

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ПОДГОТОВКЕ И СДАЧЕ ГОСУДАРСТВЕННОГО
ЭКЗАМЕНА**

**для обучающихся очной, заочной, очно-заочной
форм обучения
направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»
профиль «Технология организации ресторанного дела»**

Ставрополь, 2026

Содержание

Общие положения	
1. Содержание государственного экзамена	4
2. Перечень материалов для проведения государственного экзамена	9
3. Организация государственного экзамена и работы государственной экзаменационной комиссии	16
4. Рекомендации обучающемуся по подготовке к государственному экзамену	20
5. Учебно-методическое и информационное обеспечение государственного экзамена	21
Приложение	25

Общие положения

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, формируемыми в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ высшего образования федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования

Государственная итоговая аттестация выпускников по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология организации ресторанного дела» состоит из государственных аттестационных испытаний следующих видов:

- государственный экзамен;
- защита выпускной квалификационной работы в виде бакалаврской работы.

Программа государственного экзамена, экзаменационные билеты, фонд оценочных средств ежегодно рассматриваются на заседании учебно-методической комиссии учетно-финансового факультета и утверждаются на заседании учебно-методического совета университета.

Государственный экзамен проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы планируемым результатам освоения, сформулированным в общей характеристике образовательной программы, и требованиям федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология организации ресторанного дела» (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 года № 1047.

Порядок сдачи государственного экзамена регламентируется приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 года № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» и Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ ([https://stgau.ru/sveden/files/12\(1\).pdf](https://stgau.ru/sveden/files/12(1).pdf)).

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации установленного образца.

Для проведения государственной итоговой аттестации и проведения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации в организации создаются государственные экзаменационные комиссии и апелляционные комиссии, действующие в течение календарного года.

К государственному экзамену допускается обучающийся, не имеющий

академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе высшего образования.

Обучающимся и лицам, привлекаемым к процедуре приема государственного экзамена, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Государственный экзамен не может быть заменен оценкой, полученной выпускником в ходе освоения образовательной программы в рамках промежуточной аттестации.

1. Содержание государственного экзамена

Государственный экзамен носит комплексный междисциплинарный характер. Результаты освоения дисциплин имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология организации ресторанного дела».

Перечень дисциплин и содержание тем, вынесенных на государственный экзамен

№	Наименование дисциплины	Содержание
1	Технология продукции общественного питания	<p>Значение супов в питании человека. Классификация супов. Технологические требования к подготовке полуфабрикатов для супов. Основные технологические приёмы приготовления горячих супов на бульонах и отварах. Ассортимент и особенности приготовления заправочных супов. Супы-пюре. Основные технологические приемы приготовления супов-пюре.</p> <p>Бутерброды и банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Салаты и винегреты. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Салаты из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы.</p> <p>Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Закуски из овощей и грибов. Горячие закуски.</p> <p>Технологические требования к приготовлению, правила подачи.</p> <p>Характеристика сырья. Строение тканей мяса и мясных продуктов. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов. Классификация полуфабрикатов. Производство полуфабрикатов.</p> <p>Значение сладких блюд в питании. Классификация сладких блюд. Технологические свойства компонентов сладких блюд. Фрукты и ягоды свежие и быстрозамороженные.</p> <p>Технология подготовки и правила подачи. Компоты. Кисели. Желе, муссы, самбуки. Технология приготовления, правила подачи.</p> <p>Классификация напитков. Горячие напитки. Технология приготовления, правила подачи. Холодные напитки.</p>

		Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству напитков.
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	<p>Типы и классы предприятий питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ РФ. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания.</p> <p>Организация работы заготовочных цехов. Состав заготовочных цехов и общие требования к их организации.</p> <p>Организация работы доготовочных цехов. Состав доготовочных цехов и общие требования к их организации.</p> <p>Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Формы организации питания и обслуживания школьников и студентов. Формы организации корпоративного питания.</p>
3	Санитария и гигиена питания	<p>Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство</p> <p>Законы РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p> <p>Контроль за состоянием здоровья, условиями труда, техникой безопасности и соблюдением личной гигиены персонала.</p> <p>Требования к технологии производства продуктов общественного питания</p>
4	Проектирование предприятий общественного питания	<p>Организация проектирования. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты. Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.). Основные направления реконструкции предприятий питания. Состав и содержание проекта.</p> <p>Система автоматизации проектирования (САПР).</p> <p>Функциональная структура предприятий питания как основа проектирования. Классификация предприятий питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты).</p> <p>Технико-экономическое обоснование проекта.</p> <p>Проектирование и принципы размещения предприятий общественного питания.</p> <p>Составление производственной программы проектируемого предприятия питания. Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов. Обоснование режима работы предприятия. Расчет численности работников производства и зала. Расчет продуктов (сырье, полуфабрикаты). Расчет и подбор оборудования складских помещений. Определение площади помещений для хранения продуктов.</p> <p>Компоновка предприятий общественного питания.</p> <p>Требования к компоновке помещений. Принципы размещения оборудования. Понятие об установочных, монтажных, чертежах оборудования</p> <p>Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и</p>

