Гарниры и соусы к ним, особенности подачи.
48. Принципиальная схема приготовления борщей.
49. Технологические аспекты приготовления сладких блюд. Особенности подачи свежих плодов и ягод.
50. Подготовка полуфабрикатов из пернатой дичи, способы заправки тушек дичи
51. Способы подготовки полуфабрикатов для заправочных супов
52. Ассортимент и технология блюд из дичи. Гарниры и соусы к ним. Особенности оформления и подачи.
53. Способы подготовки свеклы для борща.
54. Подготовка полуфабрикатов из рыбы для различных видов тепловой обработки
55. Способы жарки рыбопродуктов. Ассортимент блюд, подбор гарниров и соусов к ним;
56. Технологические аспекты приготовления рыбы Орли.
57. Общие правила приготовления заправочных супов.
58. Ассортимент блюд из макаронных изделий.
59. Особенности обработки рыб осетровых пород, полуфабрикаты для блюд и изделий
60. Ассортимент и технология блюд из осетровых рыб. Подбор гарниров и соусов;
61. Технологические аспекты приготовления блюд из макаронных изделий и круп.
62. Универсальные полуфабрикатов для первых блюд.
63. Ассортимент блюд из бобовых. Особенности подготовки.
64. Механическая обработка клубнеплодов и полуфабрикаты из них;
65. Ассортимент и технология блюд из отварных и припущенных клубнеплодов;

66. Технологические аспекты приготовления запеченных овощей.
67. Вспомогательные приемы тепловой обработки.
68. Виды загустителей для соусов.
69. Технологические аспекты производства блюд из капустных овощей
70. Ассортимент и технология блюд из капустных овощей
71. Технологические аспекты приготовления салатов. Их виды и классификация.
72. Технология бульонов для первых блюд.
73. Технология крупеника и пудингов из круп.
74. Технологические аспекты производства блюд из грибов
75. Обработка грибов и ассортимент полуфабрикатов из них
76. Ассортимент и технология блюд из грибов, использование грибов в технологиях
77. Сущность процесса производства грибного бульона.
78. Приемы тепловой обработки продуктов.
79. Факторы, определяющие качество соусов с загустителями.
80. Технологические аспекты производства блюд из круп

## 5.4. Санитария и гигиена

1. Предмет и задачи гигиены питания и пищевой санитарии.
2. Гигиенические требования к складским помещениям (состав, размещение, площади, ориентация, освещение, отопление, вентиляция, водоснабжение) предприятий ресторанного хозяйства.
3. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Молочные продукты как источники кишечных инфекций и пищевых отравлений.
4. Органы и службы республиканского санитарного надзора Министерства здравоохранения РФ .
5. Основные направления предупредительного и текущего Республиканского санитарного надзора за предприятиями общественного питания

6. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для размещения предприятий общественного питания.

7. Окружающая среда и ее значение для жизни человека

8. Гигиеническая оценка некоторых физических свойств воздуха (температура, влажность, движение, барометрическое давление)

9. Гигиеническая оценка некоторых химических свойств воздуха

10.Гигиеническая оценка загрязнений воздуха (пыль, химические вещества, бактерии). Предупреждение загрязнения воздуха в предприятиях общественного литания

11.Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды

12.Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания. Колодцы, санитарные требования к их устройству

13.Гигиеническая оценка почвы (свойства, влияние на качество пищевых продуктов, хранитель бактерий и др.) Самоочищение почвы.

14.Гигиенические требования к очистке предприятий общественного питания от твердых отбросов

15.Гигиеническая оценка естественного освещения (показатели, нормы освещенности для различных помещений предприятий общественного питания)

16.Гигиеническая оценка искусственного освещения (показатели, нормы освещенности для различных помещений предприятий общественного питания)

17.Гигиеническая оценка отопительных систем и нагревательных приборов. Температурный режим в различных помещениях предприятий общественного питания

18.Гигиеническая оценка естественной вентиляции предприятий общественного питания

19.Гигиеническая оценка искусственной вентиляции предприятий общественного питания

20.Гигиеническая оценка посуды, тары, упаковочных материалов.

21.Понятие о санитарном режиме предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемические "факторы риска" в общественном питании

22.Санитарные требования к содержанию территорий и помещений предприятий общественного питания (методы уборки, средства, периодичность, уборочный инвентарь и др.)

23.Гигиеническая оценка физических и химических методов дезинфекции

24.Санитарные требования к мытью посуды, инвентаря, оборудования

25.Эпидемиологическая роль насекомых. Предупредительная и текущая дезинсекция

26.Эпидемиологическая роль грызунов. Предупредительная и текущая дератизация.

27.Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов

28.Санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов

29.Санитарные требования к механической обработке мяса, в т.ч. к изготовлению мясного фарша и котлетной массы

30.Санитарные требования к механической обработке рыбы. Гигиеническая оценка различных способов ее вымачивания

31.Санитарные требования к механической обработке овощей, особенно используемых без тепловой обработки

32.Гигиеническая оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов

33.Санитарные требования к изготовлению холодных блюд (студней, винегретов, салатов, заливных)

34.Санитарные требования к изготовлению кремовых изделий. Санитарные требования к изготовлению пирожков во фритюре

35.Санитарные требования к хранению, раздаче и приему готовой пищи

36.Условия возникновения и распространения инфекционных болезней, общие принципы, их профилактика

37.Кишечные инфекции и профилактика

38.Сальмонеллезы и их профилактика.

39.Содержание понятия "Пищевые отравления" и их классификация

40.Условия, необходимые для возникновения микробных пищевых отравлений

41.Пищевые отравления, вызываемые кишечной палочкой, их профилактика.

