


АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе



М.А. Измайлова

«10» сентября 2013 г.

ПРОГРАММА

итоговой государственной аттестации обучающихся
по направлению подготовки 260800.68 «Технология продукции и организация
общественного питания», магистерской программы «Управление качеством пищевой
продукции»

на 2013-2014 учебный год

*Одобрено Учебно-методическим советом
Чебоксарского кооперативного института (филиала)
Российского университета кооперации*

Программа междисциплинарного государственного экзамена направления подготовки 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания» (Магистерская программа Управление качеством пищевой продукции) разработана в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования, утвержденного 21 декабря 2009 г. и в соответствии с учебным планом от 22 марта 2011 г.

Димитриев А.Д., Димитриев Д.А. Программа междисциплинарного государственного экзамена. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2013 г. – 30 с.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Магистерская программа «Управление качеством пищевой продукции» является междисциплинарной областью направления 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания». Согласно основной образовательной программе ООП программа государственного экзамена разрабатывается вузами самостоятельно. Для объективной оценки компетенций выпускника тематика экзаменационных вопросов и заданий должна быть комплексной и соответствовать избранным разделам из различных учебных циклов, формирующих конкретные компетенции.

В соответствии с государственным образовательным стандартом, «Положением об итоговой аттестации выпускников высших учебных заведений РФ» (п. 2.4) и учебным планом магистерской подготовки государственный междисциплинарный экзамен (госэкзамен) является компонентом итоговой аттестации магистрантов, наряду с выпускной квалификационной работой. Целью междисциплинарного госэкзамена является выявление и объективная оценка уровня специальной подготовки выпускника относительно общих требований, определяемых государственным образовательным стандартом направления 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания». Область применения и сфера действия программы

Учебный план магистерской подготовки по направлению 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания» предусматривает государственную аттестацию в форме междисциплинарного госэкзамена и защиты выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации). Целью госэкзамена является решение вопроса об итоговой аттестации каждого студента путем проведения комплексной оценки полученных им за период обучения теоретических знаний с учетом программных критериев и отличительных региональных особенностей образовательной программы.

Программа междисциплинарного госэкзамена является обязательным элементом организации и проведения итоговой аттестации магистрантов. В программе отражается междисциплинарный характер экзамена, форма экзамена (письменный), перечень разделов (тем, вопросов), отражающих основное содержание каждой из дисциплин, выносимых на экзамен; источники учебной информации, рекомендуемые для подготовки к экзамену; критерии оценки результатов сдачи госэкзамена.

Госэкзамен принимается государственной экзаменационной комиссией в соответствии с утвержденной программой, вопросы которой служат для установления соответствия содержания, уровня и качества подготовки магистранта требованиям государственных образовательных стандартов, а также показателям качества образования, характеризующим уровень знаний студентов, полученным в процессе обучения и направленным на достижение задач образовательной программы.

Программа включает общекультурные и профессиональные компетенции следующих дисциплин:

М1.Б.2. Оптимизация технологических процессов общественного питания.

М2.Б.1. Микробиология и эпидемиология в области питания.

М1.В.ОД.3. Технология продуктов питания.

М1.В.ОД.2. Методология научных исследований.

М2.Б.4. Высокотехнологичные производства продуктов питания.

Программа государственного экзамена содержит перечень основных вопросов по указанным дисциплинам, критерий оценки знаний и список рекомендуемой литературы.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» выпускник должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

– свободно владеет литературой и деловой письменной и устной речью, имеет навыки публичной речи, умеет создавать и редактировать тексты профессионального назначения, анализировать логику рассуждений и высказываний, владеет одним из иностранных языков, владеет методами пропаганды научных достижений (ОК-2);

– способен создавать в коллективе отношения сотрудничества, владеет методами конструктивного разрешения конфликтных ситуаций, способен к работе в многонациональном коллективе, в том числе и над инновационными проектами (ОК-3);

– способен в качестве руководителя подразделения, лидера группы сотрудников формировать цели команды, принимать решения в ситуациях риска, учитывая цену ошибки, вести обучение и оказывать помощь сотрудникам, способен на научной основе организовать свой труд, самостоятельно оценить результаты своей деятельности (ОК-4);

– способен самостоятельно критически оценить достоинство и недостатки своей деятельности и собственной личности, выстроить перспективную линию саморазвития (ОК-7);

– способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений; развитие социальных и профессиональных компетенций, нравственного и физического самосовершенствования, способен содействовать обучению и развитию других (ОК-8);

– владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, критическому осмыслению, систематизации и прогнозированию; способен к постановке целей и выбору путей их достижения, умеет анализировать логику рассуждений и высказываний, способен совершенствоваться и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень (ОК-9).

Выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

– разрабатывает эффективную стратегию и формирует политику предприятия; обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывает новые конкурентоспособные концепции (ПК-1);

– устанавливает требования к документообороту на предприятии (ПК-2);

– создает и поддерживает имидж организации (ПК-3);

– производственно-технологическая деятельность:

– готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-4);

– анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-5);

– оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-6);

– оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-7);

– оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-8);

- контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-9);
- уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-10);
- организационно-управленческая деятельность:
- устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-11);
- управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-12);
- вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками (ПК-13);
- оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-15);

Профессиональные компетенции уточняются вузом, с учетом профиля профессиональной подготовки обучающихся.

1.2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

К госэкзамену допускаются студенты, завершившие согласно индивидуальному учебному плану полный курс обучения в магистратуре и успешно прошедшие все предусмотренные планом аттестационные испытания, выполнившие требования положения о магистратуре в вузе.

Сроки работы ГАК утверждается распоряжением руководителя вуза по представлению выпускающей кафедры не позднее, чем за один месяц до начала ее работы.

Результаты сдачи госэкзамена объявляются в тот же день после оформления протокола заседания комиссии. Апелляция по результатам госэкзамена не предусмотрена.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Оптимизация технологических процессов общественного питания

Цели и задачи освоения учебной дисциплины: усвоить, что оптимизация - целенаправленная деятельность, заключающаяся в получении наилучших результатов при соответствующих условиях; сформировать компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания для оптимизации технологических процессов общественного питания

Вопросы:

1. Понятие об оптимизации.
2. Объект оптимизации.
3. Критерии оптимизации.
4. Значение оптимизации механико-технологических процессов в производстве продуктов питания.
5. Понятие об оптимизации, объект оптимизации, критерий оптимальности.
6. Этапы решения задач оптимизации, виды задач оптимизации технологических процессов.
7. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания.

8. Параметры оптимизации организации предприятий питания для малого бизнеса.
9. Система государственных органов в области патентно-лицензионной деятельности
10. Оптимизационные методы.
11. Использование новых видов сырья и полуфабрикатов для общественного питания.
12. Использование новых видов механического оборудования.
13. Использование новых видов теплового оборудования.
14. Освоение новых технологий производства продукции общественного питания.
15. Моделирование и оптимизация свойств пищевых продуктов и технологических процессов производства продукции общественного питания.
16. Теоретические и практические аспекты организации научных исследований по оптимизации технологических процессов общественного питания.
17. Проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия для совершенствования технологических процессов.
18. Современные технические и организационные принципы оптимизации хранения сырья и продуктов.
19. Инновационные методы контроля и управления качеством продукции.
20. Определение критериев оптимизации технологических процессов общественного питания во взаимосвязи с экономическими показателями предприятия.

Литература:

а) основная литература

1. Производство полуфабрикатов для предприятий общественного питания / Беляев М.И., Винокуров Г.А., Черевко А.И. - М.: Экономика, 1985.- 184 с.
2. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / ред. А. И. Мглинец . - СПб. : Троицкий мост , 2010. - 735 с.
3. Артемова Е. Н. Основы технологии продукции общественного питания : учебное пособие для вузов / Е. Н. Артемова . - Изд. 2-е, перераб. и доп . - М. : КноРус , 2010. - 331 с.