		<p>многоэтажных зданий предприятий питания. Особенности проектирования предприятий питания в зданиях иного назначения.</p> <p>Анализ планировочных решений различных типов предприятий общественного питания. (Ознакомление с приемами выполнения компоновочных решений отдельных функциональных групп помещений. Составление балансов помещений предприятия общественного питания в зависимости от этажности. Работа со СНиПами, альбомами монтажных привязок оборудования, нормами планировочных элементов различных типов предприятий общественного питания).</p>
5	Товароведение продовольственных товаров	<p>Классификация продовольственных товаров, потребительские свойства, ассортимент и качество.</p> <p>Классификационные признаки и уровни деления товаров на отдельные группы, подгруппы, виды, разновидности и сорта. Принципы формирования ассортимента продовольственных товаров.</p> <p>Молочные, мясные и рыбные товары. Характеристика пищевой ценности, классификация и ассортимент каждой группы товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных видов товаров.</p> <p>Зерно-мучные, плодо-овощные, вкусовые и кондитерские товары. Характеристика пищевой ценности, классификация и ассортимент каждой группы товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных видов товаров.</p>
6	Оборудование предприятий общественного питания	<p>Классификация машин и аппаратов перерабатывающих производств. Классификация оборудования по функциональному признаку. Структурные элементы машин. Передаточные механизмы. Преобразовательные механизмы. Детали машин и их соединения. Машиностроительные материалы. Способы термической и химико-термической обработки деталей машин.</p> <p>Оборудование для резания. Оборудование для дробления. Оборудование для разделения жидких пищевых продуктов. Разделение в поле сил тяжести. Разделение смесей методом фильтрации. Разделение в поле центробежных сил.</p> <p>Оборудования для выделения жидких фракций из твердого сырья.</p> <p>Оборудование для соединения компонентов перемешиванием с получением тестообразных продуктов и жидких смесей. Оборудование для соединения компонентов, с целью получения жидких полупродуктов. Оборудование для соединения с целью получения сыпучих полуфабрикатов.</p> <p>Оборудование для формования штампованием (прессованием). Формование методом экструзии. Факторы, влияющие на производительность и мощность шнековых нагнетателей. Оборудование для формования путем отсадки, округления, раскатки и закатки. Оборудование для</p>

		<p>формования путем отливки.</p> <p>Аппараты для тепловой обработки мясопродуктов при атмосферном давлении, оборудование для огневой обработки мясопродуктов, выпарные и вододистилляционные установки, сушильные установки, оборудование для диффузионной обработки мясопродуктов, оборудование для тепловой и импульсной обработки жирсодержащих мясопродуктов, экстракционные аппараты и установки</p> <p>Оборудование для наполнения крупногабаритной тары. Упаковочные машины, в которых упаковка совмещена с изготовлением тары. Машины для упаковки продуктов в готовую тару. Оборудование для дозирования жидких, сыпучих и пастообразных продуктов. Оборудование для укупорки, закрытия наполненной тары и этикетировочные машины. Оборудование для проведения инспекционных операций с наполненной тарой. Оборудование для укладки фасованной продукции в транспортную тару.</p> <p>Пакетоформирующие машины.</p>
7	<p>Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья</p>	<p>Растения, как источники эссенциальных компонентов, основные источники получения. Виды лекарственных трав. Перспективы использования нетрадиционного молочного сырья. Пищевая и биологическая ценность не традиционных видов молока.</p> <p>Перспективы разработки молочных продуктов с использованием фитокомпонентов. Научное обоснование целесообразности создания молочно-растительных продуктов.</p> <p>Использование вторичного коллагенсодержащего белкового сырья в технологиях мясопродуктов.</p> <p>Основные направления использования генно-модифицированного сырья при производстве продуктов питания.</p>
	<p>Комплексное оснащение предприятий общественного питания</p>	<p>Мебель для предприятий общественного питания, назначение, требования. Основные принципы расстановки мебели. Микроклимат и освещение. Требования и оптимальные параметры температуры, влажности, освещенности в помещениях ресторана. Виды и способы освещения. Характеристика, виды, назначение кухонного механического, теплового и холодильного оборудования для оснащения предприятий общественного питания</p> <p>Посуда, классификация. Характеристика, виды, назначение индивидуальных и общих приборов. Предметы столового комплекта (солонка, перечница, горчица, бутылки для уксуса, пепельница).</p> <p>Ресторанный текстиль, назначение. Характеристика, виды, назначение инвентаря для официантов.</p>
	<p>Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания</p>	<p>Проблемы повышения качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб полуфабрикатов из рубленой массы. Подготовка проб к анализу. Методы определения показателей качества. Показатели качества определяемые органолептическим методом.</p>

