Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 15:00:08
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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 А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

_____ К.А. Антошина
(подпись)

«24» 02 2026г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.02.01 СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
(шифр и наименование дисциплины, практики)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Разработчик:
доцент _____ Османова Ю.В.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от 24.02.2026 г., протокол № 26

Донецк 2026г.

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине
СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
(наименование дисциплины)
Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

№	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	4
1	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема №1. Концепция современных технологий: сущность, свойства, принципы. Классификация современных инноваций. Тема №2. Современные технологии в ресторанном бизнесе. Типы инноваций. Тема №3. Современные инновационные технологии в общественном питании. Тема №4. Современные средства механической кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов для технологий ресторанной продукции: вакуумное маринование Cook-vac, искусственное вспенивание, пакоджетинг, экструзия идр. Современное технологическое оборудование. Тема №5. Инновации в термической обработки: стефан-гриль, сублимационная сушка, технология Sous-vide, термомиксинг, аромодистиляция, ФудПейринг, «пищевые пластыри», 3-D принтера. Тема №6. Молекулярная гастрономия. Основные приёмы молекулярной кухни: обработка продуктов жидким азотом, эмульсификация, сферификация, желирование, карбонизация, вакуумная дистилляция. Тема №7. Технологические принципы производства современных технологий с использованием технологии нового белоксодержащего сырья, блюд из крупы фонио, капустой кале, киноа (рисовой лебеды), кленового сиропа, орехового молока.Современные технологии Рамен Бургеров, кронатов, донатов, Pizza Hut, пуш-кейков, гофров. Тема №8. Понятие и внедрение нейминга. Тема №9. Современные технологии приготовления блюд по группам Тема №10. Современные технологии оформления продукции ОП. Тема №11. Дизайн оформления, визаж, колористика. Современные отделочные материалы. Тема №12. Организация питания в стиле hi-tech. Современный гастрономический	5,6,9,10

		подход в организации питания. Тема №13.Гастрономические тренды в ресторанном бизнесе.	

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-3$_{ПК-1}$ Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4$_{ПК-1}$ Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема №1. Концепция современных технологий: сущность, свойства, принципы. Классификация современных инноваций. Тема №2. Современные технологии в ресторанном бизнесе. Типы инноваций. Тема №3. Современные инновационные технологии в общественном питании. Тема №4. Современные средства механической кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов для технологий ресторанной продукции: вакуумное маринование Cook-vac, искусственное вспенивание, пакоджетинг, экструзия идр. Современное технологическое оборудование. Тема №5. Инновации в термической обработки: стефан-гриль, сублимационная сушка, технология Sous-vide, термомиксинг, аромодистиляция, ФудПейринг, «пищевые пластыри», 3-D принтера. Тема №6. Молекулярная гастрономия. Основные приёмы молекулярной кухни: обработка продуктов жидким азотом, эмульсификация, сферификация, желирование, карбонизация, вакуумная дистилляция. Тема №7. Технологические принципы производства	Тест Собеседование

			современных технологий с использованием технологии нового белоксодержащего сырья, блюд из крупы фонио, капустой кале, киноа (рисовой лебеды), кленового сиропа, орехового молока.Современные технологии Рамен Бургеров, кронатов, донатов, Pizza Hut, пуш-кейков, гофров. Тема №8. Понятие и внедрение нейминга. Тема №9. Современные технологии приготовления блюд по группам Тема №10. Современные технологии оформления продукции ОП. Тема №11. Дизайн оформления, визаж, колористика. Современные отделочные материалы. Тема №12. Организация питания в стиле hi-tech. Современный гастрономический подход в организации питания. Тема №13.Гастрономические тренды в ресторанном бизнесе.	

