

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 15:32:25
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b3

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

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

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТА-
НИЯ ИМЕНИ КОРШУНОВОЙ А.Ф.**

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой

Антошина К.А.

« 26 » 02 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по государственной итоговой аттестации

Государственный экзамен

**(Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные
технологии, Технология специальных продуктов, Технологические осно-
вы безопасности и управление качеством продуктов питания)**

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

(шифр и наименование учебной дисциплины, практики)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

Разработчик:

Доцент Милохова Т.А.

ОМ рассмотрен и утвержден на заседании кафедры
ТОППП имени Коршуновой А.Ф.

от « 26 » 02 2024г., протокол №14

Донецк 2024

Паспорт

по государственной итоговой аттестации

Государственный экзамен

(Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии, Технология специальных продуктов, Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания)

(наименование учебной дисциплины)

Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате подготовки и сдачи государственного экзамена (Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии, Технология специальных продуктов, Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания)

№	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	
1	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов; Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	4
2	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов; Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	4
3	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов; Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	4
4	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов; Технологические основы безопасности и управление	4

		качеством продуктов питания	
5	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов; Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	4
6	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов; Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	4
7	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов; Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	4
8	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов	4
9	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	4
10	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов	4
11	ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов	4
12	ПК-1. Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов; Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	4
13	ПК-2. Способен разрабатывать новые	Высокотехнологичные	4

	виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации	производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов; Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	
14	ПК-3 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов	4
15	ПК-4 Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	4
16	ПК-5 Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов	4
17	ПК-6 Способен составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	4
18	ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий общественного питания разных типов	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	4
19	ПК-8 Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства продукции и услуг предприятий питания	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	4
20	ПК-9 Способен применять дистанционные технологии повышения квалификации персонала предприятий общественного питания	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	4

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
1	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	ИДК-1 _{УК-1} Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-2 _{УК-1} Вырабатывает стратегию действий в области методологии	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий в области научных исследований	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов; Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-4 _{УК-1} Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов; Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена
2	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его	ИДК-1 _{УК-2} Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии;	Ответы на задания государственного

	жизненного цикла		Технология специальных продуктов	т-венного экзамена
		ИДК-2 _{УК-2} Оценивает риски и эффективность проекта	Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена
3	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1 _{УК-3} Организует и руководит работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Высокотехнологичные и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов; Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-2 _{УК-3} Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов	Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-3 _{УК-3} Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей, с которыми работает/ взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.	Высокотехнологичные и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов; Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена
4	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИДК-1 _{УК-4} . Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия.	Высокотехнологичные и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов; Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-2 _{УК-4} Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные	Высокотехнологичные и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов; Технологические основы	Ответы на задания государственного экзамена

			безопасности и управление качеством продуктов питания	
5	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИДК-1 _{УК.5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов; Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-2 _{УК.5} Учитывает разнообразие культур в этическом и философском контекстах, в процессе межкультурного взаимодействия в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов; Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена
6	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИДК-1 _{УК.6} Определяет приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Технология специальных продуктов	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-2 _{УК.6} Реализует приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии Технология специальных продуктов	Ответы на задания государственного экзамена
7	О П К - 1 . Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИДК-1 _{ОПК.1} Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания.	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-2 _{ОПК.1} Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена

		ИДК-3 _{ОПК.1} Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа.	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-4 _{ОПК.1} Разрабатывает, внедряет и управляет эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания.	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена
8	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИДК-1 _{ОПК.2} Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывает мероприятия по их снижению.	Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-2 _{ОПК.2} Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей.	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-3 _{ОПК.2} Разрабатывает мероприятия по формированию и совершенствованию продукции предприятия общественного питания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка.	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена
9	О П К - 3 . Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных	ИДК-1 _{ОПК.3} Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания.	Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена

	методов разработки новых технологических решений	ИДК-2 _{ОПК.3} Оценивает риски и управляет качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества.	Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-3 _{ОПК.3} Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств.	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-4 _{ОПК.3} Использование современных методов управления качеством на предприятиях общественного питания.	Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена
10	О П К - 4 . Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ИДК-1 _{ОПК.4} Применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения.	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-2 _{ОПК.4} Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач.	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-3 _{ОПК.4} Использует методы моделирования проектировании продукции общественного питания.	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии	Ответы на задания государственного экзамена
11	О П К - 5 . Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических	ИДК-1 _{ОПК.5} Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач.	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-2 _{ОПК.5} Планирует и реализует научные	Высокотехнологичные производства и	Ответы на