		<p>ГОСТы на методы испытаний. Методология проведения испытаний продукции общественного питания. Арбитражные методы испытаний. Ускоренные методы испытаний. Приемочный контроль в предприятиях, реализующих блюда и кулинарные изделия массового спроса. Методы контроля качества фритюрных жиров. Порядок проведения органолептического контроля. Основные положения по отбору проб стандартной продукции. Порядок отбора образцов для лабораторного анализа при обследовании предприятий общественного питания. Допускаемые отклонения от выхода по рецептуре составных частей полуфабрикатов, блюд и изделий. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов, фарша мясного натурального, овощей, фаршированных мясным фаршем, панированных и рубленых полуфабрикаты из мяса птицы, полуфабрикатов из рыбы. Контроль правильности вложений сырья при приготовлении блюд. Контроль правильности проведения технологического процесса. Методы идентификации. Фальсификация.</p>
	<p>Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания</p>	<p>Понятие пищевой ценности. Вода. Связанная и свободная влага, активная влага. Активность воды в пищевых продуктах (метод ее определения). Азотистые вещества (белок, аминокислоты, аминокислотный скор) и биологическая ценность. Липиды и биологическая эффективность. Углеводы. Макро- и микроэлементы. Витамины. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Основные группы методов лабораторных исследований. Лабораторная посуда. Пробоподготовка. Характеристики методов подготовки проб к анализу (перекристаллизация, перегонка, экстракция, осаждение, минерализация и др.). Методы экстракции. Методы анализа, основанные на исследовании массы объема и физических свойств веществ. Методы экстракции. Титриметрический метод. Электрохимические методы (потенциометрия, вольтамперометрия, кондуктометрия). Приборы для электрохимического анализа. Колориметрия. Рефрактометрия, поляриметрия, нефелометрия, турбидиметрия. Приборы для оптического анализа.</p>
	<p>НАССР в системе общественного питания</p>	<p>Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции». Общие принципы гигиены пищевых продуктов: производственные процессы, здания и оборудование (планировка, зонирование), водоснабжение, помещения и средства для персонала. Демонстрация лучших практик. Опасные факторы в системе общественного питания: биологические, физические, химические, аллергены и др., риски возникновения. Формирование и задачи группы НАССР. Организация работ при создании системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР. Этапы внедрения НАССР. Разработка блок-схем технологических процессов изготовления блюд в системе общественного</p>

		питания для контроля безопасности на каждом этапе жизненного цикла продукции. Идентификация опасных факторов, анализ рисков. Меры по предотвращению загрязнений и управлению рисками. Разработка плана корректирующих действий, отзыв и изъятие продукции, система прослеживаемости. Внутренние аудиты. Документация по системе НАССР, разработка и управление документами, ведение записей. Обзор требований и подходов Роспотребнадзора к организации оценки производственных процессов на основе принципов НАССР
--	--	---

В экзаменационный билет включается два теоретических вопроса и одна практико-ориентированная задача. Образец представлен в приложении 1.

2. Перечень материалов для проведения государственного экзамена

2.1 Перечень теоретических вопросов для проведения государственного экзамена

Теоретические вопросы

Технология продукции общественного питания

1. Основные технологические приёмы приготовления горячих супов на бульонах и отварах
2. Салаты и винегреты. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
3. Закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
4. Горячие сладкие блюда. Технология приготовления, ассортимент.
5. Закуски и блюда из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи.
6. Горячие закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.
7. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов.
8. Классификация напитков. Требования к качеству.
9. Организация мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
10. Применение технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1. Услуги предприятий общественного питания, общие требования к ним в соответствии с ГОСТ Р. Правила оказания услуг.

2. Организация питания и обслуживания потребителей на производственных предприятиях.
3. Организация питания и обслуживания студентов высших и средних специальных учебных заведений.
4. Основные направления автоматизации и компьютеризации в предприятиях питания.
5. Производственный процесс и принципы его организации.
6. Особенности организации диетического питания.
7. Характеристики и виды меню. Требования к составлению меню.
8. Формирование профессиональной команды на основе современных методов управления.
9. Формы товародвижения и способы доставки сырья, п/ф и средств МТО в предприятия питания.
10. Особенности в подготовке к проведению банкетов с участием иностранных граждан

Санитария и гигиена питания

1. Санитарный надзор и санитарное законодательство.
2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.
3. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и содержанию пищеблоков, инвентарю и посуде, ассортименту блюд, доставке и раздаче готовой пищи, обслуживанию потребителей.
4. Оптимальные условия и сроки хранения основных групп продуктов, соблюдение раздельного хранения сырых и готовых продуктов.
5. Правила личной гигиены персонала: уход за кожей, ногтями рук, полостью рта. Профилактика заболеваний кожи. Требования к санитарной одежде. Профилактическое обследование персонала. Личные медицинские книжки, санитарная документация.
6. Выявление работников, страдающих стафилококковыми заболеваниями, и отстранение их от работы с кремом, холодными блюдами, готовой пищей – необходимая мера профилактики стафилококкового токсикоза.
7. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей, плодов, ягод.
8. Оценка по показателям безопасности – содержанию нитратов, пестицидов, тяжелых металлов.
9. Гигиеническая экспертиза продуктов: причины, этапы, методы исследования, оформление документации. Порядок уничтожения забракованных продуктов.
10. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, ее значение в профилактике сальмонеллеза, зоонозных инфекций, пищевых отравлений, биогельминтозов.