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу тест

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
9-10	Ответы на тест даны на 90-100% вопросов
7,5-8,9	Ответы на тест даны на 75-89% вопросов
6-7,4	Ответы на тест даны на 60-74% вопросов
0-5,9	Ответы на тест даны на 0-59% вопросов

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Ответы на вопросы собеседования даны на высоком уровне (студент полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
3-4	Ответы на вопросы собеседования даны на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1-2	Ответы на вопросы собеседования даны на

	низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	Ответы на вопросы собеседования даны на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу контрольная работа (для заочной формы обучения)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
16-20	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
10-15	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
2-9	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0-1	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам учебной дисциплины
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Контрольная работа (ТМК)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам

Критерии диагностики знаний студентов при проведении экзамена

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	от 90% до 100% включительно	Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся легко ориентируется, умеет связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои

		суждения. Отличная оценка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление
«Хорошо»	от 70% до 90%	Обучающийся полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности
«Удовлетворительно»	от 50% до 70%	Обучающийся обнаруживает знания и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновывать свои суждения
«Неудовлетворительно»	Менее 50%	Обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При текущем модульном контроле проводится тестирование по темам.

Тестовые задания могут быть следующих типов: закрытого типа с выбором одного или нескольких правильных ответов, открытого типа (с указанием ответов), задания на установление соответствия, задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям:

- в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;
- задание и варианты ответов должно иметь предельно простую синтаксическую конструкцию;
- не рекомендуется в формулировках заданий и вариантов ответов использование фраз и слов, допускающих оценочные суждения субъекта, например, «большой», «небольшой», «много», «мало», «меньше», «больше», «часто», «всегда», «редко», «никогда» и т.п.
- варианты ответов должны быть грамотно согласованы с содержательной частью задания, однообразны по содержанию и структуре;
- между вариантами ответов необходимы четкие различия, правильный ответ должен быть однозначен;

˜число тестовых заданий с отрицанием должно быть минимальным, при этом частица «не» выделяется жирным шрифтом.

Студент получает оценки по 5-ти балльной шкале, которые затем интерполируются в баллы поточного модульного контроля в зависимости от максимально возможного по следующей таблице.

Процедура проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине экзамен: форма проведения письменная, вид – собеседование.

Сумма баллов за изучение теоретической части по четырем содержательным модулям составит 40 баллов. Итоговый модульный контроль: итоговый контроль проводится в форме экзамена. В экзаменационный билет входят 6 равнозначных заданий:

- задача из курса в общей сложности 6 открытых вопроса (по 1 вопросу по каждому из 4-х изученных модулей).

Каждый правильный ответ на вопрос засчитывается как 10 (десять) баллов к экзаменационной оценке по дисциплине; каждый правильный ответ на тестовое задание и полное раскрытие определения (понятия) предоставляет возможность получить 2 балла, что в совокупности составит 5х2=10 баллов.

Таким образом, по результатам экзамена студент может получить 60 баллов. Итоговая оценка по дисциплине включает две составляющие

– 40 баллов за семестр (текущий модульный контроль);

– 60 баллов – за ответ на экзамене.

Общая сумма -100 баллов.

В 5 семестре:

– 60 баллов за семестр (текущий модульный контроль);

– 40 баллов – за ответ на зачете.

Общая сумма -100 баллов.

В 6 семестре:

– 40 баллов за семестр (текущий модульный контроль);

–60 баллов – за ответ на экзамене.

Общая сумма -100 баллов.

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл							**Сумма, балл**
V семестр							
Смысловой модуль №1			**Смысловой модуль №2**				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	100
10	20	10	15	15	15	15	

Т1, Т2, Т3 – темы смыслового модуля №1;

Т4, Т5... Т7 – темы смыслового модуля №2.

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						**Итого текущий контроль, балл**	**Итоговый контроль (экзамен), балл**	**Сумма, балл**
Смысловой модуль №3				**Смысловой модуль №4**				
VIсеместр								
Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13			
5	5	5	5	10	10	40	60	100

Т8, Т9…Т11 – темы смыслового модуля №3;

Т12,Т613– темы смыслового модуля №4.

Требования к выполнению контрольной работы студентами заочного отделения

Выполнение контрольной работы является составной частью учебного процесса и формой самостоятельной работы студента. Выполнение данного вида работы позволяет приобрести навыки и умения грамотно использовать документы, учебную и специальную литературу.