б) дополнительная литература

4. Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В. М. Позняковский . - 5-е изд., испр. и доп . - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во , 2007. - 452 с. - (Питание: практика, технология, гигиена, качество, безопасность)
5. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс]: учебник. / А.Н. Австриевских (и др.). - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 272 с. - Доступ из ЭБС "Университетская библиотека онлайн".
6. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И. Р. Смирнова, [и др.] . - СПб. : Троицкий мост , 2011. - 232 с.
7. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко, ред. С. Н. Белоусова . - Изд. 7-е, доп. и перераб . - Ростов н/Д : Феникс , 2007. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование)
8. Артемова Е. Н. Основы технологии продукции общественного питания : учебное пособие для вузов / Е. Н. Артемова . - Изд. 2-е, перераб. и доп . - М. : КноРус , 2010. - 331 с.
9. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания : учебник / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина, ред. Т. Т. Никуленкова . - М. : КолосС , 2007. - 247 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений)

в) программное обеспечение INTERNET

1. www.mil.ru

2. www.mchs.gov.ru

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

- справочно-поисковая система «Консультант Плюс»;

- справочно-правовая система «Гарант».

2.2. Микробиология и эпидемиология в области питания

Цели и задачи освоения учебной дисциплины: сформировать компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания для формирования гигиенического подхода к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий, технологии производства продукции общественного питания.

Вопросы:

21. Место и роль микроорганизмов в природе и деятельности человека.
22. Роль микробиологии в подготовке специалистов в области общественного питания.
23. Общая характеристика основных групп микроорганизмов (бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы).
24. Понятие об обмене веществ у микроорганизмов.
25. Автотрофы, гетеротрофы, сапрофиты, паразиты.
26. Санитария и гигиена питания, цели и задачи. Методы гигиены питания, ее ведущие направления и связь с другими науками.
27. Определение гигиенической экспертизы пищевых продуктов, виды, задачи.
28. Исторические этапы формирования гигиены питания как науки.
29. История развития гигиены в России.
30. Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.
31. Понятие санитарно-эпидемиологического надзора. Предупредительный санитарно-эпидемиологический надзор.
32. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
33. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания
34. Гигиена пищевых продуктов. Классификации пищевых продуктов
35. Понятие санитарно-эпидемиологического надзора. Текущий санитарно - эпидемиологический надзор.
36. Безопасность пищевых продуктов. Классификация пищевых отравлений
37. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям продовольственной торговли (магазины, рынки, мелкорозничные торговые точки).
38. Гигиенические особенности питания организованных коллективов, особенности питания детей и подростков (детские дошкольные учреждения, детские оздоровительные учреждения).
39. Перечень основной нормативно-законодательной документации, используемой на предприятиях общественного питания.
40. Гигиенические особенности питания организованных коллективов (в школах, в средних учебных заведениях).
41. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий общественного питания.
42. Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления микробной этиологии. Пищевые токсикоинфекции, пищевая интоксикация.
43. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре,

упаковочным материалам.

44. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов.

45. Заболевания, обусловленные недостаточным питанием. Алиментарно-белковая недостаточность.

46. Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления немикробной этиологии (растительные и животные яды)

47. Заболевания, обусловленные недостаточным питанием. Авитаминозы, гиповитаминозы. Гипомикроэлементозы.

48. Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления немикробной этиологии. Отравления пестицидами, тяжелыми металлами.

49. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов.

50. Классификация пищевых продуктов в зависимости от преимущественного предназначения в питании человека, происхождения продуктов питания.

51. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей.

52. Классификация пищевых продуктов в зависимости от устойчивости их при хранении и скорости порчи.

53. Заболевания, обусловленные избыточным питанием. Ожирение, степени ожирения.

54. Требования к мытью столовой и кухонной посуды.

55. Дезинфицирующие средства, используемые для обработки оборудования, инвентаря, посуды, тары.

56. Патогенез развития заболеваний избыточного питания. Гипервитаминозы А, D, С причины возникновения, основные проявления.

57. Понятие пищевых токсикоинфекций (возбудители, механизм, пути передачи).

58. Заболевания, обусловленные избыточным питанием.

59. Понятие пищевых интоксикаций. Стафилококковые интоксикации (возбудитель, источники, механизм, пути передачи).

60. Санитарно-эпидемиологические требования к проведению технологической обработки. Приготовление блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность.

61. Понятие пищевых интоксикаций. Ботулизм (возбудитель, источники, механизм, пути передачи).

62. Определение пищевого статуса. Показатели пищевого статуса. Методология оценки пищевого статуса.

63. Санитарно-гигиенические требования к первичной (холодной) обработке сырья.

64. Понятия пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания.

65. Требования к тепловой обработке продуктов.

66. Санитарно-гигиенические требования к работе пищеблоков и функциональному детскому питанию.

