оТП(б)24

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»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ имени Коршуновой А.Ф.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. КОРШУНОВОЙ А.Ф.

_____ К.А.Антошина
(подпись)

«__26__» _____02_____ 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по государственной итоговой аттестации

Государственный экзамен
(Физико-химические основы технологии продуктов питания, Пищевые технологии, Технология продукции общественного питания, Санитария и гигиена)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Разработчик (разработчики):

доцент _____ Владимиров С.В.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от 26.02. 2024 г., протокол № 14

Донецк 2024 г.

Паспорт

оценочных материалов по государственной итоговой аттестации

Государственный экзамен

(Физико-химические основы технологии, Пищевые технологии**,** Технология продукциий общественного питания, Санитария и гигиена)

Перечень компетенций, формируемых в результате подготовки и сдачи государственного экзамена

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	УК-1. Способен осуществлять поиск, Критический анализ и синтез информации, применять системный подходдля решения поставленных задач	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
2	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
3	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
4	УК-4. Способен осуществлятьделовую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
5	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
6	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
7	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
8	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8

9	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
10	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
11	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
12	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
13	ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
14	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
15	ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
16	ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
17	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
18	ПК-2 Способен оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
19	ПК-3 Способен проводить оперативный анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе эксплуатации маркетинговой информационной системы	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8

20	ПК-4 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
21	ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
22	ПК-6 Способность организовывать продуктивную работу персонала	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
23	ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий индустрии питания	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
24	ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
25	ПК-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
26	ПК-10 Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания из растительного сырья	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
27	ПК-11. Способен использовать знание основных методов искусственного интеллекта в последующей профессиональной деятельности в качестве научных сотрудников, преподавателей образовательных организаций высшего образования, инженеров, технологов	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8
28	ПК-12. Способен выявить естественнонаучную сущность проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности в области моделирования и анализа сложных естественных и искусственных систем	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	8

Показатели и критерии оценивания компетенций,
описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируем ой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируем ые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименова ние оценочного средства
1	УК-1. Способен осуществлять поиск, Критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1$_{УК-1}$ Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИД-2$_{УК-1}$ Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИД-3$_{УК-1}$ Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИД-4$_{УК-1}$ Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государств енного экзамена
2	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1$_{УК-2}$ Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИД-2$_{УК-2}$ Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИД-3$_{УК-2}$ Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государств енного экзамена
3	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1$_{УК-3}$ Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде ИД-2$_{УК-3}$ Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды ИД-3$_{УК-3}$ Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государств енного экзамена

4	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1$_{УК-4}$ Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный различные профессиональные и академические тексты, в том числе на иностранном языке ИД-2$_{УК-4}$ Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке и иностранном(ых) языке(ах) ИД-3$_{УК-4}$ Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государств енного экзамена
5	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1$_{УК-5}$ Знание закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. ИД-2$_{УК-5}$ Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии ИД-3$_{УК-5}$ Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государств енного экзамена
6	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1$_{УК-6}$ Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания ИД-2$_{УК-6}$ Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям ИД-3$_{УК-6}$ Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государств енного экзамена
7	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1$_{УК-7}$ Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма ИД-2$_{УК-7}$ Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности ИД-3$_{УК-7}$ Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государств енного экзамена

8	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого	ИД-1$_{УК-8}$ Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) ИД-2$_{УК-8}$ Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности ИД-3$_{УК-8}$ Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте ИД-4$_{УК-8}$ Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государственного экзамена
9	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД-1$_{УК-9}$ Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах ИД-2$_{УК-9}$ Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами ИД-3$_{УК-9}$ Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государственного экзамена
10	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1$_{УК-10}$ Использует основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач ИД-2$_{УК-10}$ Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности ИД-3$_{УК-10}$ Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государственного экзамена
11	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД-1$_{УК-11}$ Разрабатывает мероприятия, направленные на профилактику и предупреждение проявлениям экстремизма, терроризма и иных правонарушений ИД-2$_{УК-11}$ Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению ИД-3$_{УК-11}$ Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государственного экзамена