Вопросы контрольной работы должны быть освещены на основе изучения рекомендованной литературы, как правило, шире и обстоятельнее, нежели они изложены в учебной литературе либо изучаются в ходе учебных занятий. Подготовка студентом контрольной работы проходит следующие основные этапы:

1. Определение вопросов контрольной работы согласно варианта.
2. Подбор литературы, нормативных и иных материалов.
3. Оформление контрольной работы и представление на проверку.

Студент выполняет одну контрольную работу определенного варианта.

Контрольная работа состоит из 4-х теоретических вопросов

При выполнении работы студент пользуется прилагаемым списком основной и дополнительной литературы. Ответы на вопросы должны быть конкретными и освещать имеющийся по данному разделу материал как в обязательной, так и в дополнительной литературе. Отвечать на вопросы необходимо своими словами. Недопустимо копирование и переписывание текста из учебника. При цитировании ставятся кавычки, в конце цитаты в скобках цифрой указывается ссылка на использованный источник.

Страницы тетради следует пронумеровать, привести список использованной литературы, оформленной в соответствии с действующими требованиями библиографии, работу подписать, поставить дату ее выполнения.

Для замечаний рецензента необходимо оставить поля и в конце тетради лист для заключительной рецензии.

На титульном листе контрольной работы следует указать фамилию, имя, отчество студента (полностью), курс, номер группы, название дисциплины и номер варианта выполненного задания.

Работа должна быть выполнена в строгом соответствии с последовательностью вопросов, изложенных в варианте задания.

Контрольные работы на кафедру должны быть представлены не позднее первого для сессии.

Индивидуальные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины

1 Концепция государственной политики в области питания.
2 Сущность инновационной деятельности и инновационного процесса.
3 Общая характеристика инновационного процесса: его этапы, основные понятия и классификация инноваций.
4 Классификация и характеристика инновационной деятельности в общественном питании.
5 Особенности новейших форматов обслуживания и систем расчёта в общественном питании.

6 Характеристика нутригеномики, как составляющей инновационного процесса в ресторанном бизнесе.
7 Категории новых продуктов и их характеристика.
8 Концепция функционального питания. Функциональные ингредиенты и продукты.
9 Современные направления разработки технологий функциональных продуктов.
10 Алгоритм разработки инновационного продукта питания.
11 Характеристика технологии CapCold, как составляющей инновационного процесса в ресторанном бизнесе.
12 Особенности молекулярной кухни.
13 Принципы молекулярной технологии. Молекулярные блюда и изделия.
14 Характеристика молекулярных технологий.
15 Апитехнологии в общественном питании.
16 Характеристика апипродуктов и апитехнологий, как составляющей инновационного процесса в ресторанном бизнесе.
17 Концепция антиэйджинга.
18 Характеристика антиэйджинга, как составляющей инновационного процесса в ресторанно-гостиничном бизнесе.
19 Понятие нейминга как составляющей имиджа предприятия ОП.
20 Классификация и характеристика ресторанного нейминга.
21 Новые виды меню, их стиль и оформление как элемент дизайна заведения.
22 Характеристика инновационных видов меню.
23 Технологический процесс производства сладких блюд с использованием процесса сферификации в разных средах.
24 Технологический процесс производства первых блюд с использованием процесса желификации.
25 Современные технологии разработки блюд из мяса с использованием вспенивания.
26 Технологический процесс производства вторых блюд из рыбы с использованием процесса Sous-vide.
27 Современные технологии разработки вторых блюд из мяса с использованием элементов кухни «фьюжн».
28 Анализ ассортимента и технологии производства современных соусов с использованием процесса эмульсификации.
29 Технологические принципы производства современных технологий первых блюд с использованием технологии заморозки.
30 Технологические принципы производства современных технологий супов-кремов.
31 Технологические принципы приготовления современных соусов с загустителями.
32 Технологические аспекты производства современных технологий блюд из макаронных изделий с заданными свойствами.
33 Технологические аспекты производства современных технологий салатов использованием капусты кале.
34 Технологические аспекты производства мороженого с использованием нетрадиционных гидробионтов.
35 Технологические аспекты производства современных технологий блюд из мяса птицы с KFC.