67. Требования к раздаче и реализации готовых изделий.

Литература:

а) основная литература

1. Жарикова Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: учебник для вузов / Г. Г. Жарикова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2008. - 300 с. - (Высшее профессиональное образование. Товароведение).

2. Мудрецова-Висс К. А. Микробиология, санитария и гигиена: учебник для вузов / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: ИНФРА-М; Форум, 2009. - 399 с. - (Высшее образование).

3. Папуниди Э. К. Микробиология [Электронный ресурс]: опорный конспект лекций / Э. К. Папуниди. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) АНО ВПОЦС РФ РУК, 2010. - 96 с. – Доступ из Портала РУК.

б) дополнительная литература

1. Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов: Метод. указ МУ 4.2 727-99/ Министерство здравоохранения РФ Госанэпиднадзор.- М.: М.: Федер. Центр Госанэпиднадзор Минздрава Росси, 1999.- 24с.

2. Консервы. Методы микробиологического анализа: Сб.- М.: Издательства стандартов, 1998.- 111с.

3. Пехташева, Е. Л. Биоповреждения и защита непродовольственных товаров: Учебник для вузов / Е. Л. Пехташева - М.: Мастерство, 2002.- 220с.

4. Порядок санитарно-микробиологического контроля при производстве мяса и мясных продуктов/ Всерос. НИИ мясной промыш-ти.- М.: Б.И.,1996.-25с.

5. Сидров, М. А. Микробиология мяса и мясопродуктов: Учеб. для сред.- спец. завед. / М.А. Сидоров.- 3-изд. испр.- М.: Колос. 2004.- 240с.

6. Волкова, Л. Д. Пищевые заболевания микробной природы: учебное пособие / Л. Д. Волкова - МУПК, 1998.

7. Товароведение продовольственных товаров: Учеб. пособ. для эконом. вузов/ Л.С. Микулович, А. В. Локтев и др.; Под общ. ред. О. А. Брилевского.- Минск: Белорус. Гос. экон. Ун, 2001.- 612с. Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров с основами микробиологии, санитарии и гигиены: Учеб. пособ. для проф-тех. учеб. заведений / Л.С. Микулович - Минск: Высш. шк., 2002.-429с.

8. Степаненко П.П. Микробиология молока и молочных продуктов: Учеб. для вузов / П. П. Степаненко - М.: Б.И., 1999.- 412с. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПин 2.3.2.560-96. – М.: 1997.

в) программное обеспечение INTERNET

1. www.foodprom.ru.

2. <http://www.codexalimentarius.net>.

2.3. Технология продуктов питания

Цели и задачи освоения учебной дисциплины: формирование у обучающихся общекультурных и профессиональных компетенций, предполагающих приобретение фундаментальных знаний в области технологии продуктов питания.

Вопросы:

1. Механическая и гидромеханическая обработка сырья и приготовление кулинарных полуфабрикатов.

2. Классификация продукции общественного питания.

3. Характеристика основных способов тепловой кулинарной обработки.

4. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания.

5. Пищевая ценность продукции общественного питания.

6. Безопасность продукции общественного питания.

7. Гидратация и дегидратация белков.

8. Денатурация и деструкция белков.

9. Изменения азотистых экстрактивных веществ мяса, птицы, рыбы.

10. Влияние изменения белков на качество кулинарной продукции.

11. Изменения сахаров.