	задач	исследования в профессиональной области.	инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов	задания государственного экзамена
		ИДК-3 _{ОПК.5} Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания.	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов	Ответы на задания государственного экзамена
12	ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	ИДК-1 _{ПК-1} . Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-2 _{ПК-1} Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена
13	ПК-2 Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации	ИДК-1 _{ПК-2} . Разрабатывает ассортимент продукции и услуг, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-2 _{ПК-2} . Апробирует и внедряет новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов	Ответы на задания государственного экзамена
14	ПК-3 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	ИДК-1 _{ПК-3} . Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-2 _{ПК-3} . Выполняет требования Законодательной	Технологические основы безопасности и управление	Ответы на

		и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	качеством продуктов питания	задания государственного экзамена
15	ПК-4 Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	ИДК-1. _{ПК-4} . Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-2. _{ПК-4} . Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена
16	ПК-5 Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления	ИДК-1. _{ПК-5} Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий	Технология специальных продуктов	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-2. _{ПК-5} Владеет методами научных исследований	Технология специальных продуктов	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-3. _{ПК-5} Способен организовать научно-исследовательский процесс	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов	Ответы на задания государственного экзамена
17	ПК-6 Способен составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных	ИДК-1. _{ПК-6} . Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов, оформлении заявок на ИС	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-2. _{ПК-6} . Апробирует	Высокотехнологичные	Ответы

	обсуждениях	результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях.	производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	на задания государственного экзамена
18	ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий общественного питания разных типов	ИДК-1. _{ПК-7} . Использует программные продукты в области проектирования	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-2. _{ПК-7} . Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-3. _{ПК-7} . Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла	Технология специальных продуктов Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена
19	ПК-8 Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства продукции и услуг предприятий питания	ИДК-1. _{ПК-8} . Анализирует и систематизирует информацию в области проектных технологий	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена
		ИДК-2. _{ПК-8} . Организует разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государственного экзамена
20	ПК-9 Способен применять дистанционные технологии	ИДК-1. _{ПК-9} Демонстрирует навыки проведения анализа дистанционных технологий повышения квалификации	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии;	Ответы на задания государственного

повышения квалификации персонала предприятий общественного питания	персонала.	Технология специальных продуктов Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	т-венного экзамена
	ИДК-2 _{ПК-9} Демонстрирует умение проводить анализ материально-технических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий общественного питания в регионах за счет использования дистанционных технологий.	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии; Технология специальных продуктов Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	Ответы на задания государс т-венного экзамена

Таблица 2 – Критерии и шкала оценивания ответов обучающихся на задания государственного экзамена

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
90-100 баллов	<p>ОТЛИЧНО (EXCELLENT) – Ответы на поставленные вопросы в билете излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений. Делаются обоснованные выводы. Демонстрируются глубокие знания базовых нормативно-правовых актов, соблюдаются нормы профессиональной терминологии.</p> <p>Оценка «отлично» предполагает глубокое знание всех курсов, выносимых на государственную итоговую аттестацию и ставится студентам, которые при ответе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обнаруживают всестороннее систематическое и глубокое знание программного материала; • демонстрируют знание современной учебной и научной литературы; способны творчески применять знание теории к решению профессиональных задач; • владеют понятийным аппаратом; • демонстрируют способность к анализу и сопоставлению различных подходов к решению заявленной в билете проблематики;
80-89 баллов	<p>ОЧЕНЬ ХОРОШО (VERY GOOD) – Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Материал излагается уверенно. Демонстрируется умение анализировать материал, все выводы носят аргументированный и доказательный характер.</p> <p>Оценка «очень хорошо» ставится студентам за правильные ответы на вопросы билета, знание основных положений, раскрываемых в рамках рекомендованного учебного пособия и материалов, данных на лекциях.</p> <p>Оценка «очень хорошо» ставится студентам, которые при ответе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обнаруживают твёрдое знание программного материала; • усвоили основную и наиболее значимую дополнительную литературу; • способны применять знание теории к решению задач профессионального характера; • допускают отдельные погрешности и неточности при ответе.
75-79 баллов	<p>ХОРОШО (GOOD) – ОЧЕНЬ ХОРОШО (VERY GOOD) – Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Материал излагается уверенно. Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер.</p>