36 Современные технологии разработки вторых блюд с использованием нового белоксодержащего сырья.
37 Современные технологии разработки блюд из мяса говядины с использованием нетрадиционного растительного сырья.
38 Современные технологии производства блюд из новых видов гидробионтов.
39 Анализ ассортимента и технологий производства инновационных блюд с использованием ФудПейринга.
40 Анализ ассортимента и современных технологий производства блюд десертов фламбэ.
41 Анализ ассортимента и современных технологий производства Рамен Бургеров.
42 Анализ ассортимента и современных технологий производства кронатов.
43 Анализ ассортимента и современных технологий производства донатов.
44 Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием мозга-почки с KFC.
45 Технологические аспекты производства современной технологии пиццы-пирога от Pizza Hut.
46 Технологические аспекты производства современных технологий бутербродов с 9-ю вкусами.
47 Анализ ассортимента и современных технологий производства глазированных пончиков-сэндвичей.
48 Современные технологии производства блюд из голубей.
49 Современные технологии производства блюд из каймановой черепахи.
50 Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием крови убойных животных.
51 Технологические аспекты производства современных технологий блюд из картофеля с плесенью.
52 Современные технологии производства смузи.
53 Технологические аспекты производства современных технологий пушкейков.
54 Технологические аспекты производства современных технологий гофров.
55 Технологические аспекты производства современных технологий блюд из крупы фонио.
56 Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием кленового сиропа.
57 Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием орехового молока.
58 Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием киноа (рисовой лебеды).
59 Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием полбы (вид пшеницы).
60 Инновационные технологии в питании с использованием «пищевых пластырей».
61 Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием 3-D принтера.
62 Современные рестораны «Звезды Мишлена». Критерии отбора. Новые стандарты.

Перечень вопросов для контрольной работы

1. Технологический процесс производства сладких блюд с использованием процесса сферификации в разных средах.
2. Технологический процесс производства первых блюд с использованием процесса желификации.
3. Современные технологии разработки блюд из мяса с использованием вспенивания
4. Технологический процесс производства вторых блюд из рыбы с использованием процесса Sous-vide/
5. Современные технологии разработки вторых блюд из мяса с использованием элементов кухни «фьюжн».
6. Анализ ассортимента и технологии производства современных соусов с использованием процесса эмульсификации.
7. Технологические принципы производства современных технологий первых блюд с использованием технологии.
8. Технологические принципы производства современных технологий супов-кремов.
9. Технологические принципы приготовления современных соусов с загустителями.
10. Технологические аспекты производства современных технологий блюд из макаронных изделий с заданными свойствами.
11. Технологические аспекты производства современных технологий салатов использованием капусты кале.
12. Технологические аспекты производства мороженого с использованием нетрадиционных гидробионтов.
13. Технологические аспекты производства современных технологий блюд из мяса птицы с KFC.
14. Современные технологии разработки вторых блюд с использованием нового белоксодержащего сырья.
15. Современные технологии разработки блюд из мяса говядины с использованием нетрадиционного растительного сырья.
16. Современные технологии производства блюд из новых видов гидробионтов.
17. Анализ ассортимента и технологий производства инновационных блюд с использованием ФудПейринга.
18. Анализ ассортимента и современных технологий производства блюд десертов фламбэ.
19. Анализ ассортимента и современных технологий производства Рамен Бургеров.
20. Анализ ассортимента и современных технологий производства кронатов.
21. Анализ ассортимента и современных технологий производства донатов.
22. Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием мозга-почки с KFC.
23. Технологические аспекты производства современной технологии пиццы-пирога от Pizza Hut
24. Технологические аспекты производства современных технологий бутербродов с 9-ю вкусами.
25. Анализ ассортимента и современных технологий производства глазированных