12. Изменения крахмала.
13. Изменения липидов при варке продуктов.
14. Изменения липидов при жарке продуктов основным способом.
15. Изменения липидов при жарке продуктов во фритюре. Условия увеличения срока службы фритюрного жира.
16. Изменение цвета, вкуса и запаха жира в процессе жарки продуктов во фритюре.
17. Впитывание и адсорбция продуктами жира и его потери при жарке.
Влияние жарки на пищевую ценность жира.
18. Пищевая ценность картофеля, овощей и плодов.
19. Строение тканей картофеля, овощей, плодов. Пищевая ценность грибов.
20. Размягчение картофеля, овощей и плодов.
21. Влияние некоторых факторов на продолжительность тепловой кулинарной обработки картофеля, овощей и плодов.
22. Изменение массы и пищевой ценности картофеля, овощей и плодов при механической и тепловой обработке.
23. Изменение цвета картофеля, овощей и плодов с белой, зеленой, красно-фиолетовой, желто-оранжевой окраской.
24. Изменения витаминов в овощах и плодах.
25. Структурные особенности круп, бобовых и макаронных изделий. Основной химический состав.
26. Изменения происходящие в крупах и бобовых при замачивании и варке.
27. Деструкция клеточных стенок крупы и бобовых.
28. Химический состав и пищевая ценность мяса.
29. Пищевая и биологическая ценность мяса животных
30. Пищевая и биологическая ценность птицы и субпродуктов.
31. Строение и состав основных тканей мяса(мышечной, соединительной, жировой, костной).
32. Изменение белков мяса в процессе нагревания.
33. Влияние температуры и способа нагрева на скорость и температуру денатурации белков.
34. Изменение растворимости мышечных и соединительных белков в процессе нагревания мяса.
35. Коагуляция белков и её влияние на качественные изменения и структуру мясопродуктов.
36. Изменения жиров при нагревании мяса.
37. Изменения витаминов и экстрактивных веществ при тепловой обработке мяса.
38. Изменение водоудерживающей способности мяса и мясопродуктов при их тепловой обработке.
39. Строение и состав тканей рыбы. Изменения происходящие в них при тепловой обработке.
40. Пищевая ценность нерыбных морепродуктов.
41. Основные термины реологии. Структура пищевых систем.
42. Адгезия. Методы изучения реологических свойств.
43. Понятие об активности воды. Активность воды некоторых видов продукции общественного питания.
44. Технология приготовления заправочных супов. Характеристика ассортимента.
45. Общая схема приготовления супов-пюре. Технология приготовления и характеристика ассортимента. Требования к качеству.
46. Технология прозрачных супов. Правила осветления бульонов. Ассортимент прозрачных супов и гарниров к ним.
47. Технология приготовления молочных, холодных, сладких супов.
Требования к качеству, условия и сроки хранения.

48. Особенности технологии супов зарубежной кухни.
49. Классификация соусов и полуфабрикаты для их приготовления.
50. Характеристика соусов на мясном, рыбном, грибном бульоне. Основные соусы их производные. Правила отпуска соусов.
51. Технология приготовления соусов без муки. Кулинарное использование.
52. Соусы промышленного производства. Централизованное производство соусов.
53. Производство полуфабрикатов из овощей.
54. Технология приготовления горячих закусок. Правила отпуска.
55. Технология приготовления блюд из отварных, припущенных, тушеных овощей. Правила отпуска. Требования к качеству.
56. Технология приготовления блюд из жареных, запеченных овощей. Правила отпуска. Требования к качеству.
57. Механическая кулинарная и тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий.
59. Технология приготовления блюд на основе круп, бобовых и макаронных изделий.
60. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса.
61. Технология приготовления блюд из отварного, тушеного мяса и мясопродуктов. Правила отпуска. Требования к качеству.
62. Технология приготовления блюд из жареного и запеченного мяса и мясопродуктов. Правила отпуска. Требования к качеству.
63. Технология приготовления блюд из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Правила отпуска. Требования к качеству.
64. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.
65. Технология приготовления закусок, блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных морепродуктов.
66. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.
67. Классификация холодных блюд и закусок. Технология приготовления бутербродов, салатов и винегретов,
68. Характеристика ассортимента холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, мяса и мясопродуктов, птицы. Гарниры и соусы к холодным блюдам и закускам.
69. Технология приготовления сладких блюд и напитков.
70. Характеристика сырья, используемого для кулинарных и кондитерских изделий.
71. Классификация видов теста. Технология приготовления мучных изделий.
72. Технология приготовления кондитерских изделий.
73. Технология быстрозамороженных и охлажденных блюд, кулинарных изделий.
74. Технология кулинарной продукции для детского, диетического питания.

Литература:

- а) основная
 1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебное пособие для ССУЗов / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2007. - 375 с. - (Среднее профессиональное образование).
 2. Дмитриев А. Д. Химический состав и пищевая ценность кулинарной продукции: учебное пособие для специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" / А. Д. Дмитриев, А. Д. Ефимов; отв. ред. А. Д. Дмитриев; Рос. ун-т кооп., Чебоксар. кооп. ин-т. - Чебоксары: [б. и.], 2009. - 212 с
 3. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко; ред. С. Н. Белоусова. - Изд. 7-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2007. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование).

