

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
Имя: Дрожжина Светлана Владимировна
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.03.2025 18:33:57 Уникальный
цифровой ключ:
a7f7f58f4af5b6ed3db5d74de97abc0a6f448e

**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»**

УТВЕРЖДАЮ

Ректор



С.В. Дрожжина

(подпись)

«25»

09

2024 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ
«Технология продукции и организация общественного питания
(Профиль: Технологии в ресторанном хозяйстве)»**

Инженер-технолог

наименование присваиваемой квалификации

Донецк, 2024 г.

Разработчики:

Антошина Ксения Анатольевна, зав. кафедрой технологии производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, д-р экон. наук, доцент
Кравченко Наталья Викторовна, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Османова Юлия Викторовна, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

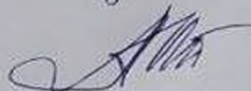
СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебно-методической работе



Л.В. Крылова

Начальник учебно-методического управления



А.Б. Кудрин

Директор ЦДПО



И.В. Попова

Зав. кафедрой ТОППП
имени А.Ф. Коршуновой

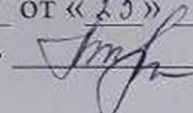


К.А. Антошина

Рассмотрено на заседании кафедры ТОППП
имени А.Ф. Коршуновой
(протокол № 1 от «29» августа 2024 г.)

ОДОБРЕНО

на Учебно-методическом совете ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
(протокол № 2 от «15» сентября 2024 г.)

Председатель  Л.В. Крылова

© Антошина К.А., Кравченко Н.В.,
Османова Ю.В., 2024

© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный
университет экономики и торговли имени
Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1.Цель реализации программы

Цель реализации программы: получение слушателем новой квалификации, формирование профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в области промышленного производства кулинарной продукции, сервиса и оказания услуг населению в сфере общественного питания посредством формирования у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, а также развитие профессионально важных качеств личности, позволяющих реализовать сформированные компетенции в эффективной профессиональной деятельности по профилю подготовки.

1.2.Характеристика нового вида профессиональной деятельности

а) Область профессиональной деятельности:

Областью профессиональной деятельности выпускника программы «Технология продукции и организация общественного питания (Профиль: Технологии в ресторанном хозяйстве)» является:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

В результате освоения программы слушателю предоставляется право на ведение деятельности в области технологии продукции и организации производства и обслуживания потребителей в сфере общественного питания (ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания). Характеристика новой квалификации определена на основе требований профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания». Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом 33.008 «Руководитель предприятия питания» – 6.

б) Объекты профессиональной деятельности:

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукты питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- производственный процесс;
- услуги общественного питания;
- предприятия общественного питания различных типов;
- заготовочные предприятия общественного питания;

- объединение сети предприятий питания;
- центральный офис сети предприятий питания;
- нормативная и технологическая документация.

в) Виды профессиональной деятельности:

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу профессиональной переподготовки:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский.

г) Задачи профессиональной деятельности:

Выпускник, освоивший программу профессиональной переподготовки в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

а) в области технологической деятельности:

- организация и осуществление технологического процесса производства кулинарной продукции;
- организация и осуществление технологического процесса производства биотехнологической продукции.

б) в области организационно-управленческой деятельности:

- планирование, организация и управление производством кулинарной продукции;
- организация работы работников предприятий питания;
- составление документации в области профессиональной деятельности и проверка правильности ее оформления;
- проведение контроля качества кулинарной продукции;
- анализ и расчет затрат деятельности организации.

в) в области проектной деятельности:

- поиск, выбор и использование информации для проектирования предприятий по индустриальному производству кулинарной продукции;
- проектирование предприятий общественного питания;
- разработка-бизнес планов проектируемых предприятий;
- разработка интерьера предприятия питания;
- расчет производственной программы предприятия.

г) в области научно-исследовательской деятельности:

- научно-исследовательская деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции;
- проведение научно-исследовательских разработок в сфере индустрии питания;
- проведение исследований по отдельным разделам тем (этапам, заданиям) в соответствии с утвержденными методиками;
- применение инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности.

1.3. Планируемые результаты обучения.

Программа разработана на основании требований ФГОС ВО по направлению подготовки по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047, с учетом изменений, внесенных Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26.11.2020 г. № 1456, согласно которому в результате освоения дополнительной профессиональной программы выпускник должен освоить обладать следующими основными профессиональными компетенциями (ПК):

Перечень профессиональных компетенций, подлежащих формированию	Знания, умения
1	2
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: –организационные основы общественного питания, структуру пищевой отрасли; –особенности правовых и хозяйственных отношений между участниками торговой деятельности; –понятие, виды и технологии организации деятельности инженеров-технологов; – особенности организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – принципы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; –мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Уметь: –разрабатывать планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции; –осуществлять расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции; –разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; –проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
ПК-2 Способен оперативно управлять производством биотехнологической	Знать: –организационные основы общественного питания, структуру пищевой отрасли;

Перечень профессиональных компетенций, подлежащих формированию	Знания, умения
1	2
продукции для пищевой промышленности	–особенности организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; –особенности правовых и хозяйственных отношений между участниками торговой деятельности; –понятие, виды и технологии организации деятельности инженеров-технологов; –принципы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; –мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности. Уметь: –разрабатывать планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства биотехнологической продукции; –осуществлять расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства биотехнологической продукции; –разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака биотехнологической продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; –проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства биотехнологической продукции.
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	Знать: –нормативные правовые акты, регламентирующие пищевую и перерабатывающую промышленность; –цели и задачи правового обеспечения в пищевой и перерабатывающей промышленности; –международное правовое регулирование в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности; –правовые аспекты технологии и организации услуг в области пищевой и перерабатывающей промышленности; –особенности разработки программы маркетинговых исследований товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности в соответствии с маркетинговой стратегией организации; –особенности формирования аналитико-прогностических моделей товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе автоматизированной обработки маркетинговой информации для поддержки принятия управленческих решений; Уметь: –разрабатывать программы маркетинговых исследований товарных

Перечень профессиональных компетенций, подлежащих формированию	Знания, умения
1	2
	рынков и рынков факторов производства; –осуществлять анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов маркетинговой макро- и микросреды в области пищевой и перерабатывающей промышленности; –осуществлять анализ и прогнозирование рынков сырья, инновационных технологий производства, логистики и сбыта продукции.
ПК-4 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Знать: –теоретические основы проектирования, организации и реализации стратегий и программ для пищевой и перерабатывающей промышленности, соответствующих запросам потребителей; – основные индивидуальные потребности и психофизиологические возможности человека, их взаимосвязь с социальной активностью человека, структуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов; – основные классификации услуг и их характеристики; – особенности и состав пищевой и перерабатывающей промышленности; –теоретические основы маркетинга, основные тенденции и направления развития маркетинговых исследований, особенности маркетинга в пищевой и перерабатывающей промышленности; – технологии и общие закономерности системы реализации продукции пищевой и перерабатывающей промышленности. Уметь: –осуществлять управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания; –проводить встречи, переговоры и презентации продукции, услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам; –осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.
ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя	Знать: –место экономической стратегии в управлении предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности; –структуру и способы составления производственной программы предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности; –источники формирования и направления использования дохода предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности; –методы расчета цен пищевой и перерабатывающей промышленности; –способы ценового регулирования рынка. Уметь: –осуществлять сбор, анализ и хранение данных; –рассчитывать производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств; –управлять, контролировать и оценивать эффективность текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

Перечень профессиональных компетенций, подлежащих формированию	Знания, умения
1	2
ПК-6 Способность организовывать продуктивную работу персонала	Знать: – классификацию инноваций в пищевой и перерабатывающей промышленности; – структуру и стадии инновационных процессов; – основные информационные инновационные технологии в процессах обслуживания; – специфику системы государственной регуляции инновационных процессов; – сущность и структуру механизма финансового обеспечения инновационной деятельности, понятие эффективности инноваций в пищевой и перерабатывающей промышленности. Уметь: – организовывать работу персонала предприятия, формировать штатное расписание, правила внутреннего трудового распорядка, график отпусков, должностные инструкции, производственные инструкции и иные организационно-правовые документы; – определять правила приема, перемещения и увольнения работников, их материального и морального поощрения; – обеспечивать соблюдение трудовой и производственной дисциплины, правил по охране труда и пожарной безопасности.
ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий индустрии питания	Знать: – теоретико-методологические принципы работы предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности; – особенности и правила разработки проектно-технологической документации предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности; – правила и порядок оформления проектно-технологической документации предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности; – программное обеспечение для разработки проектно-технологической документации предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности. Уметь: – применять программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания; – разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; – обеспечивать информационное сопровождение проектной деятельности.
ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания	Знать: – основные принципы реконструкции предприятий индустрии питания; – основные принципы составления производственной программы предприятия, организации производства. – особенности перевооружения действующих предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности. Уметь: – соблюдать принципы поточности технологического процесса производства кулинарной продукции при проектировании

Перечень профессиональных компетенций, подлежащих формированию	Знания, умения
1	2
	предприятий
ПК-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания	Знать: – основные компоненты и составляющие предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности, – методы и методики проведения исследований в сфере организации потребления и обслуживания на предприятиях общественного питания; – принципы получения экспериментально-статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта; – правила и способы внедрения исследуемых объектов в производство на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности. Уметь: – применять методы и методики проведения исследований в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания; – демонстрировать способность в обработке результатов исследования и получение экспериментально-статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта; – демонстрировать способность внедрять материалы исследования в производство.
ПК-10 Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: – новые формы работы и методы обслуживания предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности формировании внутренних и международных связей; – профессиональные понятия и определения, используемые в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности; – основные объекты и методы исследований; – методики проведения научных исследований. Уметь: – решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства кулинарной продукции с учетом фундаментальных знаний техники и технологий; – владеть методами научных исследований; – проводить научные исследования.

1.4. Категория слушателей

К освоению дополнительных программ профессиональной переподготовки допускаются лица, имеющие или получающие высшее образование.

1.5. Трудоемкость обучения

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 256 час, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

1.6. Форма обучения

Форма обучения по дополнительной профессиональной программе – заочная с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки «Технология продукции и организация общественного питания (Профиль: Технологии в ресторанном хозяйстве)»

№ пп	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, ч	По учебному плану с использованием дистанционных образовательных технологий, ч				СРС, ч, в т.ч. КСР, ч	Текущий контроль	Промежуточная аттестация (при наличии) с применением ЭО и ДОТ	
			Занятия с применением ЭО и ДОТ, ч						Зачет	Экзаме н
			Всего	Лекц ии	Лаборато рные работы	Практическ ие заняти я, семина ры				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Физико-химические основы технологии продуктов питания	34	16	8	8		18		1 сессия	
2.	Организация производства на предприятии общественного питания (можно удаленно)	28	12	6	6		16			1 сессия
3.	Физиология питания (можно удаленно)	28	12	6	6		16		1 сессия	
4.	Технология производства продуктов питания	46	24	10	14		22			1 сессия
5.	Санитария и гигиена питания	26	8	4	4		18		2 сессия	
6.	Проектирование предприятий общественного питания	28	8	4	4		20			2 сессия
7.	Технологические основы безопасности и управления качеством продуктов питания (можно удаленно)	34	20	10	10		14		2 сессия	
8.	Пищевые технологии	30	8	4	4		22			2 сессия
Всего:		254	108	52	56		146			
Итоговая аттестация в форме тестирования		2					2	Экзамен		
Итого:		256	108	52	56		148			

2.2. Учебно-тематический план дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки «Технология продукции и организация общественного питания (Профиль: Технологии в ресторанном хозяйстве)»

№	Наименование разделов, дисциплин, тем	Общая трудоемкость, ч.	По учебному плану с использованием дистанционных образовательных технологий, ч.				СРС, ч., в т.ч. КСР. , ч.	Текущий контроль	Промежуточная аттестация с применением ЭО и ДОТ
			Занятия с применением ЭО и ДОТ, ч						
			Всего, ауд. ч.	из них					
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Физико-химические основы технологии продуктов питания Тема 1. Предмет и задачи модуля. Технологические системы и процессы пищевых производств. Тема 2. Систематизация составляющих частей продуктов питания. Белки в технологиях пищевых производств. Тема 3. Жиры, их характеристика и изменения в технологическом процессе. Тема 4. Углеводы в технологическом процессе производства продуктов питания. Тема 5. Изменения цвета и формирование вкусо-ароматического комплекса при тепловой обработке продуктов Тема 6. Изменение содержания воды, сухих веществ, витаминов в процессе тепловой обработки. Тема 7. Дисперсные и коллоидные системы .	34	16	8	8		18	–	1 сессия, зачет
2	Организация производства на предприятии общественного питания Тема 1. Основы организации предприятий ресторанного хозяйства. Тема 2. Организация оперативного планирования на предприятия ресторанного хозяйства. Тема 3. Основы организация производства на предприятиях питания. Тема 4. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений.	28	12	6	6		16	–	1 сессия, экзамен
3	Физиология питания Тема1. Значение нейрогуморальной системы регуляции в обеспеченности единства организма.	28	12	6	6		16	–	1 сессия, зачет

№	Наименование разделов, дисциплин, тем	Общая трудоемкость, ч.	По учебному плану с использованием дистанционных образовательных технологий, ч.				СРС, ч., в т.ч. КСР, ч.	Текущий контроль	Промежуточная аттестация с применением ЭО и ДОТ
			Занятия с применением ЭО и ДОТ, ч						
			Всего, ауд. ч.	из них					
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Тема 2. Система пищеварения и процессы пищеварения Тема 3. Физиолого-гигиенические основы нормирования энергетической ценности рационов питания. Тема 4. Физиолого-гигиенические основы нормирования энергетической ценности рационов питания. Тема 5. Характеристика пищевой ценности продуктов. Тема 6. Рациональное питание и физиолого-гигиенические требования к его организации. Тема 7. Дифференцированное питание различных групп населения по возрасту и специальности. Тема 8. Основы диетического питания.								
4	Технология производства продуктов питания Тема 1. Предмет и задачи модуля. Технологические принципы создания и производства кулинарной продукции. Тема Технологические принципы приготовления универсальных полуфабрикатов разной степени готовности Тема 2. Технологические принципы приготовления супов и соусов, классификация супов и соусов. Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков Тема 3. Технология производства вторых блюд и кулинарных изделий из продуктов растительного происхождения Тема 4. Технология производства вторых блюд и кулинарных изделий яиц и творога Тема 5. Технология производства холодных блюд и закусок, вторых блюд и кулинарных изделий из мяса, птицы и рыбы Тема 6. Технология производства сладких блюд	46	24	10	14		22	–	1 сессия, экзамен