Проектирование предприятий общественного питания

1. Варианты проектирования моечной столовой посуды.
2. Необходимость разбивки общего количества блюд, реализуемых в предприятии общественного питания, на отдельные группы по видам и

ассортименту. Понятие о таблице процентного соотношения различных групп блюд.

3. Торговые залы. Норма площади зала на 1 место (без раздаточных) согласно нормативной документации. Связь торгового зала ресторана с другими помещениями предприятия общественного питания.

4. Расположение залов предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания, которые возможно проектировать на верхних этажах здания; в подвальном и цокольном этажах.

5. Распределение общего числа мест в предприятиях общественного питания между различными типами предприятий общественного питания (ресторанами, кафе, барами и т.д.).

6. Принцип расчета численности потребителей для предприятий общественного питания по часам его работы и за день. Формула для расчета. Характеристика загрузки зала предприятия общественного питания.

7. Общее число мест в банкетных залах ресторанов от числа мест в ресторане. Способы планировочных решений банкетных залов.

8. Методика разработки производственной программы мясного цеха заготовочного предприятия.

9. Классификация предприятий общественного питания по характеру обслуживаемых контингентов (общедоступные, обслуживающие организованные контингенты потребителей), по признаку специализации, по мощности и вместимости

10. Линии раздачи для шведского стола, ресторанов "Free Flow", барные стойки для винных, пивных баров и баров как предприятий быстрого обслуживания.

Товароведение продовольственных товаров

1. Классификация экспертизы товаров по видам деятельности: экономическая, технологическая, экологическая и другие. Задачи, особенности назначения и условий проведения каждого вида экспертизы.

2. Классификация экспертизы товаров по условиям применения и стадиям определения: комплексная, оперативная, повторная, контрольная.

3. Эксперты и экспертные комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Негосударственные экспертные предприятия, частные эксперты. Экспертные лаборатории.

4. Характеристика и особенности применения органолептических методов при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.

5. Организация проведения органолептической экспертизы, основные требования.

6. Требования к экспертам-дегустаторам и помещениям для проведения органолептической экспертизы.

7. Пищевая ценность продовольственных товаров и факторы ее обуславливающие.

8. Санитарно-гигиеническая экспертиза товаров: понятие, объекты, цели, виды (гигиеническая, фитосанитарная, технологическая, медицинская).

9. Экологическая экспертиза товаров: понятие, объекты, виды, цели.

10. Основы хранения продовольственных товаров.

Оборудование предприятий общественного питания

1. Классификация машин и аппаратов перерабатывающих производств
2. Оборудование для варки и выпаривания
3. Оборудование для прессования сырья и полуфабрикатов. Классификация оборудования
4. Исполнительные устройства систем автоматики. Элементная база устройств автоматики
5. Оборудование для дробления и измельчения сырья и полуфабрикатов. Классификация оборудования
6. Технологическое оборудование и принципы построения автоматизированных производств
7. Автоматизированные системы управления технологическим процессом и отдельным оборудованием
8. Оборудование для фасования и упаковывания пищевых продуктов под вакуумом
9. Транспортные и загрузочные устройства
10. Машины для мойки и очистки картофеля, плодов и овощей

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

1. Социально-экономическая значимость вовлечения новых видов сырья в производство пищевых продуктов.
2. Нетрадиционное пищевое сырье, как инструмент для разработки новых видов продуктов питания.
3. Характеристика растительного сырья, как потенциального источника биоактивных компонентов.
4. Регламентация использования биоактивных компонентов растительного происхождения в продуктах питания.
5. Основные виды лекарственных трав.
6. Методы обеспечения стабильности качества и безопасности у готовой продукции, выработанной с применением нетрадиционного пищевого сырья.
7. Основные технологические преимущества генно-модифицированного сырья растительного происхождения.
8. Основные технологические преимущества генно-модифицированного сырья животного происхождения.
9. Перспективы использования нативных сывороточных белков при производстве функциональных продуктов питания, в том числе пониженной калорийности.
10. Характеристика биотехнологического потенциала гидробионтов.

Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания

1. Методы оценки качества продукции общественного питания и отдельных её показателей.
2. Виды контроля качества.
3. Понятие о бракераже готовой продукции. ГОСТы и физико-химические методы испытаний.