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
	<p>Оценка «хорошо» ставится студенту за правильные, но не совсем полные ответы на вопросы билета. Обязательно понимание взаимосвязей между явлениями и процессами, знание основных закономерностей.</p> <p>Оценка «хорошо» ставится студентам, которые при ответе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обнаруживают достаточно твёрдое знание программного материала; • усвоили основную и наиболее значимую дополнительную литературу; • способны применять знание теории к решению задач профессионального характера; • допускают погрешности и неточности при ответе.
60-65 баллов	<p>УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (SATISFACTORY) – Допускаются некоторые нарушения в последовательности изложения. Демонстрируются поверхностные знания вопроса. Имеются затруднения с выводами.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» ставится студентам, которые при ответе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • в основном знают программный материал в объёме, необходимом для предстоящей работы по профессии; • в целом усвоили основную литературу; • допускают существенные погрешности в ответе на вопросы экзаменационного билета. <p>Оценка «удовлетворительно» предполагает ответ только в рамках лекционного курса, приводимые формулировки являются недостаточно четкими, в ответах допускаются неточности.</p>
50-59 баллов	<p>ДОСТАТОЧНО (SUFFICIENT) – Допускаются нарушения в последовательности изложения. Демонстрируются поверхностные знания вопроса. Выводы недостаточно аргументированны.</p> <p>Оценка «достаточно» ставится студентам, которые при ответе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • в основном знают программный материал в объёме, необходимом для предстоящей работы по профессии; • в целом усвоили основную литературу; • допускают существенные погрешности в ответе на вопросы экзаменационного билета. <p>Оценка «достаточно» предполагает ответ только в рамках лекционного курса, который показывает знание сущности основных положений. Как правило, такой ответ краток, приводимые формулировки являются недостаточно четкими, в ответах присутствуют неточности.</p>
35-49 баллов	<p>НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (FAIL) – Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» предполагает, что студент не разобрался с основными вопросами изученных в процессе изучения курсов, не понимает сущности процессов и явлений, не может ответить на простые вопросы типа “что это такое?” и “почему существует это явление?”.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые при ответе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обнаруживают значительные пробелы в знаниях основного программного материала; • допускают ошибки в ответе на вопросы экзаменационного билета; • демонстрируют существенное незнание теории и практики курса.
1-34 балла	<p>НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (FAIL) – Материал излагается непоследовательно, не представляет определенной системы знаний. Оценка «неудовлетворительно» предполагает, что студент не разобрался с основными вопросами изученных курсов, не понимает сущности процессов и явлений. Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, списавшему ответы на вопросы и читающему эти ответы экзаменатору, не отрываясь от текста, а просьба объяснить или уточнить прочитанный таким образом материал по существу остается без ответа.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые при ответе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обнаруживают отсутствие знаний основного программного материала;

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
	<ul style="list-style-type: none"> • допускают принципиальные ошибки в ответе на вопросы экзаменационного билета; • демонстрируют полное незнание теории и практики курса.

Таблица 3 – Основные этапы проведения государственного экзамена

№ п/п	Этап	Краткая характеристика результата
1	Обзорные лекции по учебным дисциплинам «Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии»	Информационный материал по лекциям и лабораторным занятиям
2	Обзорные лекции по учебным дисциплинам «Технология специальных продуктов»	Информационный материал по лекциям и лабораторным занятиям
3	Обзорные лекции по учебным дисциплинам «Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания»	Информационный материал по лекциям и лабораторным занятиям
4	Самоподготовка	Информационный материал по лекциям и лабораторным занятиям
5	Государственный экзамен	Ответы на задания государственного экзамена
6	Оценивание результатов	Ведомость результатов государственного экзамена
7	Объявление результатов государственного экзамена	
8	Апелляция	В случае удовлетворения апелляционных требований, пересдача государственного экзамена п. 5 (Ответы на задания государственного экзамена)

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия

результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям государственного образовательного стандарта.

1.2. Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

1.3. Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

1.4. Объем (в зачетных единицах) государственной итоговой аттестации, ее структура и содержание устанавливаются выпускающей кафедрой и Советом факультета в соответствии с образовательным стандартом.