№	Наименование разделов, дисциплин, тем	Общая трудоемкость, ч.	По учебному плану с использованием дистанционных образовательных технологий, ч.				СРС, ч., в т.ч. КСР. , ч.	Текущий контроль	Промежуточная аттестация с применением ЭО и ДОТ
			Занятия с применением ЭО и ДОТ, ч						
			Всего, ауд. ч.	из них					
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5	Санитария и гигиена питания Тема 1. Органы и службы Государственного санитарного надзора ДНР. Тема 2. Общие гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий ресторанного хозяйства. Тема 3. Гигиеническая оценка некоторых физических и химических свойств воздуха. Тема 4. Гигиеническая оценка и нормирование естественного и искусственного освещения в различных помещениях предприятий ресторанного хозяйства. Тема 5. Понятие о санитарном режиме предприятий ресторанного хозяйства. учреждений. Тема 6. Классификация пищевых продуктов по их качественному содержанию. Тема 7. Санитарные требования к транспортировке и приему пищевых продуктов. Тема 8. Физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов. Тема 9. Санитарные условия реализации готовой пищи и сроки ее хранения. Тема 10. Условия возникновения и распространения инфекционных болезней. Тема 11. Понятие "Пищевые отравления" и их классификация. Тема 12. Отравление продуктами растительного и животного происхождения ядовитыми по своей природе, и их профилактика.	26	8	4	4		18	–	2 сессия, зачет
6	Проектирование предприятий общественного питания Тема 1. Методология проектирования предприятий ресторанного хозяйства. Тема 2. Формирование сырьевых запасов, системы их снабжения и хранения.	28	8	4	4		20	–	2 сессия, экзамен

№	Наименование разделов, дисциплин, тем	Общая трудоемкость, ч.	По учебному плану с использованием дистанционных образовательных технологий, ч.				СРС, ч., в т.ч. КСР, ч.	Текущий контроль	Промежуточная аттестация с применением ЭО и ДОТ
			Занятия с применением ЭО и ДОТ, ч						
			Всего, ауд. ч.	из них					
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Тема 3. Проектирование технологических процессов механической обработки сырья (полуфабрикатов) и производства готовой кулинарной продукции. Тема 4. Рациональная компоновка рабочих мест в технологические функциональные зоны Тема 5. Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства								
7	Технологические основы безопасности и управления качеством продуктов питания Тема 1. Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки Тема 2. Классификация вредных компонентов пищи и базисные регламенты оценки безопасности пищевой продукции Тема 3. Понятие и классификация ксенобиотиков Тема 4. Контаминация пищевых продуктов ксенобиотиками и их влияние на здоровье человека Тема 5. Диетические добавки как «пищевая поддержка» здоровья населения	34	20	10	10		14	–	2 сессия, зачет
8	Пищевые технологии Тема 1. Технология мясо-молочной и жировой продукции. Тема 2. Технология переработки рыбы и морепродуктов. Тема 3. Технология производства круп, муки, хлебобулочных и макаронных изделий. Тема 4. Технология производства алкогольных и безалкогольных напитков.	30	8	4	4		22	–	2 сессия, экзамен
Всего:		254	108	52	56		146		
Итоговая аттестация в форме тестирования		2					2		экзамен
Итого:		256	108	52	56		148		

2.3. Рабочие программы учебных дисциплин

1. Рабочая учебная программа дисциплины «Физико-химические основы технологии продуктов питания»

Наименование тем учебной дисциплины и вопросов, раскрывающих их содержание:

Тема 1. Предмет и задачи модуля. Технологические системы и процессы пищевых производств.

- 1.1. Характеристика технологических процессов в пищевой промышленности.
- 1.2. Физико-химические, технологические и биохимические закономерности пищевых технологий.

Тема 2. Систематизация составляющих частей продуктов питания.

- 1.1. Белки в технологиях пищевых производств.

Тема 3. Жиры, их характеристика и изменения в технологическом процессе.

- 1.1. Характеристика жиров.
- 1.2. Функционально-технологические свойства жиров.
- 1.3. Физико-химические, технологические и биохимические изменения.

Тема 4. Углеводы в технологическом процессе производства продуктов питания.

- 1.1. Характеристика углеводов.
- 1.2. Функционально-технологические свойства жиров.
- 1.3. Физико-химические, технологические и биохимические изменения.

Тема 5. Изменения цвета и формирование вкусо-ароматического комплекса при тепловой обработке продуктов.

Тема 6. Изменение содержания воды, сухих веществ, витаминов в процессе тепловой обработки.

Тема 7. Дисперсные и коллоидные системы.

Перечень лабораторных работ

№ п/п	Наименование практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Предмет и задачи модуля. Характеристика технологических процессов в пищевой промышленности. Физико-химические, технологические и биохимические закономерности пищевых технологий.	2
2	Белки в технологиях пищевых производств	1
3	Жиры, их характеристика и изменения в технологическом процессе	1
4	Изменения свойств сахаров и сахаристых веществ под действием технологических факторов	1
5	Крахмал и его влияние на качество кулинарной продукции	1
6	Характеристика углеводов клеточных стенок растительной ткани	1
7	Изменения цвета и формирование вкусо-ароматического комплекса при тепловой обработке продуктов	1
	Всего:	8

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Изучение литературы (в т.ч. дополнительной) по темам дисциплины	Самостоятельное изучение вопросов дисциплины	Подбор и изучение учебной и научной литературы по заданной проблеме или теме	6
2	Написание реферата по тематике дисциплины	Подготовка к аудиторным занятиям	Подбор и изучение учебной и научной литературы по заданной проблеме или теме	6
3	Тестирование по темам дисциплины	Самостоятельная проверка уровня подготовки к промежуточной аттестации	Подготовка к промежуточной аттестации	6
	Всего:			18

Форма текущего контроля

Не предусмотрен учебным планом.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Примерный перечень контрольных вопросов для подготовки к зачету:

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

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

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», оч. 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. Кравченко Н.В. Физико-химические основы технологии продуктов питания: метод.указ. для сам. изучения курса и выполнения контрольной работы студ. напр. подг. 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» спец. «Технологии в ресторанном хозяйстве» для студ. оч. и заоч. форм. обуч. — Донецк : ДонНУЭТ, 2018.

3. Горбатова К. К. Биохимия молока и молочных продуктов: учеб. К. К. Горбатова, П. И. Гунькова; под общ. ред. К. К. Горбатовой. — 4-е изд., перераб. и доп. — С П б .: ГИОРД, 2010. — 336 с.

4. 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.

5. Информиио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». — Москва : Издат. дом «Информиио», [2018?—]. — URL: <https://www.informio.ru> (дата обращения: 01.01.2023). — Текст : электронный.

6. 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> (дата обращения: 01.01.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст. Аудио. Изображения : электронные.

7. Лань : электрон.-библ. система. — Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. — URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). — Текст : электронный. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

8. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. — Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. — URL: <https://seb.e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). — Режим доступа : для пользователей организаций — участников, подписчиков ЭБС «Лань».

9. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». — Москва : Полпред Справочники, сор. 1997–2022. — URL: <https://polpred.com> (дата обращения: 01.01.2023). — Текст : электронный.

10. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonline.ru> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
11. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.
12. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
13. 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/> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.
14. 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> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
15. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: <http://library.fa.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
16. Университетская библиотека онлайн : электрон. библиот. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: <https://biblioclub.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
17. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: <http://catalog.donnuet.education> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

2. Рабочая учебная программа дисциплины «Организация производства на предприятиях питания»

Наименование тем учебной дисциплины и вопросов, раскрывающих их содержание:

Тема 1. Основы организации предприятий ресторанного хозяйства

Сущность предприятий питания, функции, виды заведений.

Классификация заведений ресторанного хозяйства согласно ДСТУ 4281:2004.

Основные правила работы заведений ресторанного хозяйства.

Характеристика производственно-торговой структуры заведений ресторанного хозяйства. Факторы, которые влияют на ее формирование.

Тема 2. Организация оперативного планирования на предприятия ресторанного хозяйства

Сущность оперативного планирования производства в ресторанном хозяйстве.

Оперативное планирование на предприятиях с полным производственным циклом.

Оперативное планирование производства заготовочного предприятия и специализированных заготовочных цехов.

Нормативная документация, которая используется для оперативного планирования на предприятиях ресторанного хозяйства.

Тема 3. Организация производства на предприятиях питания

Структура производственного процесса. Основные принципы организации производства в заведениях ресторанного хозяйства. Особенности их использования в современных условиях.

Типы производства, их организационно-экономическая характеристика.

Организация работы цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом

Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий

Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания

Тема 4. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений

Раздаточная на предприятиях ресторанного хозяйства и особенности организации их деятельности.

Организация работы вспомогательных помещений.

Перечень лабораторных работ

№ п/п	Название темы	Количество часов
1	Основы организации предприятий ресторанного хозяйства	2
2	Организация оперативного планирования на предприятия ресторанного хозяйства	2
3	Основы организации производства на предприятиях питания	1
4	Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений	1
Всего:		6

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Изучение литературы (в т.ч. дополнительной) по темам дисциплины	Самостоятельное изучение вопросов дисциплины	Подбор и изучение учебной и научной литературы по заданной проблеме или теме	6

2	Написание реферата по тематике дисциплины	Подготовка к аудиторным занятиям	Подбор и изучение учебной и научной литературы по заданной проблеме или теме	6
3	Тестирование по темам дисциплины	Самостоятельная проверка уровня подготовки к промежуточной аттестации	Подготовка к промежуточной аттестации	4
	Всего:			16

Форма текущего контроля

Не предусмотрен учебным планом

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Примерный перечень контрольных вопросов для подготовки к экзамену:

1. Виды предприятий питания и принципы организации их деятельности.
2. Торгово-производственная структура предприятий питания
3. Классификация предприятий питания
4. Характеристика комплекса услуг предприятий питания
5. Характеристика основных типов предприятий питания
6. Требования к предприятиям питания. Основные правила работы предприятий питания.
7. Производственная инфраструктура предприятия питания
8. Требования к организации рабочих мест в производственных цехах предприятий питания
9. Оперативное планирование на предприятиях питания с полным циклом производства.
10. Оперативное планирование производства на предприятиях питания различных типов.
11. Основы рациональной организации труда на предприятиях питания.
12. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства на предприятиях питания
13. Виды, источники и формы снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками
14. Организация продовольственного и материально-технического снабжения
15. Способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения на предприятия отрасли
16. Оценка эффективности снабжения предприятий общественного питания
17. Назначение и функции складского хозяйства. Оснащение складской группы помещений
18. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров
19. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров
20. Тарное хозяйство: организация и принципы функционирования

21. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий отрасли
22. Классификация затрат рабочего времени
23. Численность работников в зависимости от нормы выработки.
24. Из каких видов времени состоит время работы.
25. Разработка и внедрение рациональных режимов труда и отдыха
26. Состав рабочего времени и методы его изучения
27. Требования к организации рабочего места
28. Организация работы цеха по централизованному производству полуфабрикатов из овощей.
- 29 Организация обработки овощей на предприятиях с полным производственным циклом
30. Организация работы цеха по централизованному производству полуфабрикатов из мяса.
31. Организация технологического процесса централизованного производства полуфабрикатов из птицы и дичи
32. Организация производства полуфабрикатов из мяса, птицы, субпродуктов и рыбы на предприятиях с полным производственным циклом.
33. Организация работы цеха по централизованному производству полуфабрикатов из рыбы.
34. Организация работы рыбного цеха предприятий питания с полным производственным процессом.
35. Организация работы горячего цеха.
36. Организация работы холодного цеха.
37. Организация работы кулинарного цеха.
38. Организация работы кондитерского цеха.
39. Организация работы мучного цеха.
40. Организация работы доготовочного цеха предприятия питания, работающего на полуфабрикатах различной степени готовности.
41. Организация работы цеха обработки зелени.
42. Организация работы цеха по производству сладких блюд.
43. Организация работы моечных кухонной и столовой посуды.
44. Организация раздаточных на предприятиях питания различного типа.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. – 96 с. – ISBN 978-5-7882-1895-3. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/62516.html>

2. Крылова, Л. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (часть 1) [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студ. направ. подгот. 19.03.04 «Технолог. продукции и организации общественного

питания», спец. «Технолог. в ресторан. хоз-ве», направ. подгот. 43.03.03. «Гостиничное дело» : спец. «Гостинично-ресторанное дело», оч. и заоч. форм обучения / Л. В. Крылова, В. В. Дыбок ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. гостиничного и ресторан. дела. - 2-е изд. перераб. и доп. - Донецк : ДонНУЭТ, 2017. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

3. 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>

4. Организация производства и логистика предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; под редакцией Н. С. Родионова. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. – 128 с. – ISBN 978-5-00032-213-0. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/64407.html>

5. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

6. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с экрана.

7. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- . – Режим доступа : <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана.

8. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана.

9. Национальная Электронная Библиотека.

10. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана.

11. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : <https://bookonline.ru>. – Загл. с экрана.

12. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : <https://biblioclub.ru>. – Загл. с экрана.

13. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского

[Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

14. Официальный сайт ООО «Издательский дом «Гастроном» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/> – Загл. с экрана.

15. Официальный сайт «Миллион меню» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mmenu.com/> – Загл. с экрана.

12. Организация производства на предприятиях питания. [Электронный ресурс]. Программа дистанционного образования MOODLE. ГО ВПО «ДонНУЭТ». – Режим доступа: <http://distant.donnuet.ru/>

3. Рабочая учебная программа дисциплины «Физиология питания»

Наименование тем учебной дисциплины и вопросов, раскрывающих их содержание:

Тема 1. Предмет и задачи модуля «Физиология питания». Значение нейрогуморальной системы регуляции в обеспеченности единства организма.

1.1 Питание и его влияние на состояние здоровья человека.

1.2. Значение пищевых веществ в жизнедеятельности человека (основные функции питания).

1.3. Предмет и задачи курса “Основы физиологии и гигиены питания”

1.4 Краткие сведения о физиологии человека.

1.5. Нейрогуморальная система регуляции организма человека

1.6. Влияние состава пищи и пищевого рациона на состояние нейрогуморальной системы регуляции организма человека

Тема 2. Система пищеварения и процессы пищеварения.

2.1. Сущность и значение пищеварения. Строение пищеварительного аппарата.

2.2. Пищеварение в ротовой полости.

2.3. Пищеварение в желудке.

2.4. Пищеварение в тонком кишечнике.

2.5. Пищеварение в толстом кишечнике.

2.6. Всасывание конечных продуктов переваривания пищевых веществ.

2.7. Усвояемость и удобоваримость пищи.

2.8. Регуляция процессов пищеварения.

Тема 3. Физиолого-гигиенические основы нормирования энергетической ценности рационов питания. Физиолого-гигиенические основы нормирования белков в рационе питания.

3.1. Общие требования к построению рационального питания.

3.2. Требования к пищевому рациону.

3.3. Требования к режиму питания.

3.4 Требования к условиям приема пищи.

3.5 Физиолого-гигиеническое значение и нормирование белков в рационах питания.

Тема 4. Физиолого-гигиенические основы нормирования углеводов и жиров в рационе питания. Физиолого-гигиенические основы нормирования витаминов, воды и минеральных веществ в рационе питания.

4.1. Физиолого-гигиеническое значение и нормирование липидов в рационах питания.

4.2. Физиолого-гигиеническое значение и нормирование углеводов в рационах питания.