4. Органы, осуществляющие санитарно-эпидемиологический и теххимический контроль на предприятиях общественного питания, периодичность проведения контроля.
5. Оформление документации и отражение результатов контроля: журналы регистрации проб, рабочие журналы, протоколы испытаний.
6. Методология проведения испытаний продукции общественного питания.
7. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов, фарша мясного натурального.
8. Оценка качества панированных и рубленых полуфабрикаты из мяса птицы.
9. Оценка качества полуфабрикатов из рыбы.
10. Оценка качества овощей

Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания

1. Определение и сущность пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов.
2. Общее понятие качества и свойств сырья и пищевой продукции. Влияние химического состава сырья на показатели качества готовой продукции.
3. Основные правила отбора проб и подготовка их к анализу.
4. Классификация методов испытаний
5. Сущность и классификация спектральных методов анализа.
6. Правила организации и проведения дегустации пищевой продукции.
7. Сущность спектрофотометрического и полярографического методов определения микроэлементов.
8. Организация лабораторного контроля.
9. Химические, физические и физико-химические методы исследования.
10. Сущность косвенных методов определения влажности

НАССР в системе общественного питания

1. Введение в безопасность пищевой продукции. Общие положения о гигиеническом контроле (предпосылки программы).
2. Законодательство Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции
3. Обзор требований стандарта ИСО 22000/НАССР. Применение системы менеджмента пищевой продукции.
4. Менеджмент безопасности пищевых продуктов в международных стандартах.
5. Требования технических регламентов Таможенного союза в области обеспечения качества и безопасности молочной и мясной продукции.

Примерный перечень практико-ориентированных заданий для государственного экзамена

Технология продукции общественного питания

1. Разработать блок-схему приготовления сладких блюд.
2. Разработать блок-схему приготовления салата из мяса.

3. Привести в виде схемы основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
4. Привести в виде схемы способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
5. Привести в виде таблицы основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве продуктов питания

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1. Составить план-меню студенческой столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 800 человек. Количество закусок, первых и вторых блюд составляет около 20 наименований, а коэффициент потребления блюд для студенческой столовой составляет 2,5.
2. Сколько надо получить со склада картофеля для приготовления 70 порций супа картофельного с кальмарами, если в ноябре картофель имеет не 30% отходов, а на 5% больше. Масса картофеля нетто на 1 порцию составляет 150г, а брутто 250г.
3. Определить общую площадь горячего цеха, если под оборудованием занято 18,5м², а ширина проходов составляет 1,8м². Коэффициент использования площади горячего цеха составляет 0,3.
4. Общая продолжительность рабочего времени затраченного на изготовление кекса столичного, составила 10500с, подготовительно-заключительное время – 550с, время на обслуживание рабочего места 500с, время на отдых и личные надобности кондитера 550с. оперативное время на выпуск одного изделия по хронометражу составило 26,51с. Определить норму выработки.
5. Определить расчет производственных помещений по норме площади на одного работающего, если количество работников в холодном цехе составляет 2 человека, норма площади холодного цеха на одного работающего составляет 8м², а для заготовочных цехов 4м².

Санитария и гигиена питания

1. Экспертиза молока показала, что запах и вкус, свойственный молоку, консистенция жидкая, однородная, цвет белый. Удельный вес 1,034, жирность 2,2 %, кислотность 23 °Т. При добавлении розоловой кислоты окрашивается в малиновый цвет. Дайте заключение о качестве молока. Приведите нормы.
2. Экспертиза пшеничных сухарей показала: цвет равномерный, коричневатый; вкус и запах без посторонних оттенков; лома 18 % по весу, влажность 16 %, кислотность 12 °Т. Дайте заключение о качестве сухарей. Приведите соответствующие нормы.
3. Выберите дезинфицирующее средство и рассчитайте его количество, необходимое (в сухом виде и виде раствора) для обработки закусочной на 30 мест.
4. Выберите дезинфицирующее средство и рассчитайте его количество, необходимое (в сухом виде и виде раствора) для обработки ресторана на 120 мест.
5. Дайте оценку качества водопроводной воды: запах при 200 °С – 2 балла, цветность – 450, мутность – 2,7 мг/л, хлориды – 153 мг/л, сульфаты – 69 мг/л,

железо – 2,0 мг/л, марганец, медь, цинк не обнаружены, общая жесткость – 6,5 мг-экв/л, водородный показатель (рН) – 7,4, мышьяк – 0,01 мг/л, свинец – 0,02 мг/л, нитраты – 15 мг/л, фтор – 0,4 мг/л, общее микробное число – 64 в 1 мл, общие колиформные бактерии – 3 в 100 мл. При необходимости предложите методы улучшения качества воды. В чем заключается значение нитратов и фтора?

Проектирование предприятий общественного питания

1. Произвести технологические расчеты горячего цеха: производственная программа цеха, количество изготовленных блюд.
2. Произвести технологические расчеты длины раздаточной при обслуживании официантами.
3. Произвести технологические расчеты жарочной поверхности плиты.
4. Произвести технологические расчеты количества блюд, реализуемых за день на предприятии общественного питания.
5. Произвести технологические расчеты механического оборудования.