42.Пищевые токсикоинфекции, вызываемые спороносными бактериями, их профилактика.

43.Пищевые токсикоинфекции, вызываемые стрептококками, их профилактика.

44.Причини возникновения ботулизма и его профилактика.

45.Стафилококковые токсикозы них профилактика

46.Микотоксикозы и их профилактика

47.Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе, их профилактика

48.Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми при определенных условиях, их профилактика.

49.Геогельминтозы и биогельминозы их профилактика.

## 6. Критерии оценки ответов на вопросы государственного экзамена

Оценка знаний студентов осуществляется по 100-балльной системе с фиксацией оценки в экзаменационной ведомости.

Определение уровня знаний и навыков происходит в соответствии со следующими критериями:

**– отличному уровню (90-100 балов)** отвечают выявленные всесторонние системные и глубокие знания управления и организации торгово-технологических процессов на предприятии питания, четкое владение содержанием функций и структуры управления, конкуренции, договорных отношений, оперативного планирования труда на производстве, организации рабочих мест, методов и форм обслуживания потребителей на предприятии питания, а также умение анализировать и формулировать направления совершенствования и дальнейшего развития всех участков предприятия; умение использовать их на практике. Оценка «отлично» выставляется при правильном и полном выполнении всех заданий программы, правильных ответах на все вопросы;

**– хорошему уровню (75-89 баллов)** соответствует выявление системных и глубоких знаний теории управления и организации торгово-технологических процессов на предприятии питания, владение содержанием функций и структуры управления, маркетинговой среды, конкуренции, договорных отношений, оперативного планирования работы производства, организации рабочих мест, методов и форм обслуживания, умение использовать их на практике, анализировать реальное их воплощение на предприятии и предлагать их совершенствование. Оценка «хорошо» выставляется при выполнении всех заданий программы, недостаточно полных и точных ответах на вопросы;

**– удовлетворительному уровню (60-74 балла)** соответствует выявление знания основных вопросов управления и организации работы на предприятии, усвоение информации в основном из лекционного курса; владение основным

понятийным аппаратом, методами и инструментарием, предусмотренными программой, допуская непринципиальные ошибки. Оценка «удовлетворительно» выставляется при выполнении всех заданий программы, неточных или ошибочных ответах на отдельные вопросы;

**– неудовлетворительному уровню (менее 60 баллов)** соответствует выявление значительных пробелов в знаниях основного материала и владении отдельными понятиями.

## 7. Список рекомендованной литературы

### 7.1. Основная литература:

1. Кравченко Н. В. Физико-химические основы технологии продуктов питания [Электронный ресурс ] : конспект лекций по дисциплине для студентов ФРГБ направления подгот. 19.03.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», дн. и заоч. форм обучения / Н. В. Кравченко ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2017.

2. Османова Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [ Текст ] : учеб. пособие для студ. напр. подг. 19.03.04 очн. и заоч. формы обучения // Ю.В. Османова - Д.: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2017. – 250 с.

3. Крылова Л. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (часть 1): учебное пособие для студ. направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» специализации «Технологии в ресторанном хозяйстве», направления подготовки 43.03.03. «Гостиничное дело», специализация «Гостинично-ресторанное дело» оч. и заоч. форм обучения / Л.В. Крылова, В.В. Дыбок. ГО ВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. гостиничного и ресторанного дела. - Донецк: Донецк, 2017. - 205 с.

4. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под редакцией А. Т. Васюковой. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К, 2019. – 416 с. – ISBN 978-5-394-03385-8. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/85624.html. – Загл. с экрана.

### 7.2. Дополнительная литература:

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С. И. Главчева,

Е. И. Коваленко. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 404 с. – ISBN 978-5-7782-1766-9. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/47706.html. – Загл. с экрана.

2. Коршунова, А. Ф. Овощи в питании : [уч. пос. для студ. высш. уч. зав.] / А. Ф. Коршунова ; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского . – Донецк : [ДонНУЭТ], 2018 . – 160 с.

### 7.3. Электронные ресурсы

1. Российская Академия образования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://rao.edu.ru -– Загл. с экрана.

2. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021– ]. – Текст : электронный.

3. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.ru. – Текст : электронный.

4. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru. – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

5. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

6. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/ – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань»

7. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com. – Текст : электронный.

8. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru. – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

9. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?– ]. – URL: https://www.informio.ru. – Текст : электронный.

10. Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008- . – URL: http://liber.rea.ru/login.php. – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: http://library.fa.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный ун-т. – Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 – . – URL: https://library.lib.sfedu.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14. Научная электронная библиотека elibrary.ru : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2024. – URL: https://elibrary.ru. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

15. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012 – . – URL: http://cyberleninka.ru. – Текст : электронный.

16. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008 – ]. – URL: https://rusneb.ru/ – Текст. Изображение : электронные.

**Учебное издание**

**Антонова** Валерия Анатольевна, профессор, д-р экон. наук, доцент

**Кравченко** Наталья Викторовна, доцент, канд. техн. наук, доцент

**Османова** Юлия Викторовна, доцент, канд. техн. наук, доцент

**Милохова** Татьяна Анатольевна, доцент, канд. техн. наук

# ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(шифр, наименование направления подготовки, профиль/магистерская программа)
образовательной программы высшего образования –
программа бакалавриата
(бакалавриата/магистратуры)
очной /заочной формы обучения
(очной/заочной)

Скорректированный сводный план издания учебно-методической литературы
на 2024 год, позиция ____

ФГБОУ ВО «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ
И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

283050, г. Донецк, ул. Щорса, 31.