4.3. Физиолого-гигиеническое значение и нормирование витаминов в рационах питания

4.4. Физиолого-гигиеническое значение и нормирование минеральных веществ в рационах питания.

Тема 5. Характеристика пищевой ценности продуктов.

5.1. Общая характеристика пищевых продуктов.

5.2. Краткая характеристика пищевой и биологической ценности основных групп пищевых продуктов:

5.3 Молоко и молочные продукты.

5.4. Мясо, рыба, яйца.

5.5. Зерновые продукты.

5.6. Пищевые жиры.

5.7. Овощи.

5.8. Ягоды и фрукты.

Тема 6. Рациональное питание и физиолого-гигиенические требования к его организации.

6.1. Общие требования к построению рационального питания

6.2. Требования к пищевому рациону.

6.3. Требования к режиму питания.

6.4. Требования к условиям приема пищи

Тема 7. Дифференцированное питание различных групп населения по возрасту и специальности.

7.1. Физиолого-гигиенические основы питания детей и подростков

7.2. Физиолого-гигиенические основы питания студентов

7.3. Физиолого-гигиенические основы питания рабочих промышленного и сельскохозяйственного производства.

7.4. Физиолого-гигиенические основы питания рабочих коксохимических предприятий

7.5. Физиолого-гигиенические основы питания рабочих «горячих» цехов

7.6. Физиолого-гигиенические основы питания работников сельскохозяйственного производства

7.7. Физиолого-гигиенические основы питания водителей

7.8. Физиолого-гигиенические основы питания работников умственного труда

7.9. Физиолого-гигиенические основы питания пожилых людей

7.10. Физиолого-гигиенические основы питания спортсменов.

7.11. Физиолого-гигиенические основы питания беременных женщин.

Тема 8. Основы диетического питания.

8.1. Основные принципы диетического питания.

8.2. Характеристика основных диет

Перечень лабораторных работ

№ п/п	Наименование практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Значение нейрогуморальной системы регуляции в обеспеченности единства организма.	1
2	Система пищеварения и процессы пищеварения	0,5
3	Физиолого-гигиенические основы нормирования энергетической ценности рационов питания.	1
4	Характеристика пищевой ценности продуктов.	1
5	Рациональное питание и физиолого-гигиенические требования к его организации.	0,5
6	Дифференцированное питание различных групп населения по возрасту и специальности.	1
7	Основы диетического питания.	1
	Всего:	6

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Изучение литературы (в т.ч. дополнительной) по темам дисциплины	Самостоятельное изучение вопросов дисциплины	Подбор и изучение учебной и научной литературы по заданной проблеме или теме	6
2	Написание реферата по тематике дисциплины	Подготовка к аудиторным занятиям	Подбор и изучение учебной и научной литературы по заданной проблеме или теме	6
3	Тестирование по темам дисциплины	Самостоятельная проверка уровня подготовки к промежуточной аттестации	Подготовка к промежуточной аттестации	4
	Всего:			16

Форма текущего контроля

Не предусмотрен учебным планом

Форма промежуточной аттестации – зачет

Примерный перечень контрольных вопросов для подготовки к зачету:

1. Характеристика нейрогуморальной системы регуляции функций организма.
2. Строение нервной системы.
3. Особенности строения желудка.
3. Пища и ее состав как факторы жизнедеятельности организма.

4. Строение спинного мозга и его функции.
5. Значение пищевых веществ в жизнедеятельности организма.
6. Функции соляной кислоты желудочного сока.
7. Функции пищи (пищевых веществ) в организме.
8. Гормоны поджелудочной железы и их функции.
9. Характеристика теории рационального питания.
10. Железы внутренней секреции и их роль в регуляции физиологических систем организма.
11. Характеристика теории сбалансированного питания.
12. Основные отделы головного мозга.
13. Последствия длительного пищевого дисбаланса для организма человека.
14. Микрофлора толстого кишечника и ее функции.
15. Значение пищевых веществ в жизнедеятельности организма.
16. Медиаторы передачи нервного возбуждения и импульса.
17. Функции соляной кислоты желудочного сока.
18. Белки и их функции в организме человека.
19. Роль цинка в организме, потребность и пути его поступления в организм
Функции пищи (пищевых веществ) в организме.
20. Гормоны поджелудочной железы и их функции.
21. Роль мукоида желудочного сока в процессе пищеварения.
22. Белки. Понятие белкового и азотистого баланса.
23. Роль витамина С в организме, потребность и пути его поступления в организм человека.
24. Понятие «рефлексы». Характеристика условных и безусловных рефлексов.
25. Отделы тонкого кишечника и их функции.
26. Пищевая и биологическая ценность углеводов.
27. Роль витаминов В₁ и В₂ в организме, потребность и пути их поступления в организм человека.
28. Строение эндокринной системы регуляции организма.
29. Химические изменения пищи в двенадцатиперстной кишке.
30. Функции жиров в организме человека.
31. Роль витаминов В₆ и В₁₂ в организме, потребность и пути их поступления в организм человека.
32. Железы внутренней секреции и их роль в регуляции физиологических систем организма.
33. Состав кишечного сока.
34. Свойства и пищевая ценность жиров.
35. Роль витаминов В₁₅ и Н (биотин) в организме, потребность и пути их поступления в организм человека.
36. Основные отделы головного мозга.
37. Типы пищеварения в тонком кишечнике и их сущность.
38. Нормирование жиров в рационах питания. Источники жиров в питании.
39. Роль марганца в организме, потребность и пути его поступления в организм человека.
40. Последствия длительного пищевого дисбаланса для организма человека.

41. Гормоны- андрогены и их функции в организме.
42. Ферменты кишечного сока и их роль в пищеварении.
43. Функции макро- и микроэлементов в организме человека.
44. Роль витамина К в организме, потребность и пути его поступления в организм человека.
45. Функции иммунитета в организме человека.
46. Секреторная функция и состав сока поджелудочной железы.
47. Нормирование белков в рационах питания. Источники белков в питании.
48. Роль витамина Д в организме, потребность и пути его поступления в организм человека.
49. Все диеты.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Милохова Т.А. Физиология питания: электронное учебное пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания ОУ «бакалавриат» очн. и заоч. форм обучения. /Милохова Т.А. – Донецк: ДонНУЭТ, 2021. –304 стр.

2. Канивец И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Канивец И.А.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017.— 180 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/84882.html>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Малыгина В.Ф., Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: Учеб- ное пособие. – М.:Форум: НИЦ Инфра-М, 2013.

4. Ванханен В.Д. Метаболическая терапия / В.Д. Ванханен, В.А. Марченко. - Д.: Санкт-Петербург, 2010. - 198 с.

5. Никифорова Т.А. Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Никифорова Т.А., Волошин Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016.— 118 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69944.html>.— ЭБС «IPRbooks»

6. Теплов В. И. Физиология питания. Учеб.пособие. / В. И. Теплов, В. Е. Боряев.-М: Дашков и Ко, 2018.-456с.

7. Дмитриев А.Д. Основы физиологии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дмитриев А.Д.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 230 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74957.html>.— ЭБС «IPRbooks»

8. Ванханен, В. Д. Использование БАД при разработке сбалансированных рационов питания для различных возрастных и профессиональных групп населения [Текст] / В. Д. Ванханен, А. Е. Нелепа // Пищевые добавки. Питание здоровых и больных людей: материалы 4-ой междунар. межотраслев. науч.-практ. конф., 7-9 апреля. 2011 . 343 с. — С. 99-101.

9. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. СанПиН 2.4.5.2409-08.

10. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. СанПиН 2.4.5.2409-08.

11. Школьная гигиена [Электронный ресурс]: учебное пособие/ — Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Ар Медиа, 2019.— 141 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/86462.html>.— ЭБС «IPRbooks»

12. Никитина Е.В. Основы физиологии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Никитина Е.В., Китаевская С.В., Киямова С.Н.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008.— 142 с. .— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62535.html>.— ЭБС «IPRbooks»

13. Милохова, Т. А. Основы физиологии и гигиены питания [Электронный ресурс]: курс лекций для студентов оч. и заоч. форм обучения направ. подготов. 19.03.04 спец. «Технол. продукции и организация общественного питания» специализац. "Технология в ресторанном хозяйстве" ОУ "бакалавриат" / Т. А. Милохова ; 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, 2022 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

14. Федотова, Н. А. Основы физиологии и гигиены питания [Электронный ресурс] : метод. указ. для самост. изучения курса для студ. направ. подготовки 6.051701 «Пищ. технологии и инж.» дн. и заоч. форм обучения / Н. А. Федотова ; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2015 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

15. Нелепа, А.Е. Основы физиологии и гигиены питания [Электронный ресурс] : курс лекций по курсу для студ. спец. 6.091711"Технология питания" / А. Е. Нелепа; М-во образования и науки Украины; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технол. питания . — Донецк : [ДонНУЭТ], 2011 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

16. Нелепа, А. Е. Основы физиологии и гигиены питания [Электронный ресурс] : курс лекций по курсу для студ. спец. 6.091711 "Технол. питания" / А. Е. Нелепа ; М-во образования и науки Украины, Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технол. питания. — Донецк : [ДонНУЭТ], 2008.

17. Основы физиологии и гигиены питания [Электронный ресурс]: курс лекций по курсу для студ. спец. 6.091711"Технология питания" / А. Е. Нелепа ; М-во образования и науки Украины; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технол. питания. — Донецк: [ДонНУЭТ], 2011. — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

18. Милохова, Т. А. Физиология питания [Электронный ресурс] : курс лекций для студентов оч. и заоч. форм обучения спец. «Технол. продукции и организация общественного питания» / Т. А. Милохова ; М-во образования и науки

4. Рабочая учебная программа дисциплины «Технология производства продуктов питания»

Наименование тем учебной дисциплины и вопросов, раскрывающих их содержание:

Тема 1. Технологические принципы создания и производства кулинарной продукции.

1. Предмет и задачи модуля.
2. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятий ресторанного хозяйства, технологические принципы создания кулинарной продукции.
3. Технология универсальных полуфабрикатов разной степени готовности.

Тема 2. Технология производства супов и соусов.

1. Технологические принципы приготовления супов. Полуфабрикаты для первых блюд.
2. Общая характеристика и классификация соусов. Полуфабрикаты для соусов.
3. Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков.

Тема 3. Технология производства вторых блюд и кулинарных изделий из продуктов растительного происхождения.

1. Технологические аспекты приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий.

Тема 4. Технология производства вторых блюд и кулинарных изделий яиц и творога.

1. Технологические принципы приготовления блюд из яиц.
2. Технологические принципы приготовления блюд из творога.

Тема 5. Технология производства холодных блюд и закусок, вторых блюд и кулинарных изделий из мяса, птицы и рыбы.

1. Технология приготовления холодных блюд и закусок.
2. Технологические принципы приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.
3. Технологические принципы приготовления блюд из птицы и дичи.
4. Технологические принципы приготовления блюд из рыбы и гидробионтов.

Тема 6. Технология производства сладких блюд.

1. Технологические принципы приготовления сладких блюд.

Перечень лабораторных работ

№ п/п	Наименование практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Предмет и задачи модуля. Технологические принципы создания и производства кулинарной продукции. Технологические принципы приготовления универсальных полуфабрикатов разной степени готовности	3

2	Технологические принципы приготовления супов и соусов, классификация супов и соусов. Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков	3
3	Технология производства вторых блюд и кулинарных изделий из продуктов растительного происхождения	4
4	Технология производства вторых блюд и кулинарных изделий яиц и творога	4
5	Технология производства холодных блюд и закусок, вторых блюд и кулинарных изделий из мяса, птицы и рыбы	3
6	Технология производства сладких блюд	3
	Всего:	14

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Изучение литературы (в т.ч. дополнительной) по темам дисциплины	Самостоятельное изучение вопросов дисциплины	Подбор и изучение учебной и научной литературы по заданной проблеме или теме	8
2	Написание реферата по тематике дисциплины	Подготовка к аудиторным занятиям	Подбор и изучение учебной и научной литературы по заданной проблеме или теме	10
3	Тестирование по темам дисциплины	Самостоятельная проверка уровня подготовки к промежуточной аттестации	Подготовка к промежуточной аттестации	4
	Всего:			22

Форма текущего контроля

Не предусмотрен учебным планом

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Примерный перечень контрольных вопросов для подготовки к экзамену:

- 1 Механическая обработка ракообразных и моллюсков головоногих
- 2 Ассортимент и технология блюд из ракообразных и моллюсков
- 3 Физико-химические изменения при варке кальмаров
- 4 Гидромеханические способы обработки продуктов
- 5 Холодные яично-масляные соусы
- 6 Судак фаршированный.
- 7 Механическая обработка трепангов и морских водорослей, производство п/ф
- 8 Ассортимент и технология блюд из трепангов и водорослей
- 9 Физико-химические изменения водорослей при варке
- 10 Механические приемы обработки продуктов
- 11 Соусы на уксусе

- 12 Особенности приготовления салата-коктейля
- 13 Подготовка субпродуктов, их ассортимент
- 14 Физико-химическая сущность процесса размягчения языка при тепловой обработке
- 15 Ассортимент и технология блюд из печени, мозгов, почек. Способы подачи
- 16 Ассортимент и технология молочных супов
- 17 Горячие закуски
- 18 Шарлотка с яблоками
- 19 Ассортимент п/ф из мяса для тушения
- 20 Сущность процессов, протекающих в мясопродуктах при тушении и их влияние на качество блюд
- 21 Особенности приготовления тушеных блюд в горшочках и в сотейниках
- 22 Ассортимент и технология холодных супов
- 23 Холодные закуски из мяса и птицы
- 24 Технология киселей фруктово-ягодных
- 25 Особенности подготовки мяса для запекания
- 26 Способы получения корочки при запекании. Причины образования вкуса и аромата запеченных блюд
- 27 Гарниры и соусы к запеченным блюдам, особенности подачи.
- 28 Принципиальная схема приготовления супа-пюре.
- 29 Ассортимент и технология икры из кабачков, свеклы.
- 30 Способы подачи мороженого.
- 31 Подготовка мяса. Характеристика наполнителей для котлетной массы
- 32 Физико-химические процессы, протекающие при жарке котлет и их влияние на качество
- 33 Ассортимент блюд из котлетной мясной массы, гарниры и соусы к ним. Особенности оформления и подачи.
- 34 Принципиальная схема приготовления прозрачных бульонов.
- 35 Ассортимент блюд из фаршированных овощей.
- 36 Кремы и особенности их подачи.
- 37 Технологические аспекты производства блюд из мясной натуральной рубленой массы:
- 38 Ассортимент частей туш для рубленой натуральной массы, технология приготовления полуфабрикатов
- 39 Физико-химические изменения, протекающие при жарке рубленых мясных изделий
- 40 Ассортимент и технология блюд из рубленой натуральной мясной массы. Подбор гарниров, соусов, особенности подачи
- 41 Принципиальная схема приготовления солянок жидких
- 42 Блюда из соленой сельди
- 43 Желирующие вещества для сладких блюд
- 44 Характеристика мелкокусковых п/ф
- 45 Обоснование способа тепловой обработки для полуфабрикатов из