1.5. Государственная итоговая аттестация проводится в сроки, определяемые Университетом, но не позднее 30 июня.

1.6. Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

1.7. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд), вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения государственной итоговой аттестации.

Обучающийся должен представить в деканат факультета документ, подтверждающий причину его отсутствия.

1.8. Обучающийся, не прошедший одно государственное аттестационное испытание по уважительной причине, допускается к сдаче следующего государственного аттестационного испытания (при его наличии).

1.9. Обучающиеся, не прошедшие государственное аттестационное испытание в связи с неявкой по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно», а также обучающиеся из числа инвалидов, не прошедшие государственное аттестационное испытание в установленный для них срок (в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание или получением оценки «неудовлетворительно»), отчисляются из Университета с выдачей справки об обучении, как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

1.10. Лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию, может повторно пройти государственную итоговую аттестацию не ранее чем через год и не позднее чем через пять лет после срока проведения государственной итоговой аттестации, которая не пройдена обучающимся.

Для повторного прохождения государственной итоговой аттестации указанное лицо по его заявлению восстанавливается в Университете на период времени, установленный вузом, но не менее периода времени, предусмотренным календарным учебным графиком для государственной итоговой аттестации по соответствующей образовательной программе.

При повторном прохождении государственной итоговой аттестации по желанию обучающегося решением выпускающей кафедры ему может быть установлена иная тема выпускной квалификационной работы.

1.11. Восстановление для повторного прохождения государственных аттестационных испытаний определяется Порядком отчисления и восстановления студентов в ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского».

1.12. По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласии с результатами государственного аттестационного испытания.

1.13. Выпускнику, достигшему особых успехов в освоении образовательной программы, прошедшему все виды итоговых аттестационных испытаний с оценкой «отлично», сдавшему все учебные дисциплины, курсовые работы и практики, внесенные в приложение к диплому, со средней оценкой 4,75 балла по пятибалльной шкале оценок и не имеющему оценок «удовлетворительно», выдается диплом с отличием.

2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

2.1. Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме государственного экзамена по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Конкретные формы проведения государственной итоговой аттестации определяются ОПОП и ООП выпускающей кафедрой с учетом требований, установленных стандартом, и утверждаются Советом факультета.

2.2. Государственный экзамен проводится по нескольким дисциплинам и (или) модулям образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников. Государственный экзамен проводится письменно.

2.3. Программы государственной итоговой аттестации, включая программы государственных экзаменов, разрабатываются выпускающей кафедрой с учетом требований государственного образовательного стандарта по направлению подготовки, рассматривается Советом факультета и утверждаются проректором по учебной работе.

2.4. К государственной итоговой аттестации допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе высшего образования.

Проект приказа о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации готовится деканом факультета и передается на подпись ректору не позднее, чем за 2 недели до начала работы ГЭК.

2.5. Работа государственной экзаменационной комиссии проводится в сроки, предусмотренные учебным планом и графиком учебного процесса.

3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЮ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

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

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

3.2. Устанавливается следующий порядок проведения государственного экзамена:

Оценочные средства государственного экзамена разрабатываются выпускающей кафедрой. Вопросы и задания государственного экзамена должны отражать содержание государственного образовательного стандарта высшего образования.

Обучающиеся получают билет, состоящий из открытых вопросов. Экзамен проводится в письменной форме.

На подготовку письменного ответа на экзаменационный билет отводится не менее 240 минут. При этом используются бланки установленного образца для оформления экзаменационного задания или подготовки к письменному ответу.

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

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

- приказ ректора о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;

- зачетные книжки обучающихся, полностью оформленные и подписанные деканом;

- сводная экзаменационная ведомость, отражающая выполнение обучающимися образовательной программы по направлению подготовки;

- экзаменационные билеты;

- листы для ответа обучающихся со штампом выпускающей кафедры;

- оценочные ведомости для членов комиссии;

- экзаменационная ведомость.

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

3.5. Передача государственного экзамена с целью повышения положительной оценки не допускается.

Программа дисциплин
Содержание вопросов, входящих в теоретическую часть
государственного экзамена

Высокотехнологичные производства и инновационные
ресторанные технологии

1. Понятие – высокотехнологичные производства? Законодательные акты республики относительно данного вида производства?