Товароведение продовольственных товаров

1. Правила и порядок проведения экспертизы качества товаров по внешнему виду (вид товара – по выбору студента).
2. Правила и порядок проведения экспертизы физико-механических и/или химических показателей качества товаров (вид товара – по выбору студента).
3. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы сливочного масла
4. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы охлажденного мяса
5. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы рубленых полуфабрикатов

Оборудование предприятий общественного питания

1. Определить производительность волчка и мощности привода марки Кб– ФВП –120
2. Привести в виде схемы устройство и принцип работы шприца ЯЗ–ФША, определить производительность шприца и мощности привода
3. Определить производительность куттера Л5–ФКМ и мощности привода.
4. Привести схему расстановки оборудования горячего цеха
5. Привести схему расстановки оборудования холодного цеха

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

1. Предложить состав и разработать технологическую схему производства творога с фитодобавками.
2. Разработать технологическую схему производства деликатесного мясoproдукта с использованием фермента трансклютаминазы.
3. Разработать технологическую схему производства мясных полуфабрикатов с использованием топинамбура.
4. Разработать технологическую схему производства мясных полуфабрикатов с использованием ламинарии.
5. Разработать технологическую схему производства мясных полуфабрикатов с использованием пектина.

Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания

1. Привести в виде схемы порядок отбора образцов мясных полуфабрикатов для лабораторного анализа.
2. Привести в виде схемы порядок отбора образцов рыбных полуфабрикатов для лабораторного анализа.
3. Привести в виде таблицы характеристику основных физико-химических показателей качества полуфабрикатов.
4. Привести в виде таблицы характеристику основных физико-химических показателей качества первых блюд.
5. Привести в виде таблицы характеристику основных физико-химических показателей качества овощей.

Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания

1. Продемонстрировать методику определения поваренной соли в готовой продукции.
2. Продемонстрировать методику определения сахаров, в т.ч. крахмала в готовой продукции.
3. Какими методами определяется количество сухих веществ и жира в первых блюдах? Продемонстрировать методику
4. Каковы методы определения массовой доли влаги и хлеба в котлетной массе? Продемонстрировать методику
5. Как определяется реальная и расчетная калорийность блюд по массовой доле сухих веществ? Аргументировать ответ

НАССР в системе общественного питания

1. Разработка блок-схемы технологического процесса _____ с указанием КТУ (ОППУ и ККТ)
2. Разработка системы прослеживаемости готовой продукции
3. Описание опасных факторов и оценка степени риска
4. Составление «Дерева принятия решений» по ККТ
5. Разработка СТО «Входной контроль сырья, ингредиентов и материалов» для предприятия

3. Организация государственного экзамена и работы государственной экзаменационной комиссии

Государственный экзамен по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания (бакалаврская программа «Технология организации ресторанного дела») проводится в устной форме в виде итогового междисциплинарного экзамена с учетом общих требований к выпускнику, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом.

Не позднее, чем за 30 календарных дней до первого государственного аттестационного испытания составляется и утверждается распорядительным актом расписание государственных аттестационных испытаний (далее – расписание), в котором указываются даты, время и место проведения

государственных аттестационных испытаний и предэкзаменационных консультаций. Расписание доводится до сведения обучающихся, членов государственных экзаменационных комиссий и апелляционных комиссий, секретарей государственных экзаменационных комиссий, руководителей и консультантов выпускных квалификационных работ.

При формировании расписания устанавливаются перерывы между государственными аттестационными испытаниями продолжительностью не менее 7 календарных дней.

К государственной экзамену допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе высшего образования.

Перед государственным экзаменом проводится консультирование обучающихся по вопросам, включенным в программу государственного экзамена (далее – предэкзаменационная консультация).

При подготовке к сдаче государственного экзамена студенту необходимо внимательно просмотреть программы курсов по дисциплинам, вынесенным на государственный экзамен, списки основной и дополнительной литературы, определить круг поиска нужной информации.

Студент должен внимательно изучить электронные каталоги и картотеки. Для понимания научных терминов необходимо пользоваться словарями и справочниками.

Государственный экзамен проводится по билетам, утвержденным деканом факультета агробиологии и земельных ресурсов. Экзаменационные билеты разрабатываются на основании настоящей программы государственного экзамена по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология организации ресторанного дела») в полном соответствии с реализуемыми учебными программами изучаемых дисциплин. Каждый экзаменационный билет содержит 2 теоретических вопроса и одно практико-ориентированное задание.

Государственный экзамен принимает государственная экзаменационная комиссия, состав которой утверждается приказом по университету.

После того, как выпускник берет экзаменационный билет, ему предоставляется от 30 до 60 минут для подготовки к ответу.

После подготовки выпускник в устной форме представляет членам государственной экзаменационной комиссии результат выполнения задания, отвечает на уточняющие вопросы членов ГЭК.

Члены государственной экзаменационной комиссии в устной форме могут задавать вопросы по содержанию представленного ответа.

Оценивая ответы экзаменуемого, члены государственной экзаменационной комиссии должны учитывать, насколько он свободно и стилистически грамотно излагал свои мысли.