- различных отрубов туши баранины
- 46 Ассортимент и технология блюд из мяса, нарезанного мелкими кусочками. Подбор гарниров и соусов. Особенности подачи.
- 47 Принципиальная схема приготовления рассольников.
- 48 Виды бутербродов и их подача.
- 49 Фрукты и ягоды в сиропе.
- 50 Технология подготовки п/ф из птицы целыми тушками, порционными и мелкими кусками для жарки;
- 51 Физико-химические процессы, протекающие при жарке цыплят-табака
- 52 Ассортимент и технология блюд из птицы целыми тушками, порционными кусками. Гарниры и соусы к ним, особенности подачи.
- 53 Принципиальная схема приготовления борщей.
- 54 Ассортимент блюд из яиц.
- 55 Подача свежих плодов и ягод.
- 56 Подготовка п/ф из пернатой дичи, способы заправки тушек дичи
- 57 Физико-химические изменения мяса перепелов при жарке.
- 58 Ассортимент и технология блюд из дичи. Гарниры и соусы к ним. Особенности оформления и подачи.
- 59 Способы подготовки свеклы для борща.
- 60 Ассортимент блюд из творога.
- 61 Жюльен из птицы.
- 62 Подготовка п/ф из рыбы для различных видов тепловой обработки
- 63 Способы жарки рыбопродуктов. Ассортимент блюд, подбор гарниров и соусов к ним;
- 64 Физико-химические изменения рыбы, определяющие изменение консистенции, вкуса, запаха.
- 65 Общие правила приготовления заправочных супов.
- 66 Ассортимент блюд из макаронных изделий.
- 67 Студень из мясопродуктов.
- 68 Особенности обработки рыб осетровых пород, полуфабрикаты для блюд и изделий
- 69 Ассортимент и технология блюд из осетровых рыб. Подбор гарниров и соусов;
- 70 Сущность физико-химических изменений рыбы при варке.
- 71 Универсальные п/ф для первых блюд.
- 72 Ассортимент блюд из бобовых.
- 73 Паштет из печени.
- 74 Механическая обработка клубнеплодов и полуфабрикаты из них;
- 75 Ассортимент и технология блюд из отварных и припущенных клубнеплодов;
- 76 Физико-химические изменения при варке картофеля.
- 77 Вспомогательные приемы тепловой обработки.
- 78 Виды загустителей для соусов.
- 79 Поросенок фаршированный.

- 80 Технологические аспекты производства блюд из капустных овощей:
- 81 Ассортимент и технология блюд из капустных овощей;
- 82 Физико-химические изменения белокочанной капусты при тушении.
- 83 Технология бульонов для I блюд.
- 84 Технология крупеника и пудингов из круп.
- 85 Курица «Галантин».
- 86 Технологические аспекты производства блюд из грибов:
- 87 Обработка грибов и ассортимент п/ф из них;
- 88 Ассортимент и технология блюд из грибов, использование грибов в технологиях;
- 89 Сущность процесса производства грибного бульона.
- 90 Приемы тепловой обработки продуктов.
- 91 Факторы, определяющие качество соусов с загустителями.
- 92 Рыба под маринадом.
- 93 Технологические аспекты производства блюд из круп:
- 94 Подготовка круп к тепловой обработке;
- 95 Физико-химические изменения круп при варке каш;
- 96 Ассортимент и технология блюд из круп.
- 97 Комбинированные способы тепловой обработки.
- 98 Факторы, определяющие качество эмульсионных соусов .
- 99 Способы подачи икры зернистой.
- 100 Технологические аспекты производства блюд из мяса говядины:
- 101 Характеристика частей туши говядины для варки. Правила варки мясопродуктов;
- 102 Физико-химические изменения мяса при варке;
- 103 Ассортимент и технология блюд из отварного мяса.
- 104 Характеристика п/ф для соусов.
- 105 Способы приготовления салатов.
- 106 Технология самбука яблочного.
- 107 Подготовка полуфабрикатов для жарки;
- 108 Сущность процесса образования корочки при жарке мяса;
- 109 Гарниры и соусы к блюдам. Особенности оформления и подачи.
- 110 Схема приготовления соуса красного основного и ассортимент его производных.
- 111 Холодные закуски из рыбы.
- 112 Технология десерта «Яблоки в тесте».
- 113 Технологические аспекты производства жареных порционных мясных блюд из говядины:
- 114 Соусы и гарниры для порционных мясных блюд из говядины. Особенности подачи.
- 115 Ассортимент и технология соусов на рыбном бульоне.
- 116 Холодные закуски из птицы.
- 117 Горячие сладкие блюда.
- 118 Технологические аспекты производства жареных блюд из свинины и баранины

- 119 Соусы и гарниры для порционных жареных блюд из свинины и баранины. Особенности подачи.
- 120 Горячие яично-масляные соусы.
- 121 Понятие качества ресторанного хозяйства (свойства продукции, показатели качества, контроль качества).
- 122 Государственный (вневедомственный) контроль.
Органы государственного контроля.
- 123 Факторы качества.
- 124 Внутрисистемный (ведомственный) контроль. Понятие непрерывного и избирательного контроля.
- 125 Номенклатура органолептических показателей качества, их связь с другими показателями.
- 126 Система контроля качества на предприятиях ресторанного хозяйства.
- 127 Номенклатура показателей пищевой и энергетической ценности пищевой продукции, их связь с другими показателями.
- 128 Организация входного контроля.
- 129 Номенклатура показателей безопасности кулинарной продукции, их связь с другими показателями.
- 130 Объекты и объем операционного контроля.
- 131 Общая характеристика действующей технологической документации на кулинарную продукцию.
- 132 Организация бригадной системы на предприятиях ресторанного хозяйства для повышения самоконтроля качества на предприятиях
- 133 Требования к составлению технологических карт.
- 134 Сущность анализа процессной диаграммы для определения контрольных точек операционного контроля
- 135 Современные аспекты маркировки пищевой продукции.
- 136 Организация бригадной системы на предприятиях ресторанного хозяйства для повышения самоконтроля качества на предприятиях.
- 137 Организация исходного (приемного) контроля.
- 138 Особенности применения качественного различительного метода Scoring.
- 139 Правила проведения бракеража булочных изделий.
- 140 Экспресс-методы определения качества сырья
- 141 Современные аспекты маркировки пищевой продукции.
- 142 Технология крупеника и пудингов из круп.
- 143 Нормативные принципы проведения органолептического контроля.
- 144 Тестирование цветоразличительной чувствительности дегустаторов.
- 145 Номенклатура органолептических показателей. Понятие степени и порога чувствительности
- 146 Тестирование органа обоняния дегустаторов.
- 147 Влияние внешних факторов на вкусовые и обонятельные чувства дегустаторов.
- 148 Тестирование вкусовой чувствительности дегустаторов.
- 149 Психофизиологические особенности восприятия цвета.

- 150 Тестирование тактильной чувствительности дегустаторов.
- 151 Психофизиологические особенности восприятия запаха.
- 152 Общие принципы проведения бракеража готовых блюд.
- 153 Психофизиологические особенности восприятия вкуса.
- 154 Организация бракеража в современных заведениях ресторанного хозяйства.
- 155 Методика определения нормы вложения сырья в пищевых продуктах. Психофизиологические особенности восприятия касательных чувств.
- 156 Правила проведения бракеража первых блюд.
- 157 Особенности применения метода преимущества и приемлемости сенсорного анализа
- 158 Правила проведения бракеража основных блюд, гарниров
- 159 Классификация и методики количественных различительных методов сенсорного анализа.
- 160 Правила проведения бракеража сладких блюд
- 161 Особенности применения качественного различительного метода индекса разведений.
- 162 Взаимосвязь результатов дегустационного и инструментального анализа
- 163 Понятие описательного метода сенсорного анализа
- 164 Инструментальные методы, которые заменяют органы чувств
- 165 Понятие бального метода сенсорного анализа.
- 166 Основные санитарно-гигиенические правила оформления блюд.
- 167 Классификация методов анализа свойств кулинарной продукции
- 168 Основные производственные правила оформления блюд
- 169 Физико-химические показатели, которые регулируются для кулинарной продукции.
- 170 Основные технологические правила оформления блюд.
- 171 Определение и классификация фальсификаций пищевых продуктов
- 172 Принципы использования декорированных элементов.
- 173 Принципы составления композиции на блюде.
- 174 Принципы составления композиции на блюде.
- 175 Понятие квалитетической фальсификации пищевых продуктов.
- 176 Требования к построению схемы вкуса.
- 177 Понятие количественной фальсификации пищевых продуктов.
- 178 Понятие приправ и вкусовых добавок. Правила их использования.
- 179 Понятие биологической ценности продукции ресторанного хозяйства.
- 180 Основные санитарно-гигиенические правила оформления блюд.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Коршунова, А. Ф. Технология отрасли [Электронный ресурс] : 3,4 к. оч. форма обуч. на 2016-2017 учеб. год : конспект лекций укрупненная группа 19.00.00 Промышлен. экология и биотехнологии, направление подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация обществен. питания, специализация Технологии в ресторан. хоз-ве, ФРГБ; ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . — Донецк : [ДонНУЭТ], 2016.

2. Коршунова, А. Ф. Методические указания по дисциплине Технология отрасли для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация обществен. питания, специализация Технологии в ресторан. хоз-ве, ФРГБ.

3. Коршунова А.Ф. Мясо. Технологические аспекты переработки и использования / А.Ф. Коршунова – Донецк: ДонНУЭТ, 2013. – 120 с.

4. Коршунова А.Ф. Нерыбные продукты моря в питании. Учебное пособие / А.Ф. Коршунова .- ДонГУЭТ, Донецк, 2016.-14с.

5. 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.

6. Информio: электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информio», [2018?–]. – URL: <https://www.informio.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст: электронный.

7. 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> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

8. Лань: электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург: Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст: электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

9. СЭБ: Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург: Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://seb.e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

10. Polpred: электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, сор. 1997–2022. – URL: <https://polpred.com> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

11. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва: КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonlime.ru> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

12. Научная электронная библиотека elibrary.ru: информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва: ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

13. cyberleninka: науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва: КиберЛенинка, 2012 – . – URL: <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст: электронный.

14. 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/> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение: электронные.

15. 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> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

16. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: <http://library.fa.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст: электронный.

17. Университетская библиотека онлайн: электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: <https://biblioclub.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

18. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999. – URL: <http://catalog.donnuet.education> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст: электронный.

5. Рабочая учебная программа дисциплины «Санитария и гигиена»

Наименование тем учебной дисциплины и вопросов, раскрывающих их содержание:

Тема 1. Органы и службы Государственного санитарного надзора ДНР. Основные направления предупредительного и текущего государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства.

1.1. Предмет и задачи гигиены и санитарии питания

1.2 Органы и службы государственного санитарного надзора Министерства здравоохранения ДНР

1.3. Основные направления предупредительного и текущего государственного санитарного надзора за предприятиями общественного питания

1.4 Краткий обзор развития науки о питании

Тема 2. Общие гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий ресторанного хозяйства. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для размещения предприятия ресторанного хозяйства. Состав и гигиенические требования к проектированию складских, производственных, торговых и административно-бытовых помещений предприятий ресторанного хозяйства.

2.1. Гигиенические требования к выбору участка для предприятия общественного питания.

2.2. Санитарные требования к генеральному плану участка.

2.3. Гигиенические требования к планировке помещений предприятия общественного питания

Тема 3. 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. Самоочищение грунта и факторы, которые его ускоряют. Гигиенические требования к очистке предприятий ресторанного хозяйства от жидких и твердых отходов.

3.1. Окружающая среда и ее значение для человека.

3.2. Гигиена воздуха:

а) физические свойства воздуха;

б) химический состав воздуха;

в) загрязнение воздуха вредными примесями, влияющими на организм и условия труда работников предприятия общественного питания.

3.3. Гигиена воды и водоснабжения.

3.4. Гигиена почвы и очистка предприятий ресторанного хозяйства

Тема 4. Гигиеническая оценка и нормирование естественного и искусственного освещения в различных помещениях предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка отопительных систем и нагревательных приборов. Значение и гигиеническая оценка различных типов вентиляции предприятий ресторанного хозяйства.

4.1. Гигиена отопления.

4.2. Значение и гигиеническая оценка естественной и искусственной вентиляции предприятий ресторанного хозяйства.

4.3. Гигиена освещения.

4.4. Гигиеническая оценка шума, вибрации и других физических факторов среды

Тема 5. Понятие о санитарном режиме предприятий ресторанного хозяйства. 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. Предупредительная и текущая дезинсекция. Предупредительная и текущая дератизация. Личная гигиена и гигиена производственных работников ресторанного хозяйства. Профилактические медицинские обследования. Заболевания, которые препятствуют допуску к работе в предприятиях ресторанного хозяйства. Личная санитарная книжка работника.

5.1. Понятие санитарного режима предприятия ресторанного хозяйства. Санитарно-эпидемические «факторы риска» в предприятиях ресторанного хозяйства.

5.2. Санитарные требования к содержанию территории и помещений предприятий ресторанного хозяйства.

5.3. Цель, способы и средства дезинфекции в предприятиях ресторанного хозяйства.

5.4. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, оборудования, инвентаря.

5.5. Личная гигиена персонала.

Тема 6. Классификация пищевых продуктов по их качественному содержанию. Задачи и формы гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка рыбы и рыбных изделий. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка овощей, фруктов, ягод.

6.1. Цель и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы.

6.2. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.

6.3. Микробиологический контроль пищевых продуктов.

6.4. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов.

6.5. Санитарно-эпидемиологическая оценка рыбы.

6.6. Санитарно-эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов.

6.7. Санитарно-эпидемиологическая оценка яиц и яичных продуктов.

Тема 7. Санитарные требования к транспортировке и приему пищевых продуктов. Характеристика охлаждаемых камер и температурно-влажного режима в них для хранения особо скоропортящихся продуктов. Санитарно-гигиенические условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

7.1. Санитарные требования к транспортированию пищевых продуктов.

7.2. Санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов.

7.3. Санитарно-гигиенические условия содержания холодильных камер.

7.4. Режимы холодильного хранения.

Тема 8. Физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов. Санитарные требования к механической обработке мяса, рыбы, субпродуктов. Гигиенические требования к тепловой обработке продуктов, ее роль в получении безвредной продукции. Санитарные условия приготовления холодных блюд. Санитарные требования к приготовлению кремовых изделий и пирожков во фритюре.

8.1. Санитарные требования к транспортированию пищевых продуктов.

8.2. Санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов.

8.3. Санитарно-гигиенические условия содержания холодильных камер.

8.4. Режимы холодильного хранения.

Тема 9. Санитарные условия реализации готовой пищи и сроки ее хранения. Санитарные требования к приему пищи и обслуживанию посетителей в базовом предприятии ресторанного хозяйства и отпуску в филиале, раздаточные пункты, буфеты и др.

9.1. Санитарные требования к хранению и раздаче готовой пищи.