4. Технология продукции общественного питания: учебное пособие: в 2 т. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / ред. А. С. Ратушный. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 351 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений).

5. Технология продукции общественного питания: учебное пособие: в 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / ред. А. С. Ратушный. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 415 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений).

б) дополнительная литература

1. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи : учебное пособие / Г. Г. Дубцов . - 3-е изд., стер . - М. : Академия , 2004. - 269 с.

2. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник для вузов / В.Д. Ершов.- СПб: ГИОРД, 2006.- 229с.

3. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи : учебник для техникумов / Н. И. Ковалев, Л. К. Сальникова . - 3-е изд., перераб . - М. : Экономика , 1988. - 303 с.

4. Правила производства и реализации продукции и услуг № 332. Утв. Постановлением Правительства РФ.-13.04.93.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/А.С. Ратушный, Л.А. Старостина, Н.С. Алекаев и др.-М.: Экономика, 1981-1983-720с.

6. Татарская Л. Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров : учебное пособие / Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова . - 3-е изд., стер . - М. : Академия , 2006. - 108 с.

7. Фурс И. Н. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие для вузов / И. Н. Фурс . - Минск : Новое Знание , 2002. - 798 с.

8. Харченко Н. Э. Технология приготовления пищи : учебное пособие для учреждений начального профессионального образования / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова . - М. : Академия , 2004. - 282 с.

9. Химический состав российских пищевых продуктов : справочник / ред. И. М. Скурихин, ред. В. А. Тутельян . - М. : ДеЛи принт , 2002. - 235 с.

10. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов : справочник МакКанса и Уиддоусона : пер. с англ . - СПб. : Профессия , 2006. - 415 с.

11. Шатун Л. Г. Технология приготовления пищи : учебник / Л. Г. Шатун . - 3-е изд . - М. : Дашков и К' , 2007. - 479 с.

в) программное обеспечение

1. <http://fictionbook.ru>

2. <http://standartgost.ru>

2.4. Методология научных исследований

Цели и задачи освоения учебной дисциплины: сформировать компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания для формирования знаний в сфере методологии науки, методов и проведения экспериментальной работы, обработки и оформления результатов исследований.

Вопросы:

1. Общее понятие о науке и знании. Взаимосвязь наук. Значение науки. Её ценность, использование, место в обществе. Научная терминология. Научные теории, гипотезы и системы

2. Современное состояние науки

3. Общая методология. Научные и технические методы исследований, изучения, поисков и дискуссий. Научный анализ и синтез.

4. Научное направление. Проблема. Тема. Формулирование проблемы. Структура и актуальность проблемы.
5. Научное направление. Проблема. Тема. Формулирование проблемы. Структура и актуальность проблемы.
6. Сущность понятия "эксперимент". Критерии научности и требования к эксперименту. Основные этапы эксперимента.
7. Методы контроля. Обработка результатов эксперимента.
8. Оформление работы. Представление выводов.

Литература:

- а) основная литература
 1. Папковская П. Я. Методология научных исследований : курс лекций / П. Я. Папковская . - 2-е изд., изм . - Минск : Информпресс , 2006. - 182 с.
 2. Баскаков А. Я., Туленков Н. В. Методология научных исследований: уч. пособие / А.Я. Баскаков , Н.В. Туленков - МАУП, 2004. – 216с.
- б) дополнительная литература
 1. Рузавин Г.И. Методология научного исследования. –М.: ЮНИТИ, 1999.
 2. Философия и методология науки. –М.: Аспект-пресс, 1996.
 3. Кузин Ф.В. Подготовка и написание диссертации. – М., 1998. – 282 с.
 4. Наймушин А.И., Наймушин А.А. Методы научных исследований. Материалы для изучения. Электронный вариант. – Уфа, ЛОТ УТИС. 2000.
 5. Тюрин Ю.Н., Макаров А.А. Статистический анализ данных на компьютерах /Под. ред. Фигурнова В.Э. –М.: ИНФРА-М, 1998.
- в) программное обеспечение INTERNET
 1. <http://ru.wikipedia.org>

2.5. Высокотехнологичные производства продуктов питания

Цели и задачи освоения учебной дисциплины: Сформировать компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания в рамках высокотехнологического производства продуктов питания.