2. Научные основы применения нанотехнологий в пищевой промышленности и ресторанном хозяйстве. Структура фуллеренов, ее влияние на физические свойства. Туннельная (зондовая) микроскопия. Наноматериалы.

3. Научные основы применения нанотехнологий в пищевой промышленности и ресторанном хозяйстве. Сущность понятия «нанотехнологии». Структура нанотрубок, ее влияние на физические свойства. Наноконструирование.

4. Инновационные тенденции и подходы к использованию нанотехнологий в пищевой промышленности и ресторанном хозяйстве. Биодатчики и их использование в процессах контроля порчи и загрязнения продуктов. Вопросы безопасности использования нанотехнологий в производстве продуктов питания.

5. Инновационные тенденции и подходы к использованию нанотехнологий в пищевой промышленности и ресторанном хозяйстве. Основные пять областей в пищевой промышленности, где желателен использование нанотехнологий. Измельчение продукта до наноразмера. Природа изменений свойств вещества? Примеры для пищевой промышленности.

6. Инновационные тенденции и подходы к использованию нанотехнологий в пищевой промышленности и ресторанном хозяйстве. Понятие – мицеллирование на наноуровне? Примеры. Сущность применения ферментов как нанопродуктов.

7. Инновационные тенденции и подходы к использованию нанотехнологий в пищевой промышленности и ресторанном хозяйстве. Пищевая упаковка нового поколения. Примеры существующих. Перспективы будущего.

8. Высокотехнологичные производства молочных продуктов. Мембранная стерилизация молока. Отличительные особенности обычной стерилизации молока с мембранной. Принципиальная схема мембранной стерилизации молока.

9. Высокотехнологичные производства молочных продуктов. Способы исключения «непереносимости молока»? Принцип создания низколактозного молока и его связь с нанотехнологиями?

10. Высокотехнологичные производства молочных продуктов. Бактофугирование молока и ультрапастеризация. Отличия от мембранной очистки.

11. Высокотехнологичные производства молочных продуктов. Использование мембранных технологий при производстве творога и сыра.

12. Высокотехнологичные производства молочных продуктов. Нанобиомембранные технологии на основе кластеров молочной сыворотки.

13. Высокотехнологичные производства, используемые при переработке жиров. Переэтерификация жиров и масел. Сущность принципа переэтерификации жиров. Структурная схема производства переэтерифицированных жиров. Влияние данного процесса на температуру плавления, пластичность и стабильность к окислению кислородом воздуха.

14. Высокотехнологичные производства рыбных продуктов питания. Производство крабовых палочек. Технология производства крабовых палочек. Сущность метода коэкструзии. Влияние температурных режимов на качество продукции?

15. Классификация методов мембранного разделения, применяемых в высокотехнологичных производствах молочной продукции. Типы фильтрационных модулей, применяемых при мембранной фильтрации молока.

16. Высокотехнологичные производства молочных продуктов. Принцип работы мембраны с переменной толщиной?

17. Современные инновационные приемы и способы технологической обработки продукции общественного питания. Научные основы использования процесса жарки продуктов питания в поле ИК-излучения. Принципиальная схема и принцип работы печи Хоспер.

18. Ароматистилляция как инновационный метод обработки пищевых продуктов. Принципиальная схема и принцип работы ароматистиллятора.

19. Научные основы физико-химических механизмов молекулярных технологий продуктов питания. Инновационные принципы и оборудование для технологии термической обработки «COOK-IN».

20. Инновационные тенденции и подходы к использованию приемов и способов технологической обработки продукции общественного питания. Сущность и использование технологии «SOUS-VIDE» в современной кулинарии. Использование «SOUS-VIDE» в технологии блюд из гидробионтов.

21. Высокотехнологичные производства хлебобулочных изделий. Интенсивная «холодная» технология. Чорлейвудский способ. Шортенинги.

22. Производство хлебобулочных изделий из замороженного теста. Принципиальные схемы криогенного замораживания. Отличие режимов расстойки такого теста от традиционной технологии. Отличие режима выпечки такого теста.

23. Высокотехнологичные производства плодоовощных продуктов. Цель быстрого замораживания. Физические и биохимические процессы порчи продуктов. Принципиальные схемы оборудования в зависимости от вида растительного сырья.