9.2. Отпуск в филиалы, раздаточные пункты, буфеты готовой продукции

9.3. Санитарные требования к организации приема готовой пищи.

Тема 10. Условия возникновения и распространения инфекционных болезней. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции их профилактика. Сальмонеллезы и их профилактика.

10.1. Понятия об инфекционных болезнях. Закономерности распространения и профилактика инфекционных болезней.

10.2. Кишечные инфекции и их профилактика.

10.3. Вирусные кишечные инфекции

10.4. Принципы профилактики кишечных инфекций

Тема 11. Понятие "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.

11.1. Пищевые отравления и их классификация.

11.2. Пищевые отравления микробной природы:

а. Токсикоинфекции;

б. Интоксикации (токсикозы);

в. Стафилококковый токсикоз;

г. Пищевые микотоксикозы.

11.3. Общие меры профилактики бактериальных пищевых отравлений

Тема 12. Отравление продуктами растительного и животного происхождения ядовитыми по своей природе, и их профилактика. Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми при определенных условиях, их профилактика. Отравление примесями химических веществ к пищевым продуктам, их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.

12.1. Гельминтозы. Классификация. Принципы профилактики.

Перечень лабораторных работ

№ п/п	Наименование практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	“Основные направления предупредительного и текущего государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства	0,25
2	Санитарно-гигиенические требования к размещению и объемно-планировочным решениям предприятий ресторанного хозяйства	0,25
3	Предупредительный государственный санитарный надзор за проектированием и строительством предприятий ресторанного хозяйства.	0,25
4	Санитарно-гигиеническая экспертиза проектов предприятий ресторанного хозяйства	0,25
5	Санитарные требования к оборудованию предприятий ресторанного хозяйства	0,5

6	Санитарные требования к содержанию предприятий ресторанного хозяйства	0,5
7	Санитарные требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов	1
8	Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов. Правила хранения и реализация готовой продукции	0,5
9	Кишечные инфекции, пищевые отравления и их профилактика	0,5
	Всего:	4

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Изучение литературы (в т.ч. дополнительной) по темам дисциплины	Самостоятельное изучение вопросов дисциплины	Подбор и изучение учебной и научной литературы по заданной проблеме или теме	6
2	Написание реферата по тематике дисциплины	Подготовка к аудиторным занятиям	Подбор и изучение учебной и научной литературы по заданной проблеме или теме	6
3	Тестирование по темам дисциплины	Самостоятельная проверка уровня подготовки к промежуточной аттестации	Подготовка к промежуточной аттестации	6
	Всего:			18

Форма текущего контроля

Не предусмотрен учебным планом

Форма промежуточной аттестации – зачет

Примерный перечень контрольных вопросов для подготовки к зачету:

1. Характеристика основных параметров микроклимата помещений предприятий питания, их гигиеническое значение.
2. Понятие и классификация зоонозных инфекций и гельминтозов, их профилактика.
3. Цель и значение механической обработки, санитарные требования к механической обработке мяса, рыбы, птицы, субпродуктов, яиц, овощей, сыпучих продуктов.
4. Общие меры профилактики пищевых отравлений бактериального происхождения.
5. Санитарные требования к приготовлению холодных блюд (студней, винегретов, салатов, заливных).
6. Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды. Характеристика источников водоснабжения, очистка и обеззараживание воды.

7. Уборка помещений, использование моющих и дезинфицирующих средств. Дезинсекция и дератизация.
8. Охарактеризуйте пищевые отравления примесями химических веществ: соли тяжелых металлов, нитраты и нитриты, пестициды.
9. Санитарные требования к изготовлению кремовых изделий. Санитарные требования к изготовлению пирожков во фритюре.
10. Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе, их профилактика
11. Характеристика санитарно-гигиенического значения естественного освещения, требования к освещенности различных помещений предприятий ресторанного хозяйства.
12. Понятие о пищевых отравлениях. Классификация: пищевые отравления микробной природы; пищевые токсикоинфекции и интоксикации.
13. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов: методы исследования, оформление документации на токсические элементы: пестициды, нитраты, нитозамины, антибиотики и др., а также свинец, мышьяк, кадмий, ртуть и др.
14. Гигиенические требования к складским помещениям (состав, размещение, площади, ориентация, освещение, отопление, вентиляция, водоснабжение) предприятий ресторанного хозяйства.
15. Биогельминтозы и их профилактика
16. Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления оборудования. Гигиенические требования к механическому оборудованию, расстановке его в цехах.
17. Характеристика возбудителей и продуктов, являющихся причиной микробных и немикробных токсикозов.
18. Профилактика токсикозов на предприятиях питания.
19. Санитарные правила раздачи горячих и холодных блюд, напитков.
20. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи, перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день.
21. Характеристика санитарных требований к содержанию кондитерских цехов (обработка оборудования и инвентаря, уборка помещений), а также цехов по производству специальных изделий и блюд.
22. Гигиеническая оценка отопительных систем и нагревательных приборов. Температурный режим в разных помещениях предприятий питания.
23. Немикробные пищевые отравления: отравления ядовитыми и условно-ядовитыми грибами, ядовитыми растениями, продуктами, ядовитыми при определенных условиях (солонин картофеля, амигдалин косточковых).
24. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Молочные продукты как источники кишечных инфекций и пищевых отравлений.
25. Особенности организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях (санатории, профилактории), диетических столовых.
26. Характеристика санитарно-гигиенических требований к производственному инвентарю, к материалу, маркировки и его хранению.

27. Требования к посуде; требования к металлической, керамической, фарфоровой, стеклянной и полимерной посуде. Требования к полуфабрикатной таре и упаковочным материалам.
28. Понятие о кишечных инфекциях, пути распространения брюшного тифа, дизентерии, холеры, сальмонеллеза, гепатита. Особенности профилактики кишечных инфекций на предприятиях питания.
29. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации, оценка качества принимаемых продуктов.
30. Гигиенические обоснования условий и сроков хранения особо скоропортящихся продуктов.
31. Обязательность раздельного использования механизмов для обработки сырых и вареных продуктов.
32. Гигиенические требования к тепловому и холодильному оборудованию.
33. Понятие о гельминтозах. Цикл развития гельминтов, пути распространения и профилактика. Гельминтозы, связанные с употреблением мяса и рыбы.
34. Санитарные правила раздачи горячих и холодных блюд, напитков.
35. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи, перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день.
36. Понятие о дезинфекции: физические способы дезинфекций, их характеристика. Химические способы дезинфекций (хлорная известь, хлорамин, гипохлориты натрия и кальция).
37. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей, плодов, ягод. Оценка показателей безопасности по содержанию нитратов, пестицидов, тяжелых металлов и т.д.
38. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Молочные продукты как источники кишечных инфекций.
39. Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, санитарная обработка транспортных средств.
40. Сальмонеллез. Блюда и продукты наиболее часто являющиеся благоприятной средой для развития возбудителей, причины, приводящие к заболеванию сальмонеллезом. Меры профилактики.
41. Средства дезинсекции (борьба с насекомыми, которые могут быть переносчиками многих заболеваний). Профилактические мероприятия.
42. Характеристика наиболее распространенных зоонозных инфекций. Профилактика инфекций, связанных с употреблением мясных и молочных продуктов от животных, больных туберкулезом, бруцеллезом, ящуром, туляремией и др.
43. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Молочные продукты как источники кишечных инфекций и пищевых отравлений. Оценка безопасности молока.
44. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставка готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, магазины кулинарии, на дом потребителям.
45. Санитарные требования к механической обработке мяса, в том числе к изготовлению мясного фарша и котлетной массы.
46. Гигиенические требования к качеству питьевой воды. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания, устройство канализаций.

Обеспечение предприятий общественного питания централизованным водоснабжением, гигиенические требования к воде.

47. Личная гигиена персонала. Правила личной гигиены работников предприятий общественного питания: уход за кожей, ногтями рук, полостью рта. Требования к санитарной одежде.

48. Причины и профилактика пищевых отравлений микробной природы. Немикробные токсикозы – микотоксикозы (эрготизм, фузариотоксикозы, афлатоксикозы).

49. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, значение ее в профилактике сальмонеллеза, зоонозных инфекций и гельминтозов.

50. Санитарные требования к механической обработке рыбы, в том числе к изготовлению рыбного фарша.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Устинова, И. В. Санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ОУ "бакалавриат" / И. В. Устинова, Т. А. Милохова ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Каф. технологии и организации производства продуктов питания . — Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . — Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Кольман, О. Я. Санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина ; М-во науки и высшего образования РФ, Сибир. фед. ун-т. - Красноярск : СФУ, 2019. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Артемова, Е. Н. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие : рекоменд. М-вом образования и науки РФ, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Госуниверситет - УНПК" для использов. в учеб. процессе / Е. Н. Артемова, К. В. Власова ; М-во образования РФ, ФГБОУ ВПО "Госуниверситет -УНПК". - Орел : ФГБОУ ВПО "Госуниверситет - УНПК, 2014. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

4. Милохова, Т. А. Санитария и гигиена предприятий ресторанного хозяйства. Средства диагностики [Текст]: для студентов оч. и заоч. форм обучения направления подгот. 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" и 43.03.03 "Гостинич. дело" / Т. А. Милохова, А. С. Гета ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве. — Донецк: ГО ВПО ДонНУЭТ, 2016 . — 32 с.

5. Приказом министерства здравоохранения ДНР от 25.03.2015г №259/01 «О законодательных и нормативных документах», в котором указан перечень законодательных, нормативно-правовых актов, санитарных правил и норм (основных).

6. Зурабина Е.И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Зурабина Е.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2019.— 166 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/84651.html>.— ЭБС «IPRbooks»

7. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / А. М. Бондарук, Н. В. Дудчик, Л. Н. Журихина [и др.] ; под редакцией С. И. Сычик, Е. В. Федоренко. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с. — ISBN 978-985-503-644-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/67624.html>

8. Биньковская, О. В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / О. В. Биньковская, Н. И. Мячикова, Ю. А. Болтенко ; М-во образования и науки РФ, Фед. гос. авт.-образов. учреждение высшего образования «Белгород. гос. нац. исследов. ун-т». - Белгород : НИУ «БелГУ», 2018. – Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

9. Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / И. В. Степанова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 224 с. — ISBN 978-5-904406-08-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40890.html>

6. Рабочая учебная программа дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»

Наименование тем учебной дисциплины и вопросов, раскрывающих их содержание:

Тема 1. Методология проектирования предприятий ресторанного хозяйства.

1. Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания.

2. Организация проектирования.

3. Состав и содержание проектной документации.

4. Система автоматизированного проектирования предприятий.

5. Функциональная структура предприятий питания как основа технологического проектирования.

6. Классификация и характеристика предприятий общественного питания.

Тема 2. Формирование сырьевых запасов, системы их снабжения и хранения.

1. Расчет и проектирование помещений для приема и хранения продуктов.

2. Расчет площади помещений по нормам нагрузки на 1 м² площади пола.

3. Расчет площади помещений по площади, занимаемой оборудованием.

Тема 3. Проектирование технологических процессов механической обработки сырья (полуфабрикатов) и производства готовой кулинарной продукции.

1. Расчет и проектирование производственных помещений.

2. Расчет овощного цеха.

3. Расчет мясо-рыбного цеха.

4. Расчет цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени, фруктов, ягод и овощей.

5. Расчет горячего цеха.

Тема 4. Рациональная компоновка рабочих мест в технологические функциональные зоны.

1. Помещения для приема и хранения продуктов.
2. Производственные помещения.
3. Помещения для потребителей.
4. Служебно-бытовые и технические помещения.

Тема 5. Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства.

Перечень лабораторных работ

№ п/п	Наименование практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Классификация и характеристика предприятий общественного питания	0,5
2	Расчет и проектирование помещений для приема и хранения продуктов	1
3	Расчет и проектирование производственных помещений предприятий ресторанного хозяйства	1
4	Выбор и компоновка рабочих мест в технологических функциональных зонах	0,5
5	Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства	1
	Всего:	4

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1.	Изучение литературы (в т.ч. дополнительной) по темам дисциплины	Самостоятельное изучение вопросов дисциплины	Подбор и изучение учебной и научной литературы по заданной проблеме или теме	8
2.	Выполнение индивидуального задания преподавателя (реферат, расчетная работа)	Подготовка к аудиторным занятиям	Подбор и изучение учебной и научной литературы по заданной проблеме или теме	6
3.	Тестирование по темам дисциплины	Самостоятельная проверка уровня подготовки к промежуточной аттестации	Подготовка к промежуточной аттестации	6
	Всего:			20

Форма текущего контроля

Не предусмотрен учебным планом.

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Примерный перечень контрольных вопросов для подготовки к экзамену:

1. Что включает в себя организацию проектирования?
2. Что входит в состав и содержание проектной документации?
3. Что такое система автоматизированного проектирования предприятий?
4. Из каких элементов состоит функциональная структура предприятий питания?
5. Классификация и характеристика предприятий общественного питания?
6. Что такое технико-экономическое обоснование проекта?
7. Что такое маркетинговое обоснование проекта?
8. Что такое расчетные нормативы развития сети?
9. Что влияет на необходимость строительства предприятий, обслуживающих определенные контингенты?
10. Какие существуют особенности проектирования предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, при оздоровительных учреждениях?
11. Что влияет на выбор места строительства (реконструкции) предприятия?
12. Что влияет на обоснование технической возможности строительства проектируемого предприятия?
13. Что влияет на выбор типа и режима работы предприятия?
14. Что влияет на формы и методы обслуживания?
15. Что влияет на обоснование системы снабжения проектируемого предприятия?
16. На чем основывается оценка эффективности инвестиций в строительство (реконструкцию) предприятий общественного питания?
17. Для чего применяется производственная программа предприятия?
18. Как определить количества потребителей?
19. Как определить количество блюд, реализуемых в зале?
20. Как составить расчетное меню?
21. Что такое график реализации блюд?
22. Для чего и как происходит расчет количества сырья и кулинарных полуфабрикатов?
23. Как происходит расчет и проектирование помещений для приема и хранения продуктов (последовательность)?
24. Напишите формулу расчета площади помещений по нормам нагрузки на 1 м² площади пола?
25. Напишите формулу расчета площади помещений по площади, занимаемой оборудованием?
26. Какая последовательность расчета овощного цеха?
27. Какая последовательность расчета мясо-рыбного цеха?
28. Какая последовательность расчета горячего цеха?
29. Какая последовательность расчета холодного цеха?
30. Какая последовательность кондитерского цеха и помещения мучных изделий?
31. 13. Какая формула расчета моечных ванн?
32. 13. Какая последовательность расчета помещения для резки хлеба?
33. Какая последовательность расчета раздаточной?
34. Как произвести расчет помещений для потребителей?
35. Как произвести расчет служебно-бытовых помещений?
36. Как произвести расчет технических помещений?