Вопросы:

1. Высокотехнологичное производство продуктов питания как понятие.
2. Зарубежные технологии производства продуктов питания.
3. Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России.
4. Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания.
5. Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование.
6. Принципы и методы управления деятельностью предприятий питания.
7. Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания
8. Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством
9. Направления совершенствования автоматизированных средств управления
10. Теоретические основы управления качеством.
11. Качество как объект управления.
12. Сущность и развитие системного управления качеством.
13. Методология управления качеством в сфере продукции питания на международных принципах.

Литература:

а) основная литература

1. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И. Р. Смирнова, [и др.] . - СПб. : Троицкий мост , 2011. - 232 с.
2. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко, ред. С. Н. Белоусова . - Изд. 7-е, доп. и перераб . - Ростов н/Д : Феникс , 2007. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование)
3. Информационные технологии : учебник для вузов / О. Л. Голицына, [и др.] . - Изд. 2-е, перераб. и доп . - М. : Форум ; ИНФРА-М , 2008. - 607 с.

б) дополнительная литература

4. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / ред. А. И. Мглинец . - СПб. : Троицкий мост , 2010. - 735 с
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. Л. Е. Голунова ; сост. М. Т. Лабзина . - Изд. 12-е, перераб. и доп . - СПб. : ПрофиКС , 2008. - 771 с.
6. Шкляр М. Ф. Основы научных исследований : учебное пособие / М. Ф. Шкляр . - М. : Дашков и К' , 2008. - 243 с.
7. Баран В.И. Информационные технологии : учебное пособие / В. И. Баран ; В. И. Возяков ; В. П. Филиппов ; Рос. ун-т кооп., Чебоксар. кооп. ин-т . - Чебоксары : [б. и.] , 2007. - 211 с
8. Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В. М. Позняковский . - 5-е изд., испр. и доп . - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во , 2007. - 452 с. - (Питание: практика, технология, гигиена, качество, безопасность)
9. Артемова Е. Н. Основы технологии продукции общественного питания : учебное пособие для вузов / Е. Н. Артемова . - Изд. 2-е, перераб. и доп . - М. : КноРус , 2010. - 331 с.
10. Тихомирова Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе : учебное пособие / Н. А. Тихомирова . - СПб. : Троицкий мост , 2010. - 447 с.

в) программное обеспечение INTERNET

1. www.mil.ru
2. www.mchs.gov.ru

Критерии оценки магистерской диссертации

Оценка «отлично» выставляется за магистерскую диссертацию, в которой проведен глубокий и критический анализ научной литературы, законодательной базы, нормативных материалов, используются энциклопедическая и справочная литература, статистические и аналитические материалы, монографии, данные профессиональных периодических изданий, Интернет-ресурсы. Выпускник свободно ориентируется в современных научных концепциях, грамотно ставит и решает исследовательские и практические задачи; свободно владеет основными методами исследований. Исследовательское задание научного руководителя выполнено полностью. Общекультурные и профессиональные компетенции магистранта сформированы. Магистерская диссертация представлена в печатном виде, соответствует всем требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению, объему и качеству исследовательских работ, имеет четкую, логически обоснованную структуру. Результаты

проведенного исследования нашли отражение в аргументированном разделе магистерской работы, посвященном разработке предложений и рекомендаций по совершенствованию изучаемого аспекта; выявлены возможные направления дальнейшего научного исследования проблемы. Полученные магистрантом результаты исследования нашли отражение в публикациях, выступлениях на научных конференциях, научных семинарах кафедры.