12	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-1}$ Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИД-2$_{ОПК-1}$ Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИД-3$_{ОПК-1}$ Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИД-4$_{ОПК-1}$ Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государственного экзамена
13	ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-2}$ Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИД-2$_{ОПК-2}$ Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИД-3$_{ОПК-2}$ Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государственного экзамена
14	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания	ИД-1$_{ОПК-3}$ Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ИД-2$_{ОПК-3}$ Использует знания инженерных наук при расчете и подборе современного торгово-технологического оборудования, приборов и механизмов для предприятий питания ИД-3$_{ОПК-3}$ Применяет знания инженерных наук при проектировании объектов индустрии питания	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государственного экзамена
15	ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1$_{ОПК-4}$ Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИД-2$_{ОПК-4}$ Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИД-3$_{ОПК-4}$ Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально- техническом обеспечении и пр.	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государственного экзамена

16	ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1$_{ОПК-5}$ Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИД-2$_{ОПК-5}$ Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и участвует в разработке нормативно-технической документации для предприятий питания ИД-3$_{ОПК-5}$ Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государственного экзамена
17	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИД-2$_{ПК-1}$ Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИД-3$_{ПК-1}$ Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИД-4$_{ПК-1}$ Проводит маркетинговые исследования	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государственного экзамена
18	ПК-2 Способен оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИД-1$_{ПК-2}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства биотехнологической продукции ИД-2$_{ПК-2}$ Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства биотехнологической продукции ИД-3$_{ПК-2}$ Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака биотехнологической продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государственного экзамена
19	ПК-3 Способен проводить оперативный анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе эксплуатации маркетинговой	ИД-1$_{ПК-3}$ Разрабатывает программы маркетинговых исследований товарных рынков и рынков факторов производства ИД-2$_{ПК-3}$ Осуществляет анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов маркетинговой макро- и микросреды в области пищевой и перерабатывающей промышленности ИД-3$_{ПК-3}$ Осуществляет анализ и прогнозирование рынков сырья, инновационных технологий производства, логистики и сбыта продукции	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государственного экзамена

20	ПК-4 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-1$_{ПК-4}$ Осуществляет управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания ИД-2$_{ПК-4}$ Проводит встречи, переговоры и презентации продукции, услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам ИД-3$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государств енного экзамена
21	ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя	ИД-1$_{ПК-5}$ Осуществляет сбор, анализ и хранение данных. ИДК-2$_{ПК-5}$ Рассчитывает производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств. ИД-3$_{ПК-5}$ Способен управлять, контролировать и оценивать эффективность текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государств енного экзамена
22	ПК-6 Способность организовывать продуктивную работу персонала	ИД-1$_{ПК-6}$ Организует работу персонала предприятия, формирует штатное расписание, правила внутреннего трудового распорядка, график отпусков, должностные инструкции, производственные инструкции и иные организационно-правовые документы. ИД-2$_{ПК-6}$ Определяет правила приема, перемещения и увольнения работников, их материального и морального поощрения. ИД-3$_{ПК-6}$ Обеспечивает соблюдение трудовой и производственной дисциплины, правил по охране труда и пожарной безопасности	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государств енного экзамена
23	ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий индустрии питания	ИД-1$_{ПК-7}$ Применяет программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИД-2$_{ПК-7}$ Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта ИД-3$_{ПК-7}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государств енного экзамена

24	ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания	ИД-1$_{ПК-8}$ Знает основные принципы реконструкции предприятий индустрии питания ИД-2$_{ПК-8}$ Знает основные принципы составления производственной программы предприятия, организации производства ИД-3$_{ПК-8}$ Соблюдает принципы поточности технологического процесса производства кулинарной продукции при проектировании предприятий	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государств енного экзамена
25	ПК-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания	ИД-1$_{ПК-9}$ Применяет методы и методики проведения исследований в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания. ИД-2$_{ПК-9}$ Демонстрирует способность в обработке результатов исследования и получение экспериментально-статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта. ИД-3$_{ПК-9}$ Демонстрирует способность внедрять материалы исследования в производство.	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государств енного экзамена
26	ПК-10 Владеет фундаментальным и знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания из растительного сырья	ИД-1$_{ПК-10}$ Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства кулинарной продукции с учетом фундаментальных знаний техники и технологий; ИД-2$_{ПК-10}$ Владеет методами научных исследований ИД-3$_{ПК-10}$ Способен проводить научные исследования	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государств енного экзамена
27	ПК-11. Способен использовать знание основных методов искусственного интеллекта в последующей профессиональной деятельности в качестве научных сотрудников, преподавателей образовательных организаций высшего образования, инженеров, технологов	ИДК-1$_{ПК-11}$ Знает основные методы искусственного интеллекта. ИДК-2$_{ПК-11}$ Понимает принципы построения и работы систем искусственного интеллекта и применяет их для решения задач профессиональной деятельности.	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государств енного экзамена