37. Как произвести расчет рыбного цеха?
38. Как произвести расчет мясного цеха?
39. Как произвести расчет птице-гольевого цеха?
40. Как произвести расчет кулинарного цеха?
41. Какие существуют помещения для приема и хранения продуктов?
42. Какие помещения относятся к производственным?
43. Какое оборудование применяется в овощном цехе?
44. Какое оборудование может применяться в рыбном цехе?
45. Какое оборудование может применяться в мясо-рыбном цехе?
46. Какое оборудование может применяться в цехе доработки полуфабрикатов?
47. Какое оборудование может применяться в горячем цехе?
48. Какое оборудование может применяться в холодном цехе?
49. Что такое привязка оборудования?
50. Для чего применяется раздаточная линия?
51. Какие помещения относят к служебно-бытовым помещениям?
52. Какие помещения относят к техническим помещениям?
53. Нормы количество унитазов на мужчин и женщин, работающих в наиболее многочисленной смене?
54. Какие помещения относят к подсобным?

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина – М.: КолосС, 2006. – 247 с.
2. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : рекомендов. М-вом образования РФ в качестве учеб. для студентов вузов, обучающихся по спец. "Технология продуктов обществ. питания" / Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина ; [М-во образования РФ], под ред. Т. Т. Никуленковой . — М. : Колос, 2000 . — 216 с. — (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений) . — 5-10-003462-9.
3. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]/ Т.В. Шленская [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 286 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40885.html>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Ветров, В. Н. Практическое пособие [Электронный ресурс] : по разработке организационно-технологической части дипломного проекта ОУ "бакалавриат" для студ. направления подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация обществен. питания" / В. Н. Ветров, Т. А. Милохова ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского". Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . — Локал. компьютер. сеть НБ ГОВПО "ДонНУЭТ".
5. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ А.И. Мглинец [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2015.— 736 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>.— ЭБС «IPRbooks»

6. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2019.— 416 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85624.html>.— ЭБС «IPRbooks»
7. Дашков Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К., Памбухчиянц О.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2019.— 456 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85263.html>.— ЭБС «IPRbooks»
8. Руденко Л.Г. Планирование и проектирование организаций [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Руденко Л.Г.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2019.— 240 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85683.html>.— ЭБС «IPRbooks»
9. Гулак Л.И. и др. Проектирование производственных зданий пищевых предприятий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Гулак Л.И. и др.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Проспект Науки, 2017.— 400 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/80072.html>.— ЭБС «IPRbooks»
10. Коршунова, А. Ф. Методические указания по выполнению дипломных проектов [Текст] : для студентов всех форм обучения направления подгот. 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" специализации "Технологии в ресторан. хоз-ве" образоват. уровень "бакалавр" / [А. Ф. Коршунова, В. Н. Ветров] ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . — Донецк : ГО ВПО "ДонНУЭТ", 2016 . — 26 с.
11. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Электронный ресурс]: учебник/ Ястина Г.М., Несмелова С.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 288 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40886.html>.— ЭБС «IPRbooks»
12. Нормативные документы по ресторанному бизнесу: Справочник / Л. И. Сорокина, Н. Ф. Тычинина, Е. А. Абрамова. — М.: Рестораны ведомости, 2004. — 247 с.

7. Рабочая учебная программа дисциплины «Технологические основы безопасности и управления качеством продуктов питания»

Наименование тем учебной дисциплины и вопросов, раскрывающих их содержание:

Тема 1. Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки.

Тема 2. Классификация вредных компонентов пищи и базисные регламенты оценки безопасности пищевой продукции.

Тема 3. Понятие и классификация ксенобиотиков.

Тема 4. Контаминация пищевых продуктов ксенобиотиками и их влияние

на здоровье человека.

Тема 5. Диетические добавки как «пищевая поддержка» здоровья населения.

Перечень лабораторных работ

№ п/п	Наименование практических (семинарских) занятий	Трудоемкость, ч.
1	Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки	2
2	Классификация вредных компонентов пищи и базисные регламенты оценки безопасности пищевой продукции	2
3	Понятие и классификация ксенобиотиков	2
4	Контаминация пищевых продуктов ксенобиотиками и их влияние на здоровье человека	2
5	Диетические добавки как «пищевая поддержка» здоровья населения	2
	Всего:	10

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Изучение литературы (в т.ч. дополнительной) по темам дисциплины	Самостоятельное изучение вопросов дисциплины	Подбор и изучение учебной и научной литературы по заданной проблеме или теме	4
2	Написание реферата по тематике дисциплины	Подготовка к аудиторным занятиям	Подбор и изучение учебной и научной литературы по заданной проблеме или теме	6
3	Тестирование по темам дисциплины	Самостоятельная проверка уровня подготовки к промежуточной аттестации	Подготовка к промежуточной аттестации	4
	Всего:			14

Форма текущего контроля

Не предусмотрен учебным планом.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Примерный перечень контрольных вопросов для подготовки к зачету:

1. Понятие информационных систем экономических объектов, их назначение
2. Содержательные и технологические аспекты ИС?
3. Основные информационные процедуры ИС и их наиболее вероятная технологическая последовательность.
4. Охарактеризуйте задачи предприятия ресторанного бизнеса.
5. Охарактеризуйте кратко поколения развития информационных систем.
6. По каким признакам классифицируют информационные системы?

7. Какое главное отличие между АСУ технологическими процессами и автоматизированными системами организационного или административного управления?
8. Приведите примеры использования элементов компьютерной техники в технических приборах и оборудовании предприятий ресторанного бизнеса.
9. Электронная коммерция (е-коммерция), ее использование на предприятиях ресторанного бизнеса.
10. Программные средства реальных информационных систем разных поколений.
11. Перспективные направления развития информационных технологий и информационных систем предприятий ресторанного бизнеса.
12. Информационно-коммуникационная инфраструктура.
13. Условия успешного создания АИС предприятия ресторанного бизнеса.
14. Основные требования бизнес-процессов предприятия ресторанного бизнеса к сервисам АИС.
15. Варианты создания АИС.
16. Проблемы в создании АИС предприятия ресторанного бизнеса.
17. Сущность понятия модель, типы моделей.
18. Моделирование в экономике.
19. Понятие оптимизации в деятельности ресторана.
20. Какие элементы задачи оптимизации влияют на отнесение к тому или иному типу?
21. Какова последовательность действий при решении задач оптимизации?
22. Какие задачи можно решать с помощью надстройки Поиск решения?
23. Что означает «консенсусное» решение и как его найти в оптимизационной задаче?
24. Приведите примеры задач оптимизации.
25. Приведите примеры пакетов прикладных программ для автоматизации работ на предприятиях ресторанного бизнеса.
26. Принципы построения пакет «Парус-Предприятие 7».
27. Отраслевые решения 1С для ресторанов и предприятий общепита.
28. Функциональные возможности «1С: Управление предприятием общепита».
29. Основные преимущества «1С: Управление предприятием общепита».
30. Отраслевое решение 1С: Предприятие 8. Ресторан. Фронт-офис
31. Информационная безопасность предприятия при использовании пакета прикладных программ
32. Перспективные направления внедрения информационно-коммуникационной техники и программных средств в работу предприятий ресторанного бизнеса.
33. Теоретические основы бизнес-планирования.
34. Показатели эффективности инвестиционных проектов
35. Требования к составлению бизнес-плана.
36. Основные показатели оценки бизнес-плана.
37. Какие программные средства используются для составления бизнес-планов, в чем их различия.
38. Последовательность создания бизнес-плана в программе Project Expert?
39. Типовые ошибки в бизнес-планировании.

40. Project Expert – инструмент бизнес-планирования деятельности предприятия

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Мезенцева С.А. Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве. Учебное пособие [Текст]: для обучающихся программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль / М-во образ.и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М.Туган-Барановского», каф. информ. систем и технологий упр.; С.А.Мезенцева. – Донецк: [ГО ВПО ДонНУЭТ], 2022. – 118 с. — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Мезенцева, С.А. Компьютерные системы обработки учетно-экономической информации. Учебное пособие для студентов направления подготовки 38.04.09 Государственный аудит, магистерской программы Бухгалтерский учет и правовое обеспечение бизнеса, очной и заочной форм обучения / М-во образ. и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М.Туган-Барановского», каф. информ. систем и технологий упр.; С.А. Мезенцева. – Донецк: [ГО ВПО ДонНУЭТ], 2020. – 150 с. — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии. Дистанционный курс в системе Moodle. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://distant.donnuet.education/>

4. Воронцова, Н. В. Построение финансовой модели проекта с использованием «Project Expert» : учебное пособие / Н.В. Воронцова, Е. П. Кияткина. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018. — 80 с. — ISBN 978-5-9585-0684-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83600.html>

5. Компьютерные системы обработки учетно-экономической информации. Смысловой модуль 2. [Текст]: метод. указания для проведения лаборатор. для студ. напр. подготовки 38. 04. 09 «Государственный аудит» профиль «Учет и аудит» оч. и заоч. форм обучения / Мезенцева С.А.; ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», каф. информац. систем и технологий упр. – Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2020 –95 с. — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

6. Букунов, С. В. Автоматизация процессов бизнес-планирования с помощью системы управления проектами MS Project : учебное пособие / С. В. Букунов, О. В. Букунова. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2018. — 72 с. — ISBN 978-5-9227-0746-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/74321.html>

7. Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве. Смысловой модуль 1 [Текст]: метод. указания для провед. лабор. и практ. работ для студ. прогр. магистр. напр. Подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, оч., заоч. форм обуч. / М-во образ. и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им.

М.Туган-Барановского», каф. информ. систем и технологий упр.; Мезенцева С.А. – Донецк: ДонНУЭТ, 2019. – 25 с.

8. Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве. Смысловой модуль 2 [Текст]: метод. указания для провод. лабор. и практ. работ для студ. прогр. магистр. напр. Подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, оч., заоч. форм обуч. / М-во образ. и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М.Туган-Барановского», каф. информ. систем и технологий упр.; Мезенцева С.А. – Донецк: ДонНУЭТ, 2020. – 80 с.

9. Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве. [Электронный ресурс]: индивид. зад. для самост. раб. для студ. прогр. магистр. напр. подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, оч., заоч. форм обуч. / М-во образ. и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М.Туган-Барановского», каф. информ. систем и технологий упр.; Мезенцева С.А. – Донецк: ДонНУЭТ, 2019. – 30 с.

10. Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве. [Электронный ресурс]: средст. диагност. зн.. для студ. прогр. магистр. напр. подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, оч., заоч. форм обуч. / М-во образ. и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М.Туган-Барановского», каф. информ. систем и технологий упр.; Мезенцева С.А. – Донецк: ДонНУЭТ, 2020. – 20 с.

11. 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.

12. Информиио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информиио», [2018?–]. – URL: <https://www.informio.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

13. 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> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

14. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

15. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://seb.e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

16. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, сор. 1997–2022. – URL: <https://polpred.com> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

17. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonlime.ru> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
18. Научная электронная библиотека elibrary.ru : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.
19. cyberleninka : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
20. 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/> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.
21. 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> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
22. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: <http://library.fa.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
23. Университетская библиотека онлайн : электрон. библиот. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: <https://biblioclub.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
24. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: <http://catalog.donnuet.education> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

8. Рабочая учебная программа дисциплины «Пищевые технологии»

Наименование тем учебной дисциплины и вопросов, раскрывающих их содержание:

Тема №1. Технология мясо-молочной и жировой продукции.

- 1.1. Первичная обработка. Холодильная обработка и хранения. Функционально-технологические свойства основного и дополнительного сырья.
- 1.2. Ассортимент колбасных изделий (варенные, полукопченые, копченые сырокопченые, субпродукту).
- 1.3. Технология реструктурированных мясных продуктов.
- 1.4. Особенности технологии кулинарных изделий из мяса птицы, колбас, ветчинной продукции, консервированной продукции.
- 1.5. Пищевые жиры и масло как сырье при производстве продовольственных товаров. Технология производства.

1.6. Характеристика процессов приготовления цельномолочной, кисломолочной продукции.

Тема №2. Технология переработки рыбы и морепродуктов.

1.1. Характеристика рыбного сырья. Средства ее первичной обработки, способы хранения

1.2. Полуфабрикаты из рыбы, ассортимент и технология консервированной продукции. Способы копчения, сушение и соления рыбной продукции.

1.3. Особенности приготовления рыбных деликатесов. Особенности технологии переработки нерыбных продуктов моря.

Тема №3. Технология производства круп, муки, хлебобулочных и макаронных изделий.

1.1. Зерно как сырье для производства муки. Ассортименты муки, его качество.

1.2. Принципиальная схема производства муки, технологические режимы основных стадий. Особенности производства муки разных сортов и видов

1.3. Принципиальная схема производства круп.

1.4. Классификация и технология хлебобулочных изделий. Основные стадии производства пшеничного и ржаного хлеба. Технология производства хлеба опарным и безопарным способами.

1.5. Характеристика основных стадий производства. Сырье, используемое для производства макаронных изделий.

Тема №4. Технология производства алкогольных и безалкогольных напитков.

1.1. Технология пивоваренного солода, солода для производства спирта.

1.2. Основные этапы производства пива и кваса брожения, соков, джемов.

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

1.4. Технология газированных напитков, минеральной воды, фруктовых и овощных соков. Факторы, формирующие качество сока. Разлив и хранения газированных напитков, сока.

Перечень лабораторных работ

№ п/п	Название темы	Количество часов
1	Технология мясо-молочной и жировой продукции.	1
2	Технология переработки рыбы и морепродуктов.	1
3	Технология производства круп, муки, хлебобулочных и макаронных изделий.	1
4	Технология производства алкогольных и безалкогольных напитков.	1
Всего:		4

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ п/п	Вид СРС	Содержание	Форма	Трудоемкость, ч.
1	Изучение литературы (в т.ч. дополнительной)	Самостоятельное изучение вопросов дисциплины	Подбор и изучение учебной и научной литературы по заданной	10

	по темам дисциплины		проблеме или теме	
2	Написание реферата по тематике дисциплины	Подготовка к аудиторным занятиям	Подбор и изучение учебной и научной литературы по заданной проблеме или теме	8
3	Тестирование по темам дисциплины	Самостоятельная проверка уровня подготовки к промежуточной аттестации	Подготовка к промежуточной аттестации	4
	Всего:			22

Форма текущего контроля

Не предусмотрен учебным планом

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Примерный перечень контрольных вопросов для подготовки к экзамену:

1. Что включает в себя понятие «качество мяса».
2. Какие факторы оказывают влияние на качество мяса в период первичной переработки скота.
3. Охарактеризовать процессы, происходящие в туше при охлаждении. При помощи, каких операций можно избежать холодной контракции.
4. Какие факторы, ограничивают эффективность использования субпродуктов II категории.
5. Обосновать пищевую ценность крови и ее фракций.
6. Что понимают под функционально-технологическими свойствами в прикладной технологии мяса.
7. Использование, каких добавок может осуществить увеличение величины водосвязывающей способности мясных эмульсий.
8. Дать характеристику оболочкам, применяемым в колбасном производстве.
9. В чем заключается процесс осадки колбас? Какие основные параметры осадки колбас.
10. Каким образом проводят санитарную обработку полутуш для производства целномышечных мясопродуктов.
11. В чем заключается сущность механической тендеризации мяса.
12. Какие физико-химические процессы происходят в результате термической обработке целномышечных мясопродуктов.
13. Чем обусловлена высокая пищевая и биологическая ценность белков мяса.
14. Что подразумевают под технологическими свойствами мяса и мясопродуктов.
15. Каким образом производят натуральные полуфабрикаты.
16. В чем заключается подготовка субпродуктов к производству мясных изделий.
17. Из каких основных операций состоит технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов.
18. С какой целью проводят посол мяса в технологии кулинарной продукции.
19. От каких показателей зависит степень изменения соотношения в мясе белков,

жиров, воды.