24. Высокотехнологичные производства плодоовощных продуктов. Процесс вымерзания воды из клеток растительного сырья как фактор, влияющий на удлинение срока сохраняемости продуктов. Влияние содержания сахара и соли на вымерзание влаги из продуктов. Оценка качества замороженных плодов и овощей.

25. Высокотехнологичные производства вкусовых продуктов питания. Производство безалкогольного пива. Мембранные методы. Сравнение методов обратного осмоса и диализа. Причины «сладковато-бумажного» привкуса безалкогольного пива.

26. Высокотехнологичные производства вкусовых продуктов питания. Производство безалкогольного пива. Сущность технологических способов подавления образования спирта. Причины привкуса «недозревшего яблока» у безалкогольного пива?

27. Высокотехнологичные производства вкусовых продуктов питания. Производство безалкогольного пива. Анализ мембранных и термических способов удаления спирта. Причины появления сернистых ароматов в безалкогольном пиве.

28. Центрифугирование как инновационный метод механической обработки продуктов питания. Принцип процесса и аппаратное оформление центрифугирования в технологиях продуктов питания. Бактофугирование.

29. Инновационные виды холодильного оборудования для предприятий общественного питания. Принципы использования жидкого азота в современных технологиях кулинарной продукции. Характерные отличия шоковой заморозки и охлаждения, их влияние на структуру продуктов питания. Акустическая заморозка. Дипфризинг и криокук.

30. Современные виды оборудования предприятий общественного питания. Вспенивание как инновационный метод механической обработки в технологиях структурированных продуктов питания. Технологические аспекты вспенивания в сифоне в молекулярной кухне.

31. Новые тенденции и подходы к использованию приемов и способов технологической обработки продукции общественного питания. Общие технологии и принципы гидроколлоидной кулинарии. Принципиальная схема и принцип работы хербофилтра аппарата Carimax.

32. Инновационные принципы получения гелей и сферификации в современной кулинарии. Общие понятия, сущность и научные основы желефикации. Характеристика ингредиентов для желефикации пищевой продукции.

33. Общая характеристика коллоидных систем в пищевых технологиях. Физико-химические процессы и ингредиенты эмульсификации продуктов питания. Традиционные и новые эмульгаторы пищевых систем.

34. «Cookvac» – инновации приготовления в вакууме и мариновании продуктов питания. Вакуумная дистилляция в технологиях напитков. Принципиальная схема и принцип производства в аппарате вакуумного маринования «Cookvac».

35. Инновационные «Thermomix» технологии в приготовлении кулинарной продукции. Принципиальная схема и принцип работы.

36. Пакоджеттинг как инновационный метод механической обработки в технологии кулинарной продукции. Кинетика процесса, принципиальная схема и принцип работы гомогенизатора Пакоджет. Рекомендуемый перечень продуктов для механической обработки на гомогенизаторе Пакоджет.

37. Научные основы инновационных видов сушки пищевых продуктов. Конвективная, кондуктивная, терморadiационная, высокочастотная и сублимационная сушка продуктов питания. Общая характеристика принципа действия дегидрататоров пищевых систем.

38. Инновационные виды теплового оборудования для предприятий общественного питания. Характеристика особенностей технологии «Стир-фрай» при производстве блюд из мяса птицы.

39. Сущность технологии «Фудпейринг», преимущества и перспективы ее применения.

40. Инновационные виды теплового оборудования для предприятий общественного питания. Конструкция оборудования «Стефан-гриль». Принципиальная схема и принцип работы аэрогриля «Стефан-гриль». Продукты для тепловой обработки на аэрогриле.

Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания

1. Характеристика полициклических ароматических и хлорсодержащих углеводородов и технологические способы снижения их остаточных количеств в пищевой продукции.

2. Характеристика радионуклидов и технологические способы снижения их остаточных количеств в пищевой продукции.

3. Использование различных способов кулинарной обработки пищевых продуктов для снижения содержания контаминантов в рационе питания.

4. Основные принципы построения защитного питания в условиях экологического кризиса. Эубиотики: понятие, функциональная роль, классификация.

5. Характеристика и роль антивитаминов и антиферментов, пути уменьшения их негативного влияния на организм человека.

6. Влияние нитратов и нитритов на здоровье человека и технологические способы снижения их остаточных количеств в пищевой продукции.

7. Парафармацевтики: понятие, функциональная роль, классификация.