В случае расхождения мнения членов государственной экзаменационной комиссии, по итоговой оценке, на основе оценок, поставленных каждым членом комиссии в отдельности, решение экзаменационной комиссии принимается

простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии. При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

В соответствии с п.2.7. Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ от 30 июня 2016 года результаты каждого государственного аттестационного испытания определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

Состав балльно-рейтинговой оценки государственного экзамена:

Содержание билета	Количество баллов, max
Теоретический вопрос №1	30
Теоретический вопрос № 2 (из блока дисциплин вариативной части и дисциплин по выбору)	30
Практико-ориентированное задание	30
Дополнительные вопросы по блокам 1, 2	10
Итого	100

Критерии оценки ответа на теоретические вопросы (оценка знаний) 30 баллов выставляется студенту при полном ответе на вопрос билета по данному блоку, демонстрации теоретических знаний, способности привести примеры.

20-29 баллов – дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

10-19 баллов заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на предложенные вопросы и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

1-9 баллов – дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов выставляется при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Критерии оценки результатов выполнения практико-ориентированного задания (оценка умений, навыков)

30 баллов – задание выполнено в обозначенный преподавателем срок. Составлен правильный алгоритм выполнения задания, в логическом рассуждении и решении нет ошибок, получен верный ответ,

задание выполнено рациональным способом. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

20-29 баллов – задание выполнено с задержкой. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. Составлен правильный алгоритм выполнения задания, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; есть объяснение решения, но задание выполнено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.

10-19 баллов – задание выполнено частично, с большим количеством ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

1-9 баллов – задание выполнено неправильно и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов – задание не выполнено.

Критерии оценки ответа на дополнительные вопросы

10 баллов – обучающийся готов отвечать на дополнительные вопросы, дает четкие и аргументированные ответы.

7-9 баллов – уверенно и достаточно полно отвечает на дополнительные вопросы по билету.

4-6 баллов – на дополнительные вопросы были даны неполные или недостаточно аргументированные ответы.

1-3 баллов – испытывает затруднения при ответе на дополнительные вопросы, допускает грубые ошибки в ответах.

0 баллов – обучающийся отказывается отвечать на дополнительные вопросы или дает неверные ответы.

Полученная на государственном экзамене сумма баллов переводится в оценку:

«отлично» – от 85 до 100 баллов;

«хорошо» – от 70 до 84 баллов;

«удовлетворительно» – от 55 до 69 баллов;

«неудовлетворительно» – менее 50 баллов.

Итоговая оценка за государственный экзамен сообщается студенту в день его сдачи, проставляется в протокол, где расписываются председатель и секретарь. В протоколе экзамена фиксируются также номер и вопросы экзаменационного билета, по которым проводился экзамен. Протоколы заседаний подписываются председателем, ответственным секретарем.

4. Рекомендации обучающемуся по подготовке к государственному экзамену

Государственный экзамен проводится по программе государственного экзамена, содержащей перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен, и рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену, в том числе перечень рекомендованной литературы для подготовки к государственному экзамену. Программа государственного экзамена разрабатывается выпускающей кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, рассматривается учебно-методической комиссией института ветеринарии и биотехнологий и утверждается директором института.

Подготовку к сдаче государственного экзамена следует начать с ознакомления с перечнем вопросов, выносимых на государственный экзамен.

В процессе подготовки ответов на вопросы необходимо использовать:

- рекомендованные нормативные правовые акты, обязательную и дополнительную литературу, интернет-ресурсы;
- материалы лекций, семинарских и практических занятий;
- выполненные в процессе обучения задания для самостоятельной работы, курсовые работы.

При подготовке к государственному экзамену следует обратить внимание на структуру экзаменационного билета, включающую два теоретических вопроса и практико-ориентированное задание. В ходе подготовки ответов на вопросы нужно учитывать изменения содержания законодательных и иных нормативных правовых актов, увязывать теоретические положения с применением знаний на практике. Дополнительные разъяснения по вопросам, включенным в программу государственного экзамена, а также по решению типовых практико-ориентированных заданий можно получить на предэкзаменационной консультации. Продолжительность ответа на экзамене – как правило, составляет не более 20 минут.

1. Экзаменуемый должен отвечать по существу вопроса, а не подменять его ответом на другой вопрос. В противном случае экзаменаторы заметят, что речь идет не о том, о чем спрашивается и сделают вывод о плохом знании курса или не понимании сути вопроса.

2. Экзаменуемый не может молчать. Лучше несколько раз повторить одну и ту же мысль в разных вариантах, конкретизируя ее практическими примерами, чем безмолвствовать. Длинные паузы, молчание вместо ответа – воспринимаются экзаменаторами как свидетельство плохой подготовки и отсутствия необходимых знаний.

3. Экзаменуемый должен проявлять уважение к экзаменационной комиссии:

- если вопрос не понятен, можно переспросить или уточнить его;
- внимательно, не перебивая, выслушивать реплики экзаменаторов;
- демонстрировать знания правил ведения деловой беседы, умение выслушивать собеседника и вести диалог, что также является свидетельством качества профессиональной подготовленности.