20. Какое сырье используют в технологии запеченного мяса птицы.

21. Ассортимент продукции из рубленой массы.

22. Причины выработки колбас низкого качества из мяса механической обвалки.

23. Какие изменения происходят с мясом птицы при копчении.

24. С какой целью проводят стерилизацию мяса при производстве консервов.

25. Какие физико-химические процессы происходят при стерилизации мяса при производстве консервов.

26. В чем заключается положительная сторона использования мяса птицы в технологии консервов для детского питания.

27. Какие требования предъявляются к рыбе и рыбопродуктам при приеме на предприятии.

28. По каким признакам классифицируют рыбу.

29. Какими нормативными документами регламентируется качество рыбы и рыбопродуктов.

30. Какие изменения происходят в рыбе при замораживании.

31. В чем заключается технология посола рыбы.

32. Какое различие между сухим и мокрым посолом.

33. В каких случаях применяют сухой посол.

34. Из каких операций состоит технологическая схема вяления рыбы.

35. Что является отличительной особенностью технологии балычных полуфабрикатов и балыков.

36. Какие преимущества и недостатки процесса сушки рыбы по сравнению с копчением.

37. Что подразумевает под собой понятие «сублимационная сушка». В чем ее отличие от классической сушки.

38. Какие существуют способы копчения.

39. Сравнительная характеристика холодного и горячего копчения.

40. Особенности технологии крабовых палочек.

41. Способы производства рыбной муки существуют, их особенности.

42. Определение понятия «молоко» с химической и биологической точки зрения.

43. Технологические свойства определяют пригодность молока для производства сыра.

44. Из каких процессов состоит механическая обработка молока? Описать сущность каждого из них.

45. В чем состоит отличие процесса «пастеризации молока» от «стерилизации».

46. В технологии какого вида молока нормализованная смесь нагревается до 95-99°C и выдерживается 3-4ч до появления светло-коричневого цвета.

47. Ассортимент молока с наполнителями.

48. Какое сырье используется в производстве сливок.

49. Что представляют собой сливочные напитки.

50. Значение кисломолочных напитков в питании человека.

51. При каком способе коагуляция казеина происходит вследствие молочнокислого брожения.

52. При какой температуре происходит сквашивание молока до получения сгустка.

53. С какой целью используют агар-агар при производстве мороженого.
54. Какие изменения происходят при фрезеровании смеси для получения мороженого.
55. С какой целью в сыворотку добавляют 1% закваски при производстве сыра Адыгейского.
56. Причины образования сетчатого, рваного, губчатого рисунка в сырах.
57. Причины частичного отвердевания жира и последующего механического воздействия на сливки в технологии сливочного масла.
58. Какое оборудование применяется в производстве сливочного масла.
59. С какой целью проводят низкотемпературную подготовку сливок к взбиванию.
60. Требования к качеству сладкосливочного масла.
61. В чем заключаются технологические схемы выработки топленого масла.
62. Характеристика жиров.
63. Пищевая ценность масел и жиров.
64. Чем характеризуется качество обрушивания семян при производстве масел.
65. Способ, обеспечивающий практически полное извлечение масла из семени.
66. Какой процесс называют дистилляцией.
67. Современная технология полной рафинации масел.
68. Что такое переэтерификация, и ее процесс.
69. Технологическая схема получения маргарина и ассортимент маргариновой продукции.
70. Пищевая ценность растительного сырья.
71. Происхождение консервирования и его значение в питании человека.
72. Какую роль играют витамины, содержащиеся в фруктах и овощах, в жизни человека.
73. Чем интересны пектолитические ферменты в консервировании.
74. Понятие микробиологических изменений растительного сырья при консервировании.
75. Влияние температуры и солнечных лучей на сырье.
76. Способы подавления активности микроорганизмов для кислого и не кислого сырья.
77. В чем заключаются положительные и отрицательные стороны консервирования химической обработкой среды.
78. При каком способе угнетения микроорганизмов используются вещества – составные части продукта.
79. Что собой представляет сгущение растительного сырья.
80. Основные стадии консервирования фруктов.
81. С какой целью бланшируют овощи при производстве консервов.
82. В производстве, каких консервов применяется глютаминат натрия в количестве 0,2 %.
83. Характеристика ассортимента овощных консервов.
84. В чем заключается технология бабии натуральной.
85. Что понимают под солодоращением.
86. Какие факторы влияют на скорость замачивания зерна.
87. При каком режиме сушки солода удастся сохранить высокую ферментативную

активность.

88. Какие требования предъявляются к качеству заменителей солода.
89. В каком случае используются ферментные препараты.
90. Как осуществляется контроль осахаривания в бродильном производстве.
91. Чем обусловлено высокое содержание ферментов, мальтозы и аминокислот в сусле, полученным настоянным способом.
92. По каким показателям определяют конец кипячения сусла.
93. Какие изменения происходят в сусле при спиртовом брожении.
94. Ассортимент напитков из хлебного сырья.
95. Для каких сортов кваса используют вакуумированное сусло из винограда или яблок.
96. В чем состоит отличие технологии квасов, полученных купажированием, от технологии брожения.
97. Какие особенности купажирования разливочных квасов.
98. Химический состав зерна.
99. Ассортимент круп.
100. Какие требования предъявляются к качеству круп.
101. В чем сущность физико-химических изменений круп при варке.
102. Дать характеристику основных процессов производства муки.
103. С какой целью проводят кондиционирование зерна.
104. Какое отличие между мукой 1-ого и 2-ого сортов.
105. Способ получения ржаной муки.
106. В чем заключается витаминизирование муки.
107. Пищевая ценность соевой муки.
108. При каких условиях необходимо хранить муку.
109. Какую роль играет клейковина в составе муки.
110. Что понимают под хлебопекарскими свойствами муки.
111. Что включает в себя понятие «макаронные изделия».
112. В чем заключаются достоинства и недостатки макаронных изделий.
113. По каким параметрам классифицируют макаронные изделия.
114. Назначение обогатительных и вкусовых добавок.
115. Какие овощные продукты, используются в технологии макаронных изделий.
116. Какие различают типы замеса теста.
117. К чему приводит упаковка неохлажденных макаронных изделий.
118. В чем состоит причина неиспользования хлебопекарной муки в технологии макаронных изделий.
119. Какой из замесов теста является самым эффективным.
120. Оптимальные температурные режимы теста перед матрицей.
121. С какой целью проводят сушку макаронных изделий.
122. Способы сушки макаронных изделий.
123. По каким признакам классифицируется ассортимент хлебобулочных изделий.
124. Какие изделия относятся к булочным изделиям.
125. Каким образом компенсируется низкая белковая ценность хлеба.
126. Какие изменения происходят в муке в процессе созревания.

127. От каких факторов зависит расход дрожжей для приготовления пшеничного теста.
128. Какие нормативные документы регламентируют качество сырья, используемого при производстве хлеба.
129. С какой целью используют жиры в технологии хлебобулочных изделий.
130. Какой показатель улучшает структурно-механические свойства ржаного теста.
131. В чем состоит сущность спиртового брожения в тесте.
132. В результате, каких процессов происходит увеличение температуры теста и его объема.
133. Технологический процесс производства пшеничного теста на опаре.
134. При какой температуре в хлебе идет процесс интенсивного накопления декстринов.
135. Назначение применения закваски при замесе теста.
136. Чем обусловлена разница в разделке ржаного и пшеничного теста.
137. С какой целью проводят предварительную расстойку теста.
138. Какие биохимические процессы происходят в изделиях во время выпечки.
139. Технологический процесс производства ржаного теста.
140. Какие способы получения этилового спирта.
141. Из каких технологический стадий состоит переработка зерна и картофеля.
142. С какой целью мелассу подкисляют серной или соляной кислотой.
143. Преимущества использования ферментных препаратов культур микромицетов взамен солода.
144. С чем связаны химические изменения, происходящие при разваривании.
145. Каким способом проводят осахаривание разваренной массы.
146. В чем преимущество применения непрерывно-поточного способа брожения.
147. Чем представлены твердая, жидкая и газообразная фазы бражки.
148. Какой процесс подразумевает разделение бинарной или многокомпонентной жидкой смеси на компоненты или группы компонентов.
149. Отличие особых водок от водок обыкновенных.
150. Что служит сырьем для ликероводочных напитков.
151. Какой ликероводочный напиток получают настаиванием сушеных и свежих плодов и ягод.
152. Имеет ли значение жесткость воды при производстве ликероводочных напитков.
153. В чем заключается купажирование ликероводочных изделий.
154. Какое вино называют «кюве».
155. Каким способом готовят виноматериалы для коньячного производства.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Османова, Ю.В. Пищевые технологии : учебное пособие для студентов оч. и заоч. форм обучения спец. «Технол. продукции и организация общественного питания» / Ю.В. Османова, Т.А. Милохова ; 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, 2020.

2. Османова, Ю.В. Общая технология пищевых производств: учебное пособие для студентов оч. и заоч. форм обучения спец. «Технологические машины и оборудование» / Ю.В. Османова, М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", каф. технол.и орг. прод. общ. пит. имени Коршуновой А.Ф. . — Донецк : ДонНУЭТ, 2020. -374с.

3. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств : учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-7782-4121-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/99227.html>

4. Милохова, Т. А. Пищевые технологии [Электронный ресурс] : курс лекций для студентов оч. и заоч. форм обучения спец. «Технол. продукции и организация общественного питания» / Т. А. Милохова ; 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 . — Локал. компьютер. сеть НБ 3.

5. Тарасенко С.С. Технология крупяного производства. Часть I. Теоретические основы технологии крупы [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тарасенко С.С., Владимиров Н.П.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017.— 150 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/78843.html>.— ЭБС «IPRbooks».

6. Голубева Л.В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Голубева Л.В., Пожидаева Е.А.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017.— 96 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74025.html>.— ЭБС «IPRbooks».

7. Османова, Ю. В. Пищевые технологии [Электронный ресурс]: конспект лекций для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве. — Донецк: [ДонНУЭТ], 2017 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

8. Милохова, Т.А. Пищевые технологии [Электронный ресурс] : курс лекций для студентов оч. и заоч. форм обучения спец. «Технол. продукции и организация общественного питания» / Т. А. Милохова; 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 . - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2.4. Материально-техническое обеспечение программы

Материально-технические условия реализации дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки «Технология продукции и организация общественного питания (Профиль: Технологии в ресторанном хозяйстве)» соответствует лицензионным требованиям.

Материально-техническая база ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В Университете имеются подключения к сети Интернет через 3 канала со скоростью передачи данных 200 Мбит/сек., 100 Мбит/сек. и дополнительно – на 7 учебный корпус – 20 Мбит/сек, функционирует единая компьютерная сеть, объединяющая 6 учебных корпусов, хостинг с технической поддержкой 30 сайтов структурных подразделений Университета. Технологическая сеть Университета постоянно модернизируется и расширяется.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Состав программного обеспечения определен в рабочих программах учебных дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости.

Развернута зона бесплатного и авторизованного Wi-Fi доступа, которая обеспечивается 30 точками доступа во всех корпусах ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

3. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки «Технология продукции и организация общественного питания (Профиль: Технологии в ресторанном хозяйстве)» включает промежуточную и итоговую аттестации слушателей.

Формы промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

Форма итоговой аттестации: экзамен в форме тестирования.

Итоговая аттестация проводится в форме экзамена в виде тестирования, состоящего из тестовых заданий по всем учебным дисциплинам (модулям) ДПП. Результат итогового тестирования является критерием определения качества освоения слушателями программы.

Шкала и критерии оценивания итогового тестирования

Шкала оценивания	Критерии оценивания
«Отлично» (5)	Процент правильных ответов составляет 90-100%
«Хорошо» (4)	Процент правильных ответов составляет 75-89%
«Удовлетворительно» (3)	Процент правильных ответов составляет 60-74%
«Неудовлетворительно» (2)	Процент правильных ответов составляет 0-59%

Перечень вопросов к итоговой аттестации:

1. Систематизация составных частей пищевых продуктов.
2. Белки в технологиях пищевых производств. Характеристика и изменение белков в технологическом процессе.
3. Характеристика белков пищевых продуктов. Белки мяса. Белки молока. Белки куриного яйца. Белки зерномучных продуктов.
4. Общая характеристика жиров. Физические свойства триглицеридов. Технологические свойства жиров.
5. Изменение жиров при тепловой обработке.
6. Углеводы и их роль в технологии кулинарной продукции.
7. Изменение свойств сахара и сахаристых веществ под влиянием технологических факторов.
8. Характеристика углеводов пищевых продуктов.
9. Изменение свойств сахара и сахаристых веществ под влиянием технологических факторов.
10. Крахмал и его влияние на обеспечение качества кулинарной продукции.
11. Изменения крахмала при технологической обработке.
12. Характеристика углеводов клеточных стенок растительной ткани.
13. Роль полимеров клеточных стенок в формировании органолептических показателей кулинарной продукции.
14. Изменение цвета и формирование вкусо-ароматического комплекса при тепловой обработке продуктов.
15. Формирование вкуса и аромата растительных продуктов в процессе тепловой обработки.
16. Органолептические изменения мяса и мясных продуктов в процессе технологической обработки.
17. Изменение содержания воды, сухих веществ, витаминов в процессе технологической обработки пищевых продуктов.
18. Вода в пищевых продуктах, виды связи влаги с материалом.
19. Изменение содержания воды, сухих веществ при механической обработке продуктов.
20. Изменение содержания воды, сухих веществ при тепловой обработке продуктов.
21. Изменение содержания витаминов.
22. Биохимические и микробиологические основы технологии пищевых продуктов.
23. Виды предприятий питания и принципы организации их деятельности.
24. Торгово-производственная структура предприятий питания.
25. Классификация предприятий питания.
26. Характеристика комплекса услуг предприятий питания.
27. Характеристика основных типов предприятий питания.
28. Требования к предприятиям питания. Основные правила работы предприятий питания.