пончиков-сэндвичей.
26. Современные технологии производства блюд из голубей.
27. Современные технологии производства блюд из каймановой черепахи.
28. Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием крови убойных животных.
29. Технологические аспекты производства современных технологий блюд из картофеля с плесенью.
30. Современные технологии производства смузи.
31. Технологические аспекты производства современных технологий пуш-кейков.
32. Технологические аспекты производства современных технологий гофров.
33. Технологические аспекты производства современных технологий блюд из крупы фонио.
34. Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием кленового сиропа.
35. Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием орехового молока.
36. Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием киноа (рисовой лебеды).
37. Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием полбы (вид пшеницы).
38. Инновационные технологии в питании с использованием «пищевых пластырей».
39. Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием 3-D принтера.
40. Технологические принципы приготовления современных соусов с загустителями.
41. Технологические аспекты производства современных технологий салатов использованием капусты кале.
42. Современные технологии производства смузи.
43. Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием кленового сиропа.
44. Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием 3-D принтера.
45. Анализ ассортимента и технологии производства блюд с использованием орехового молока.
46. Особенности современных технологий приготовления сахаристых кондитерских изделий с пенной структурой.
47. Использование пробиотиков (бифидо- и лактобактерий) в технологии производства пищевой продукции.
48. Анализ новых направлений и ассортимента продукции с использованием апитехнологий.
49. Современные аспекты использования эмульгаторов в технологии производства изделий из бисквитного теста.
50. Анализ ассортимента и технологии производства гофров.
51. Современные технологии производства кондитерских изделий с использованием вторичного белоксодержащего сырья.
52. Технологические аспекты производства современных мучных блюд.
53. Ассортимент и технология приготовления блюд из сыра в современной кухне.
54. Анализ использования морепродуктов в зарубежной современной кухне.
55. Современные технологические аспекты использования круп в

функциональном питании.
56. Использование красителей и вкусо-ароматических веществ в современных технологиях.
57. Разработка ассортимента усовершенствованных технологий приготовления блюд из дичи.
58. Разработка расширенного ассортимента замороженных изделий из пресного теста с использованием пищевых добавок.
59. Особенности современных технологий приготовления сахаристых кондитерских изделий с пенной структурой.
60. Использование пробиотиков (бифидо- и лактобактерий) в технологии производства пищевой продукции.
61. Анализ новых направлений и ассортимента продукции с использованием апитехнологий.
62. Современные аспекты использования эмульгаторов в технологии производства изделий из бисквитного теста.
63. Анализ технология приготовления хлеба с добавлением мякоти тыквы.
64. Технологические аспекты производства современных технологий блюд с использованием крапивы.
65. Разработка рецептуры и особенностей технологий нового продукта - настойки горькой.
66. Технологии приготовления и оформления кулинарной продукции в современной кулинарии.
67. Анализ технология комплексной переработки ревеня.
68. Использование черешков ревеня для приготовления блюд в современной кулинарии.
69. Анализ применения заквасок в хлебопечении.
70. Разработка технологии новых пищевых продуктов с использованием спирулины.
71. Добавки, красители, консерванты в пищевых продуктах и их влияние на организм человека.
72. Обоснование и использование технологических процессов производства функциональных продуктов питания.
73. Использование клубнеплодов в инновационных технологиях продуктов питания.
74. Разработка инновационных технологий овощных паст.
75. Разработка функциональной технологии кулинарной продукции на основе рыбного фарша.
76. Современные направления изготовления десертных соусов на предприятиях питания.
77. Анализ ассортимента и усовершенствование технологии сычужных сыров.
78. Анализ ассортимента и разработка технологии кисломолочных продуктов для детского питания с использованием заквасок.
79. Разработка технологии диетической высокодисперсной муки для детского питания.
80. Анализ ассортимента и технологии хлебобулочных изделий функционального назначения.
81. Анализ ассортимента и современной технологии изделий из песочного теста.
82. Анализ ассортимента и технологии производства вторых блюд с использованием киноа.
83. Современные технологии производства сладких блюд с использованием

фукусов.

84. Разработка технологии десертов функционального назначения (с использованием молочной сыворотки).

Перечень методических материалов

1. Османова, Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализации "Технологии в ресторанном хозяйстве", ОУ "бакалавриат", оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве. - Донецк : [ДонНУЭТ], 2017. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.Османова Ю.В. Современные технологии продукции общественного питания. - Д.: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2017. – 250 с.

2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 168 c. — ISBN 978-5-9908002-8-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/51500.

Современные технологии переработки мясного сырья : учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Э. Ш. Юнусов, Р. Э. Хабибуллин. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013. — 152 c. — ISBN 978-5-7882-1524-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/62281.

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