28	ПК-12. Способен выявить естественнонаучную сущность проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности в области моделирования и анализа сложных естественных и искусственных систем	ИДК-1$_{ПК-12}$ Анализирует проблему, выявляя ее естественнонаучную сущность, и выделяет базовые составляющие. ИДК-2$_{ПК-12}$ Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требуемую для моделирования и анализа сложных естественных и искусственных систем.	1.Физико-химические основы технологии 2.Пищевые технологии 3.Технология продукциий общественного питания 4. Санитария и гигиена	Ответы на задания государственного экзамена

Критерии и шкала оценивания ответов обучающихся на задания государственного экзамена

Шкала оценивания (интервал баллов)	**Критерий оценивания**
90-100 баллов	ОТЛИЧНО - Ответы на поставленные вопросы в билете излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений. Делаются обоснованные выводы. Демонстрируются глубокие знания базовых нормативно-правовых актов, соблюдаются нормы профессиональной терминологии. Оценка «отлично» предполагает глубокое знание всех курсов, выносимых на государственную итоговую аттестацию и ставится студентам, которые при ответе: • обнаруживают всестороннее систематическое и глубокое знание программного материала; • демонстрируют знание современной учебной и научной литературы; способны творчески применять знание теории к решению профессиональных задач; • владеют понятийным аппаратом; • демонстрируют способность к анализу и сопоставлению различных подходов к решению
80-89 баллов	ОЧЕНЬ ХОРОШО - Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Материал излагается уверенно. Демонстрируется умение анализировать материал, все выводы носят аргументированный и доказательный характер. Оценка «очень хорошо» ставится студентам за правильные ответы на вопросы билета, знание основных положений, раскрываемых в рамках рекомендованного учебного пособия и материалов, данных на лекциях. Оценка «очень хорошо» ставится студентам, которые при ответе: • обнаруживают твёрдое знание программного материала; • усвоили основную и наиболее значимую дополнительную литературу; • способны применять знание теории к решению задач профессионального характера; • допускают отдельные погрешности и неточности при ответе
75-79 баллов	ХОРОШО - ОЧЕНЬ ХОРОШО - Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Материал излагается уверенно. Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер. Оценка «хорошо» ставится студенту за правильные, но не совсем полные ответы на вопросы билета. Обязательно понимание взаимосвязей между явлениями и процессами, знание основных закономерностей. Оценка «хорошо» ставится студентам, которые при ответе: • обнаруживают достаточно твёрдое знание программного материала; • усвоили основную и наиболее значимую дополнительную литературу; • способны применять знание теории к решению задач профессионального характера; • допускают погрешности и неточности при ответе

60-65 баллов	УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО - Допускаются некоторые нарушения в последовательности изложения. Демонстрируются поверхностные знания вопроса. Имеются затруднения с выводами. Оценка «удовлетворительно» ставится студентам, которые при ответе: • в основном знают программный материал в объёме, необходимом для предстоящей работы по профессии; • в целом усвоили основную литературу; • допускают существенные погрешности в ответе на вопросы экзаменационного билета. Оценка «удовлетворительно» предполагает ответ только в рамках лекционного курса, приводимые формулировки являются недостаточно четкими, в ответах допускаются
50-59 баллов	ДОСТАТОЧНО - Допускаются нарушения в последовательности изложения. Демонстрируются поверхностные знания вопроса. Выводы недостаточно аргументированны. Оценка «достаточно» ставится студентам, которые при ответе: • в основном знают программный материал в объёме, необходимом для предстоящей работы по профессии;
35-49 баллов	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО - Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний. Оценка «неудовлетворительно» предполагает, что студент не разобрался с основными вопросами изученных в процессе изучения курсов, не понимает сущности процессов и явлений, не может ответить на простые вопросы типа “что это такое?” и “почему существует это явление?”
1-34 балла	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО - Материал излагается непоследовательно, не представляет определенной системы знаний. Оценка «неудовлетворительно» предполагает, что студент не разобрался с основными вопросами изученных курсов, не понимает сущности процессов и явлений. Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, списавшему ответы на вопросы и читающему эти ответы экзаменатору, не отрываясь от текста, а просьба объяснить или уточнить прочитанный таким образом материал по существу остается без ответа. Оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые при ответе: • обнаруживают отсутствие знаний основного программного материала; • допускают принципиальные ошибки в ответе на вопросы экзаменационного билета; *демонстрируют полное незнание теории и практики курса.