Оценка «хорошо» выставляется за магистерскую диссертацию, в которой проведен анализ научной литературы, законодательной базы, нормативных материалов, используются энциклопедическая и справочная литература, статистические и аналитические материалы, монографии, данные профессиональных периодических изданий, Интернет-ресурсы. Выпускник ориентируется в современных научных концепциях, грамотно ставит и решает исследовательские и практические задачи; использует различные методы исследований. Исследовательское задание научного руководителя в основном выполнено. Магистерская диссертация представлена в печатном виде, соответствует требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению, объему и качеству данных работ. Структура работы логична. Заключение по работе содержит предложения и рекомендации по совершенствованию управления.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за магистерскую диссертацию, в которой выпускник частично раскрывает основные аспекты изучаемой проблемы в обзоре литературы, частично использует методы научных исследований. Задание научного руководителя выполнено не полностью. Выдвинутые выпускником предложения и рекомендации по совершенствованию изучаемого аспекта носят общий характер, не подкреплены достаточной аргументацией.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за магистерскую диссертацию, если работа представляет собой собрание отдельных реферативных материалов, в ней отсутствуют теоретико-методологические основы исследования. Задание научного руководителя не выполнено. В магистерской работе обнаруживаются пробелы во владении методами исследований. Нет аргументированных и обоснованных адресных рекомендаций и предложений по совершенствованию изучаемого аспекта.

Рекомендуемая литература:

а) основная литература

1. Аристов О. В. Управление качеством. – М.: ИНФРА-М, 2003.
2. Гличев А. В. Основы управления качеством продукции. М.: РИА «Стандарты и качество», 2001.
3. Окрепилов В. В. Управление качеством. – М.: Колосс, 2003.
4. Никитин В. А. Управление качеством на базе стандартов ИСО 9000:2000. – СПб: Питер, 2004.
5. Мазур И. И. Управление качеством: учеб. пособие. М.: Высш. шк., 2008.
6. Салимова Т. А. Управление качеством: учебник. – М.: Издательство «Омега-Л», 2008.
13. Kodex Alimentarius. Гигиена пищевых продуктов (пер. с англ.)-М., 2007. 122 с.

б) дополнительная литература

1. ГОСТ Р ИСО 9000: 2001. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. М.: Изд-во стандартов, 2001.
2. ГОСТ Р ИСО 9001:2001. Системы менеджмента качества. Требования. М.: Изд-во стандартов, 2001.
3. ГОСТ Р ИСО 9004: 2001. Системы менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности. М.: Изд-во стандартов, 2001.
4. Куликов Г. В. Японский менеджмент и теория международной

конкурентоспособности. М.: Экономика, 2000.

5. Фейгенбаум А. Контроль качества продукции: сокр. пер. с англ. М.: Экономика, 1986.

6. Гибсон Дж. Л. Организации: поведение, структура, процессы: пер. С англ. 8-е изд. М.: ИНФРА-М, 2000.

7. Мазур И. И., Шапиро В. Д. и др. Управление проектами: Справочное пособие // Под. ред. И. И. Мазура. — М.: Высшая школа, 2001.

8. Завьялов В.Н. Опыт участия ОАО «Русские краски» в конкурсе на соискание Премий Правительства Российской Федерации в области качества / В.Н. Завьялов, М.В. Тучина // Сертификация. 2004. № 1.

9. Самооценка деятельности организации на соответствие критериям Премии Правительства РФ в области качества 2006 года: рек. для организаций — участников конкурса 2006 года. М.: ВНИИС, 2006.

10. Цугель Т.М. Участие в конкурсе на соискание Премии Правительства РФ в области качества - опыт эксперта // Сертификация. 2004. № 1.

11. Carly N.Jde. History of the Malcolm Baldrige Award // Quality Progress. 1990. № 3.

12. Criteria for Performance Excellence // Baldrige National Quality Programme, 2002.

13. Evans J.R. The Management and Control of Quality. Cincinnati, Ohio: South-Western College Publishing, 1999.

в) программное обеспечение INTERNET

1. <http://ru.wikipedia.org>

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

- справочно-поисковая система «Консультант Плюс»;

- справочно-правовая система «Гарант».

Содержание

1.	Пояснительная записка	3
1.1.	Общие положения	3
1.2.	Порядок проведения междисциплинарного государственного экзамена	7
2.	Содержание программы	7
2.1.	Оптимизация технологических процессов общественного питания	7
2.2.	Микробиология и эпидемиология в области питания	8
2.3.	Технология продуктов питания	11
2.4.	Методология научных исследований	14
2.5.	Высокотехнологичные производства продуктов питания	15
	Критерии оценки магистерской диссертации	22
	Рекомендуемая литература	23

Учебное издание

Программа междисциплинарного государственного экзамена

260800.68 Технология продукции и организация общественного питания
Магистерская программа Управление качеством пищевой продукции

Работа издается в авторской редакции

А.Д.Димитриев, Д.А.Димитриев