29. Требования к организации рабочих мест в производственных цехах предприятий питания.
30. Оперативное планирование на предприятиях питания с полным циклом производства.
31. Оперативное планирование производства на предприятиях питания различных типов.
32. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства на предприятиях питания.
33. Организация продовольственного и материально-технического снабжения.
34. Оснащение складской группы помещений. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров.
35. Организация работы цеха по централизованному производству полуфабрикатов из овощей.
36. Организация обработки овощей на предприятиях с полным производственным циклом.
37. Организация работы горячего цеха.
38. Организация работы холодного цеха.
39. Организация работы кулинарного цеха.
40. Организация работы кондитерского цеха.
41. Организация работы мучного цеха.
42. Организация работы доготовочного цеха предприятия питания, работающего на полуфабрикатах различной степени готовности.
43. Организация работы моечных кухонной и столовой посуды.
44. Организация раздаточных на предприятиях питания различного типа.
45. Характеристика нейрогуморальной системы регуляции функций организма.
46. Функции пищи (пищевых веществ) в организме.
47. Характеристика теории рационального питания.
48. Железы внутренней секреции и их роль в регуляции физиологических систем организма.
49. Основные отделы головного мозга.
50. Микрофлора толстого кишечника и ее функции.
51. Значение пищевых веществ в жизнедеятельности организма.
52. Медиаторы передачи нервного возбуждения и импульса.
53. Понятие «рефлексы». Характеристика условных и безусловных рефлексов.
54. Отделы тонкого и толстого кишечника и их функции.
55. Строение эндокринной системы регуляции организма.
56. Химические изменения пищи в двенадцатиперстной кишке.
57. Железы внутренней секреции и их роль в регуляции физиологических систем организма.
58. Механическая обработка ракообразных и моллюсков головоногих.
59. Механическая обработка трепангов и морских водорослей, производство п/ф.
60. Подготовка субпродуктов, их ассортимент.
61. Ассортимент и технология блюд из печени, мозгов, почек. Способы подачи.
62. Ассортимент и технология молочных супов.
63. Горячие закуски.

64. Холодные закуски из мяса и птицы.
65. Гарниры и соусы к запеченным блюдам, особенности подачи.
66. Подготовка мяса. Характеристика наполнителей для котлетной массы.
67. Ассортимент блюд из котлетной мясной массы, гарниры и соусы к ним. Особенности оформления и подачи.
68. Принципиальная схема приготовления прозрачных бульонов.
69. Технологические аспекты производства блюд из мясной натуральной рубленой массы.
70. Желирующие вещества для сладких блюд.
71. Принципиальная схема приготовления солянок жидких.
72. Обоснование способа тепловой обработки для полуфабрикатов из различных отрубов туши баранины.
73. Ассортимент и технология блюд из мяса, нарезанного мелкими кусочками. Подбор гарниров и соусов. Особенности подачи.
74. Принципиальная схема приготовления рассольников.
75. Технология подготовки п/ф из птицы целыми тушками, порционными и мелкими кусками для жарки.
76. Ассортимент и технология блюд из птицы целыми тушками, порционными кусками. Гарниры и соусы к ним, особенности подачи.
77. Подготовка п/ф из пернатой дичи, способы заправки тушек дичи.
78. Ассортимент блюд из творога.
79. Способы подготовки свеклы для борща.
80. Способы жарки рыбопродуктов. Ассортимент блюд, подбор гарниров и соусов к ним.
81. Общие правила приготовления заправочных супов.
82. Ассортимент блюд из макаронных изделий.
83. Технология студня из мясопродуктов.
84. Особенности обработки рыб осетровых пород, полуфабрикаты для блюд и изделий.
85. Универсальные п/ф для первых блюд.
86. Ассортимент блюд из бобовых.
87. Ассортимент и технология блюд из отварных и припущенных клубнеплодов.
88. Виды загустителей для соусов.
89. Технологические аспекты производства блюд из капустных овощей.
90. Технология крупеника и пудингов из круп.
91. Ассортимент и технология блюд из грибов, использование грибов в технологиях.
92. Приемы тепловой обработки продуктов.
93. Характеристика частей туши говядины для варки. Правила варки мясопродуктов.
94. Схема приготовления соуса красного основного и ассортимент его производных.
95. Технологические аспекты производства жареных блюд из свинины и баранины.

96. Понятие качества ресторанного хозяйства (свойства продукции, показатели качества, контроль качества).
97. Номенклатура органолептических показателей качества, их связь с другими показателями.
98. Номенклатура показателей безопасности кулинарной продукции, их связь с другими показателями.
99. Общая характеристика действующей технологической документации на кулинарную продукцию.
100. Особенности применения качественного различительного метода Scoring.
101. Организация исходного (приемного) контроля.
102. Организация входного контроля.
103. Нормативные принципы проведения органолептического контроля.
104. Общие принципы проведения бракеража готовых блюд.
105. Классификация и методики количественных различительных методов сенсорного анализа.
106. Раскройте порядок определения первоначальной стоимости товаров, приобретаемых предприятием ресторанного хозяйства у поставщика за плату.
107. Какие документы являются товарно-сопроводительными?
108. Какие документы являются расчетными?
109. Охарактеризуйте порядок приемки товаров и тары на предприятиях ресторанного хозяйства, её документальное оформление.
110. Какие счета используются для ведения учета ТМЦ на предприятиях ресторанного хозяйства?
111. Раскройте особенности учета расчетов с бюджетом по НДС, возникающие при поступлении товаров от поставщиков.
112. Какие бухгалтерские счета используются, если при приемке ТМЦ, поступивших от поставщика, обнаружена недостача, возникшая по вине МОЛ – водителя-экспедитора?
113. Какими документами оформляется передача продуктов на производство (на кухню)?
114. На каком счете ведется учет расходов продуктов на производство кулинарной продукции предприятия ресторанного хозяйства? Дайте его характеристику.
115. Может ли предприятие ресторанного хозяйства иметь незавершенное производство? Ответ обоснуйте.
116. Какими документами оформляется передача готовых блюд в обеденный зал из кухни?
117. На каком счете ведется учет готовых блюд и закупочных товаров в обеденном зале? Дайте его характеристику.
118. Какие нормативные документы выступают основанием для составления калькуляционной карточки?
119. Для чего и каким образом рассчитывается средний процент торговой наценки?
120. Раскройте сущность понятия «инвентаризация».
121. Раскройте сущность финансовой отчетности.

122. Раскройте значение термина «реформация баланса».
123. В чем состоит сущность баланса-нетто и баланса-брутто? По какому методу составляется действующая форма баланса предприятия ресторанного хозяйства.
124. Характеристика основных параметров микроклимата помещений предприятий питания, их гигиеническое значение.
125. Понятие и классификация зоонозных инфекций и гельминтозов, их профилактика.
126. Цель и значение механической обработки, санитарные требования к механической обработке мяса, рыбы, птицы, субпродуктов, яиц, овощей, сыпучих продуктов.
127. Общие меры профилактики пищевых отравлений бактериального происхождения.
128. Санитарные требования к приготовлению холодных блюд (студней, винегретов, салатов, заливных).
129. Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды. Характеристика источников водоснабжения, очистка и обеззараживание воды.
130. Уборка помещений, использование моющих и дезинфицирующих средств. Дезинсекция и дератизация.
131. Санитарные требования к изготовлению кремовых изделий. Санитарные требования к изготовлению пирожков во фритюре.
132. Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе, их профилактика.
133. Понятие о пищевых отравлениях. Классификация: пищевые отравления микробной природы; пищевые токсикоинфекции и интоксикации.
134. Биогельминтозы и их профилактика.
135. Характеристика возбудителей и продуктов, являющихся причиной микробных и немикробных токсикозов.
136. Профилактика токсикозов на предприятиях питания.
137. Гигиеническая оценка отопительных систем и нагревательных приборов. Температурный режим в разных помещениях предприятий питания.
138. Немикробные пищевые отравления: отравления ядовитыми и условно-ядовитыми грибами, ядовитыми растениями, продуктами, ядовитыми при определенных условиях (солонин картофеля, амигдалин косточковых).
139. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Молочные продукты как источники кишечных инфекций и пищевых отравлений.
140. Понятие о кишечных инфекциях, пути распространения брюшного тифа, дизентерии, холеры, сальмонеллеза, гепатита. Особенности профилактики кишечных инфекций на предприятиях питания.
141. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации, оценка качества принимаемых продуктов.
142. Понятие о гельминтозах. Цикл развития гельминтов, пути распространения и профилактика. Гельминтозы, связанные с употреблением мяса и рыбы.
143. Понятие о дезинфекции: физические способы дезинфекций, их характеристика. Химические способы дезинфекций (хлорная известь, хлорамин, гипохлориты натрия и кальция).

144. Средства дезинсекции (борьба с насекомыми, которые могут быть переносчиками многих заболеваний). Профилактические мероприятия.
145. Характеристика наиболее распространенных зоонозных инфекций. Профилактика инфекций, связанных с употреблением мясных и молочных продуктов от животных, больных туберкулезом, бруцеллезом, ящуром, туляремией и др.
146. Санитарные требования к механической обработке мяса, в том числе к изготовлению мясного фарша и котлетной массы.
147. Гигиенические требования к качеству питьевой воды. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания, устройство канализаций. Обеспечение предприятий общественного питания централизованным водоснабжением, гигиенические требования к воде.
148. Личная гигиена персонала. Правила личной гигиены работников предприятий общественного питания: уход за кожей, ногтями рук, полостью рта. Требования к санитарной одежде.
149. Что включает в себя организацию проектирования?
150. Что входит в состав и содержание проектной документации?
151. Что такое технико-экономическое обоснование проекта?
152. Какие существуют особенности проектирования предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, при оздоровительных учреждениях.
153. Для чего применяется производственная программа предприятия?
154. Как происходит расчет и проектирование помещений для приема и хранения продуктов (последовательность)?
155. Какая последовательность расчета овощного цеха.
156. Какая последовательность расчета мясо-рыбного цеха.
157. Какая последовательность расчета горячего цеха.
158. Какая последовательность расчета холодного цеха.
159. Какая последовательность кондитерского цеха и помещения мучных изделий.
160. Как произвести расчет рыбного цеха?
161. Как произвести расчет мясного цеха
162. Как произвести расчет птице-гольевого цеха?
163. Как произвести расчет кулинарного цеха?
164. Для чего применяется раздаточная линия?
165. Понятие информационных систем экономических объектов, их назначение.
166. Содержательные и технологические аспекты ИС.
167. Основные информационные процедуры ИС и их наиболее вероятная технологическая последовательность.
168. Охарактеризуйте задачи предприятия ресторанного бизнеса. Охарактеризуйте кратко поколения развития информационных систем.
169. Приведите примеры использования элементов компьютерной техники в технических приборах и оборудовании предприятий ресторанного бизнеса.
170. Электронная коммерция (е-коммерция), ее использование на предприятиях ресторанного бизнеса.

171. Программные средства реальных информационных систем разных поколений.
172. Перспективные направления развития информационных технологий и информационных систем предприятий ресторанного бизнеса.
173. Основные требования бизнес-процессов предприятия ресторанного бизнеса к сервисам АИС.
174. Понятие оптимизации в деятельности ресторана.
175. Что означает «консенсусное» решение и как его найти в оптимизационной задаче?
176. Принципы построения пакет «Парус-Предприятие 7».
177. Отраслевые решения 1С для ресторанов и предприятий общепита.
178. Функциональные возможности «1С: Управление предприятием общепита».
179. Основные преимущества «1С: Управление предприятием общепита».
180. Отраслевое решение 1С: Предприятие 8. Ресторан. Фронт-офис
181. Теоретические основы бизнес-планирования.
182. Показатели эффективности инвестиционных проектов.
183. Требования к составлению бизнес-плана.
184. Основные показатели оценки бизнес-плана.
185. Последовательность создания бизнес-плана в программе Project Expert.
186. Назначение и история возникновения бара.
187. Классификация баров и их общая характеристика.
188. Методы и формы обслуживания, которые используют в барах. Особенности выбора методов и форм обслуживания потребителей.
189. Общие и отличительные черты таб и паб-баров.
190. Организации деятельности диско-бара.
191. Общие и отличительные черты организации деятельности офис-бара и бара-мобиле.
192. Характеристика казино-бара и организация его деятельности.
193. Назначение снэк-бар и милк-бара.
194. Особенности деятельности коктейль-бара и коктейль-холл.
195. Характеристика специализированных баров.
196. Характеристика дневных баров. Особенности ассортимента продукции и обслуживания на таких предприятиях.
197. Организация работы бармена. Организация рабочего места бармена.
198. Основные правила работы с барным инвентарем
199. Организация производственной деятельности в барах разных видов (снэк, смузи, фреш, хлебный, суповой и т.д.).
200. Организация производственной деятельности в гриль-барах.
201. Европейские нормы отпуска винно-водочных изделий и смешанных напитков в барах.
202. Классификация смешанных напитков.
203. Что включает в себя понятие «качество мяса».
204. Что понимают под функционально-технологическими свойствами в прикладной технологии мяса.

205. Использование, каких добавок может осуществить увеличение величины водосвязывающей способности мясных эмульсий.
206. В чем заключается сущность механической тендеризации мяса.
207. Каким образом производят натуральные полуфабрикаты.
208. С какой целью проводят посол мяса в технологии кулинарной продукции.
209. Способы производства рыбной муки существуют, их особенности.
210. Определение понятия «молоко» с химической и биологической точки зрения.
211. Технологические свойства определяют пригодность молока для производства сыра.
212. В чем состоит отличие процесса «пастеризации молока» от «стерилизации».
213. В чем заключаются технологические схемы выработки топленого масла.
214. Способ, обеспечивающий практически полное извлечение масла из семени.
215. Современная технология полной рафинации масел.
216. Технологическая схема получения маргарина и ассортимент маргариновой продукции.
217. Чем интересны пектолитические ферменты в консервировании.
218. Характеристика ассортимента овощных консервов.
219. Что понимают под солодоращением.
220. Как осуществляется контроль осахаривания в бродильном производстве.
221. Ассортимент напитков из хлебного сырья.
222. В чем состоит отличие технологии квасов, полученных купажированием, от технологии брожения.
223. Химический состав зерна.
224. Ассортимент круп.
225. Какие требования предъявляются к качеству круп.
226. Дать характеристику основных процессов производства муки.
227. Способ получения ржаной муки.
228. Что понимают под хлебопекарскими свойствами муки.
229. Что включает в себя понятие «макаронные изделия».
230. Какие различают типы замеса теста.
231. Оптимальные температурные режимы теста перед матрицей.
232. По каким признакам классифицируется ассортимент хлебобулочных изделий.
233. От каких факторов зависит расход дрожжей для приготовления пшеничного теста.
234. В чем состоит сущность спиртового брожения в тесте.
235. Технологический процесс производства пшеничного теста на опаре.
236. Назначение применения закваски при замесе теста.
237. Технологический процесс производства ржаного теста.
238. Какие способы получения этилового спирта.
239. С какой целью мелассу подкисляют серной или соляной кислотой.
240. С чем связаны химические изменения, происходящие при разваривании. Каким способом проводят осахаривание разваренной массы.
241. В чем преимущество применения непрерывно-поточного способа брожения.

- 242. Чем представлены твердая, жидкая и газообразная фазы бражки.
- 243. Отличие особых водок от водок обыкновенных.
- 244. Что служит сырьем для ликероводочных напитков.
- 245. Какой ликероводочный напиток получают настаиванием сушеных и свежих плодов и ягод.
- 246. Имеет ли значение жесткость воды при производстве ликероводочных напитков.
- 247. В чем заключается купажирование ликероводочных изделий.
- 248. Какое вино называют «кюве».
- 249. Каким способом готовят виноматериалы для коньячного производства.