Основные этапы проведения государственного экзамена

№ п/п	Этап	Краткая характеристика результата
1	Обзорные лекции по учебным дисциплинам «Санитария и гигиена продуктов питания»	Информационный материал по лекциям и лабораторным занятиям
2	Обзорные лекции по учебным дисциплинам «Пищевые технологии»	Информационный материал по лекциям и лабораторным занятиям
3	Обзорные лекции по учебным дисциплинам «Физико-химические основы технологии»	Информационный материал по лекциям и лабораторным занятиям
4	Обзорные лекции по учебным дисциплинам «Современные технологии продукции общественного питания»	Информационный материал по лекциям и лабораторным занятиям
5	Самоподготовка	Информационный материал по лекциям и лабораторным занятиям
6	Государственный экзамен	Ответы на задания государственного экзамена
7	Оценивание результатов	Ведомость результатов государственного экзамена
8	Объявление результатов государственного экзамена	
9	Апелляция	В случае удовлетворения апелляционных требований, пересдача государственного экзамена п. 5 (Ответы на задания государственного экзамена)

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Целью государственного экзамена является определение уровня соответствия освоения обучающимися базовых для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплин в соответствии с основной профессиональной образовательной программой и требованиями государственного образовательного стандарта высшего образования для решения задач профессиональной деятельности, которая включает и 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 ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ ГОСУДАСРТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

Государственный экзамен проводится письменно.

Результаты государственного экзамена определяются оценками по национальной шкале: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и соответствующей бальной шкале: отлично - 90100; хорошо - 76-89; удовлетворительно - 60-74; неудовлетворительно - 059. 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 студентов 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. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЮ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

Государственный экзамен проводится по утвержденной программе, содержащей перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен и рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену, в том числе перечень рекомендуемой литературы.

Перед государственным экзаменом проводится консультирование обучающихся по вопросам, включенным в программу государственного экзамена, обзорные лекции.

Устанавливается следующий порядок проведения государственного экзамена:

Оценочные средства государственного экзамена разрабатываются выпускающей кафедрой. Вопросы и задания

государственного экзамена должны отражать содержание государственного образовательного стандарта высшего образования.

Оценка формируется на основе ответов на поставленные в билете теоретические вопросы. Итоговая оценка по экзамену сообщается студенту в день экзамена, проставляется в протокол экзамена и зачетную книжку, где, как и в протоколе, расписываются председатель и члены государственной экзаменационной комиссии. В протоколе экзамена фиксируется номер и вопросы экзаменационного билета, по которому проводился экзамен.

В государственную экзаменационную комиссию в день сдачи экзаменов представляются следующие документы:

- приказ ректора о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- зачетные книжки обучающихся, полностью оформленные и подписанные деканом;
- сводная экзаменационная ведомость, отражающая выполнение обучающимися образовательной программы по направлению подготовки;
- экзаменационные билеты;
- листы для ответа обучающихся со штампом выпускающей кафедры;
- оценочные ведомости для членов комиссии;
- экзаменационная ведомость.

Результаты государственной итоговой аттестации, проводимой в письменной форме, объявляются на следующий день после его проведения.

Пересдача государственного экзамена с целью повышения положительной оценки не допускается.

Программа дисциплин
Содержание учебных дисциплин, включенных в программу государственного экзамена

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.

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.

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.

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.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры, на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой
1.			
2.			
3.			