8. Опасность избытка и недостатка витаминов и минеральных веществ в питании человека.

9. Характеристика пестицидов и технологические способы снижения их остаточных количеств в пищевой продукции.

10. Металлические загрязнения, технология переработки пищевой продукции с повышенным содержанием металлов.

11. Пути обогащения пищевых продуктов защитного питания биологически активными веществами.

12. Опасность избытка и недостатка макро- и микроэлементов в рационах питания. Характеристика деминерализирующих компонентов.

13. Классификация вредных компонентов пищевой продукции. Основные направления профилактики загрязнения ксенобиотиками продуктов питания.
14. Характеристика токсичных компонентов пищи и технологические способы снижения их остаточных количеств в пищевой продукции.
15. Классификация ксенобиотиков, их влияние на здоровье человека и пути контаминации в пищевые продукты.
16. Роль диетических добавок в современном питании человека, их классификация, характеристика и безопасность.
17. Контаминация пищевых продуктов ртутью и технологические способы снижения ее остаточных количеств в пищевой продукции.
18. Понятие о защитном питании. Контаминация пищевых продуктов кадмием и технологические способы снижения его содержания в рационе.
19. Характеристика диоксинов и диоксинообразных веществ и технологические способы снижения их остаточных количеств в пищевой продукции.
20. Опасность избытка и недостатка белков, жиров и углеводов в рационах питания человека.

Технология специальных продуктов

1. Пищевой статус – существующие проблемы и пути их решения. Классификация специализированных пищевых продуктов.
2. Пищевые вещества, их классификация. Незаменимые (эссенциальные) пищевые вещества и источники энергии.
3. Политика государства в области питания населения. Требования, предъявляемые к продовольственному сырью, процессам производства и хранения для производства специализированных продуктов питания, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.
4. Незаменимые (эссенциальные) пищевые вещества и источники энергии.
5. Требования, предъявляемые к продовольственному сырью, процессам производства и хранения для производства специализированных продуктов питания, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.
6. Старение организма. Понятие и особенности геродиетического питания. Роль отдельных продуктов в геродиетическом питании. Режим питания и характеристика продуктов, рекомендуемых для лиц в пожилом возрасте.
7. Режим питания и характеристика продуктов, рекомендуемых для лиц в пожилом возрасте.
8. Специализированные продукты в питании спортсменов. Высокобелковые продукты, аминокислотные препараты, белково-углеводные продукты, витаминно-минеральные комплексы, углеводно-энергетические добавки, липотропные и термогенные добавки, изотонические напитки.
9. Значение питания в системе подготовки спортсменов. Особенности питания представителей игровых видов спорта.

10. Значение питания в системе подготовки спортсменов. Общие принципы питания спортсменов. Медико-биологические и технологические требования, предъявляемые к питанию спортсменов.

11. Особенности питания представителей сложнокоординационных видов спорта. Ассортимент и технология специализированных продуктов питания.

12. Особенности питания представителей циклических видов спорта. Ассортимент и технология специализированных продуктов питания.

13. Особенности питания представителей силовых и скоростно-силовых видов спорта. Ассортимент и технология специализированных продуктов питания.

14. Классификация специализированных продуктов для питания спортсменов и их характеристика.

15. Особенности питания и технологии специализированных продуктов для людей, страдающих заболеванием фенилкетонурия.

16. Особенности питания и технологии специализированных продуктов для людей, страдающих заболеванием сахарный диабет.

17. Особенности питания и технологии специализированных продуктов для людей, страдающих заболеванием дизбактериоз.

18. Общие принципы питания беременных и кормящих мам в триместрах. Ассортимент и технология специализированных продуктов для беременных и кормящих матерей.

19. Общие принципы питания детей от 1 до 3 лет. Ассортимент и технология специализированных продуктов для детей от 1 до 3 лет.

20. Общие принципы питания детей от 7 до 17 лет. Ассортимент и технология специализированных продуктов для детей от 1 до 3 лет.

21. Специализированные продукты для детского питания. Адаптированные и начальные молочные смеси.

22. Ассортимент и технология специализированных безлактозных продуктов питания. Специализированные смеси для энтерального питания, их назначение и характеристика.

23. Специализированная продукция для лечебного питания детей, для недоношенных и маловесных детей. Особенности питания и технологии специализированных продуктов для недоношенных и маловесных детей.