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение государственного экзамена

Основная литература

1. ЭБС "Znanium" Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учеб. пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. - Москва : ИНФРА-М : Магистр, 2021. - 256 с.
2. ЭБС "Znanium" Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К*, 2025. - 496 с
3. ЭБС "Znanium": Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум/Липатова Л. П., 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 376
4. ЭБС «Znanium.com». Метрология стандартизация и сертификация: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430>
5. ЭБС «Znanium.com». Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430>
6. ЭБС «Znanium.com». Санитария и гигиена питания: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430>
7. ЭБС «Znanium.com». Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. - 304 с.: ил. - (ПРОФИЛЬ). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/77523>
8. ЭБС «Znanium.com». Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов / Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С., - 6-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 328 с.: ISBN 978-5-394-02988-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430491>
11. ЭБС «Znanium» Базарнова, Ю.Г. Теоретические основы методов исследования пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.Г. Базарнова. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2024. - 136 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71109>. - Загл. с экрана.
12. ЭБС "Лань" Процессы и аппараты пищевой технологии : учеб. пособие для студентов вузов по направлениям подготовки бакалавров: "Продукты питания из растит. сырья", "Продукты питания животного происхождения" / С. А. Бредихин [и др.] ; под ред. С. А. Бредихина. - Санкт-Петербург : Лань, 2024. - 544 с.
13. ЭБС «Лань». Пучкова, Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. - Электрон. дан. - Москва: Дашков и К, 2018. - 192 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103771>. - Загл. с экрана.

14. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания [электронный полный текст] : учеб. пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 1,11 МБ
15. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Шлыков, С. Н. Практикум по расчетам процессов и аппаратов пищевых производств [электронный полный текст] : учеб. пособие / С. Н. Шлыков, Р. С. Омаров ; СтГАУ. - Ставрополь, 2015. - 632 КБ.
16. ЭБ «Труды ученых СтГАУ» Трубина, И. А. Органолептические методы исследования качества мяса и мясных продуктов [электронный полный текст] : учеб. пособие / И. А. Трубина ; СтГАУ. - Ставрополь, 2016. - 501 КБ.

Дополнительная литература

1. ЭБС "Znanium": Васюкова, А. Т. Справочник повара: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.
2. ЭБС "Znanium": Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с.
3. ЭБС "Znanium": Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 368 с.
4. ЭБС «Znanium.com». Метрология стандартизация и сертификация: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430>
5. ЭБС «Znanium.com». Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430>
6. ЭБС «Znanium.com». Пищевая химия / Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А., - 6-е изд., стер. - СПб: ГИОРД, 2015. - 672 с.: 60x90 1/16 ISBN 978-5-98879-196-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/529339>
7. ЭБС «Znanium.com». Санитария и гигиена питания: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430>
8. ЭБС «Znanium.com». Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов. - М.: НИЦ Инфра-М, 2012. - 576 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-004633-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/291714>
9. ЭБС «Znanium.com». Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 174 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-16-004493-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/211234>
10. ЭБС «Znanium.com». Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430222>
11. ЭБС «Znanium.com». Товароведение продовольственных товаров:

Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430>

12. ЭБ "Труды ученых СтГАУ Скорбина, Е. А. Организация производства на предприятиях общественного питания [электронный полный текст] : учеб. пособие / Е. А. Скорбина, И. А. Трубина ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 1,19 МБ.

15. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие для вузов / Чебакова Г.В., Данилова И.Л.. – М.: Издательство «КолосС», 2011. – 312 с.

19. Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи: учебник. - 3-е изд. - М.: Дашков и К*, 2007. - 480 с. - Нац. проект.

Нормативная документация

1. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

3. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения

4. ГОСТ 31987-2012. Технологические документы на продукцию общественного питания

5. ГОСТ 32691-2014. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания

6. ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Общие требования

7. ГОСТ Р 53106-2008. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

8. ГОСТ Р 55889-2013. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания

9. ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для подготовки к государственному экзамену

1. Сайт СтГАУ, Библиотека – электронная библиотека СтГАУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www/stgau.ru>.

2. Словари и энциклопедии On-line [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.dic.academic.ru.

3. Библиотека информационной и обучающей литературы – Режим доступа: <http://www.libma.ru/>

4. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.foodprom.ru>.

5. Еда + [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://edaplus.info/>

6. «Еда»: кулинарный телеканал [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.tveda.ru> - «Еда»: кулинарный телеканал
7. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
8. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
9. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс].
10. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс].
11. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
12. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
13. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.
14. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
15. <http://restopen.ru/auth/blog/blog-restopen/65/> Государственные стандарты для общепита (ГОСТы) [Электронный ресурс].
16. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

Образец билета для проведения государственного экзамена

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

Государственный экзамен
по направлению 19.03.04 – Технология продукции и организация
общественного питания
бакалаврская программа «Технология организации ресторанного дела»
для студентов заочной формы обучения
20__ - 20__ учебный год

ВОПРОСЫ:

1. Горячие сладкие блюда. Технология приготовления, ассортимент.
2. Эксперты и экспертные комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Негосударственные экспертные предприятия, частные эксперты. Экспертные лаборатории.
3. Составить системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья на продукты детского питания

Директор института ветеринарии

и биотехнологий

_____ В.С. Скрипкин

(Утверждены на заседании учебно-методической комиссии института ветеринарии и биотехнологий (протокол № ___ от __202_ г.)